



МІНІСТЕРСТВО
АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
(Мінагрополітики)

вул. Хрещатик, 24, м. Київ, 01001, тел. (044)363-08-27, (044)363-08-47,
сайт: <https://minagro.gov.ua>, e-mail: minister@minagro.gov.ua
код згідно з ЄДРПОУ 37471967

від _____ 20__ р. № _____

На № _____ від _____ 20__ р.

**Державна регуляторна
служба України**

*Про погодження проекту наказу
Мінагрополітики*

Міністерство аграрної політики та продовольства України відповідно до вимог статті 21 Закону України «Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності» надсилає на погодження проект наказу Мінагрополітики «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження» (далі – проект наказу).

Просимо розглянути та погодити проект наказу в десятиденний строк.

- Додатки:
1. Проект наказу на 85 арк. в 1 прим.
 2. Пояснювальна записка на 5 арк. в 1 прим.
 3. Аналіз регуляторного впливу на 30 арк. у 1 прим.
 4. Копія оприлюдненого повідомлення про оприлюднення проекту наказу на 1 арк. у 1 прим.

Міністр

Микола СОЛЬСЬКИЙ

Наталія Щирова 096-261-34-16



АНАЛІЗ РЕГУЛЯТОРНОГО ВПЛИВУ

до проекту наказу Мінагрополітики «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження»

I. Визначення проблеми

Проект наказу Мінагрополітики «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження» (далі – проект наказу) розроблено відповідно до:

1) абзацу другої частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон);

2) пунктів 2, 5 – 8, 10 – 15, 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р;

3) пунктів 221, 233, 314, 316, 346 - 348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106.

Проектом наказу пропонується затвердити гігієнічні вимоги до виробництва та обігу таких категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження:

1) м'ясо свійських копитних тварин, зайцеподібних, диких тварин та диких тварин, вирощених на фермі; подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш), м'ясні напівфабрикати, м'ясо механічного обвалювання (ММО) та м'ясні продукти:

вимоги до: транспортування живих тварин на бійню; боєнь та потужностей з розбирання та обвалювання м'яса; операцій із забою, розбирання та обвалювання м'яса; вимушеного забою (за межами бійні) та забою в господарстві походження;

температурні режими під час поводження з м'ясом, а також під час його зберігання та транспортування;

кваліфікаційні вимоги до мисливців, що полюють на тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною;

поводження з великими та дрібними дикими тваринами, м'ясо яких призначене для споживання людиною;

2) живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі кишковопорожнинні та живі морські червононогі: вимоги до збору, очищення, кондиціювання,

зберігання, пакування та транспортування живих двостулкових моллюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих; методів поводження з живими двостулковими моллюсками, живими голкошкірими, живими кишковопорожнинними та живими морськими черевоногими; вимоги до живих двостулкових моллюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих (вміст морських біотоксинів, мікробіологія, свіжість, життєздатність та ін.);

3) рибні продукти: вимоги до конструкцій та обладнання рибпромислових, рибоморозильних, рефрижераторних (холодильних) суден; вимоги до поводження з рибними продуктами під час завантаження на судно та вивантаження з судна, поводження з рибними продуктами на потужностях (у тому числі, суднах), обробок з метою знищення в рибних продуктах життєздатних паразитів; вимоги до приготування (термічної обробки) ракоподібних та моллюсків, а також виробництва риб'ячого жиру; вимоги до рибних продуктів (свіжість, вміст паразитів, мікробіологія, рівень гістаміну, вміст загальних азотлетких основ (TVB-N) та азот триметиламіну (TMA-N)); вимоги до температурних режимів зберігання рибних продуктів; пакування та транспортування рибних продуктів;

4) яйця та яєчні продукти: вимоги до виробництва та обігу яєць, потужностей з виробництва яєчних продуктів, сировини для виробництва яєчних продуктів; вимоги до виробництва яєчних продуктів та аналітичних характеристик яєчних продуктів;

5) жаб'ячі лапки та равлики: вимоги до потужностей з виробництва жаб'ячих лапок та/або равликів, вимоги до операцій, пов'язаних з виробництвом жаб'ячих лапок та равликів;

6) топлени тваринні жири та шкварки: вимоги до потужностей зі збирання та переробки сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок, а також транспортних засобів, призначених для транспортування зазначеної сировини; вимоги до приготування топлених тваринних жирів та шкварок;

7) оброблені шлунки, міхури та кишки, високоочищений хондроїтин сульфату, гіалуронова кислота, інші гідролізовані хрящові продукти, хітозан, глюкозамін, сичужний фермент, риб'ячий клей та амінокислоти: вимоги до сировини та методів обробки та зберігання кінцевого продукту;

8) желатин та колаген: вимоги до сировини, методів обробки та переробки сировини для цілей виробництва желатину/колагену, вимоги до транспортування та зберігання желатину/колагену.

Проект наказу розроблений з урахуванням такого законодавства Європейського Союзу (далі – ЄС):

1) Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року, яким встановлюються спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження (далі – Регламент (ЄС) № 853/2004);

2) Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчових продуктів (далі – Регламент (ЄС) № 852/2004);

3) Рішення Комісії 2002/226 від 15 березня 2002 року, яким запроваджуються спеціальні ветеринарні перевірки для збору і переробки певних двостулкових моллюсків з рівнем амнезійної отрути моллюсків (ASP), що перевищують рівні, зазначені в Директиві 91/492/ЄЕС;

4) Регламенту Комісії (ЄС) № 2074/2005 від 5 грудня 2005 року, яким встановлюються імплементаційні заходи для певних продуктів згідно з Регламентом (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради та для організації офіційного контролю згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради та Регламентом (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради, та який відступає від Регламенту (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради та вносить зміни до Регламентів (ЄС) № 853/2004 та № 854/2004;

5) Регламенту (ЄС) № 2017/625 Європейського Парламенту та Ради від 15 березня 2017 року про заходи офіційного контролю та іншу офіційну діяльність, що впроваджуються з метою забезпечення застосування законодавства у сфері харчових продуктів та кормів, правил щодо здоров'я та благополуччя тварин, здоров'я рослин та засобів захисту рослин, що вносить зміни до Регламентів (ЄС) № 999/2001, (ЄС) № 396/2005, (ЄС) № 1069/2009, (ЄС) № 1107/2009, (ЄС) № 1151/2012, (ЄС) № 652/2014, (ЄС) 2016/429 та (ЄС) 2016/2031 Європейського Парламенту та Ради, Регламентів Ради (ЄС) № 1/2005 та (ЄС) № 1099/2009 та Директив Ради 98/58/ЄС, 1999/74/ЄС, 2007/43/ЄС, 2008/119/ЄС та 2008/120/ЄС і скасовує Регламенти (ЄС) № 854/2004 та (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради, Директиви Ради 89/608/ЄЕС, 89/662/ЄЕС, 90/425/ЄЕС, 91/496/ЄЕС, 96/23/ЄС, 96/93/ЄС та 97/78/ЄС та Рішення Ради 92/438/ЄЕС (Регламент про офіційний контроль).

З метою забезпечення виробництва та обігу безпечних харчових продуктів в 2004 році в ЄС було здійснено системну законодавчу реформу, яка передбачала встановлення чітких та прозорих правил для операторів ринку харчових продуктів в частині гігієни виробничих процесів. Зазначена законодавча реформа покликана створити в ЄС дворівневу систему гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів:

перший рівень (Регламент (ЄС) № 852/2004) – загальні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу усіх категорій (видів) харчових продуктів (як тваринного так і не тваринного походження);

другий рівень (Регламент (ЄС) № 853/2004 та ін. акти законодавства ЄС) – спеціальні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу конкретних категорій харчових продуктів тваринного походження (м'ясо, яйця, желатин, тощо).

Протягом останніх 18 років зазначена вище дворівнева система гігієнічних вимог вважається зразковою та прикладом найкращих практик, що забезпечують виробництво та обіг безпечних харчових продуктів.

В 2014 році Україною було впроваджено зазначений вище підхід ЄС шляхом прийняття нової редакції Закону. Розділом VII Закону встановлено загальні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу усіх категорій (видів) харчових продуктів, що відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 852/2004, та передбачено прийняття на рівні відповідного підзаконного нормативно-правового акту гігієнічних вимог до виробництва та обігу конкретних категорій (видів) харчових продуктів (абзац другий частини першої статті 7 Закону) з метою імплементації вимог Регламенту (ЄС) № 853/2004 та інших відповідних актів законодавства ЄС.

Сьогодні вимоги Регламенту (ЄС) № 853/2004 вже частково імplementовані такими нормативно-правовими актами:

в частині гігієнічних вимог до виробництва та обігу молока та молочних продуктів – наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.03.2019 року № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 р. за № 593/33564;

в частині гігієнічних вимог до виробництва та обігу м'яса птиці – наказ Міністерства охорони здоров'я України від 06.08.2013 року № 694 «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 13 серпня 2013 р. за № 1379/23911.

Разом з тим, не затвердженими на законодавчому рівні залишаються гігієнічні вимоги до виробництва та обігу більшості категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження, таких як: м'ясо свійських копитних тварин (ВРХ, бізони, зубри, вівці, кози, свині, коні та ін.), м'ясо диких тварин та диких тварин, вирощених на фермі, м'ясні напівфабрикати, подрібнене м'ясо, м'ясо механічного обвалювання (ММО), м'ясні продукти, рибні продукти, молюски, топленні тваринні жири, шкварки, яйця, яєчні продукти, желатин, колаген, жаб'ячі лапки та равлики, оброблені шлунки, міхури та кишки, високоочищений хондроїтин сульфату, гіалуронова кислота, інші гідролізовані хрящові продукти, хітозан, глюкозамін, сичужний фермент, риб'ячий клей та амінокислоти.

Відсутність встановлених на законодавчому рівні гігієнічних вимог до виробництва та обігу зазначених вище категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження призводить до таких **негативних наслідків:**

1. Підвищений ризик виробництва та обігу небезпечних харчових продуктів, в результаті чого збільшення кількості харчових отруєнь.

Харчові продукти тваринного походження становлять особливу небезпеку для життя та/або здоров'я людини, що обумовлено, зокрема, такими факторами, як:

pH та вміст вологи у харчових продуктах тваринного походження, що напряду впливає на здатність розвитку патогенних мікроорганізмів в них; технологія вирощування, забою та переробки тварин, а також харчових продуктів тваринного походження, що може зумовлювати як підвищення

ризикі мікробіологічного забруднення, так і накопичення в харчових продуктах небезпечних хімічних речовин (наприклад, залишків ветеринарних препаратів, дезінфектантів тощо).

Відповідно до даних Держпродспоживслужби (далі – компетентний орган) динаміка спалахів гострих кишкових інфекцій за останні чотири роки наступна:

2016 рік – 142 спалахи (2877 постраждалих осіб, у тому числі 1374 (47,8%) дітей);

2017 рік – 163 спалахи (2182 постраждалих осіб, у тому числі 1459 (66,8%) дітей);

2018 рік – 163 спалахи (1899 постраждалих осіб, у тому числі 1029 (54,2%) дітей);

2019 рік – 204 спалахів (2568 постраждалих осіб, у тому числі 1322 дітей (51%);

2020 рік – 52 спалахи (646 постраждалих осіб, у тому числі 283 дітей (43,8%);

2021 рік – 82 спалахи (992 постраждалих осіб, у тому числі 750 дітей (75,6 %).

Відповідно до оперативних повідомлень за 8 місяців 2022 року працівники територіальних органів компетентного органу взяли участь у розслідуванні 48 спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань, внаслідок яких постраждало 446 осіб, з них 181 дитина (41%).

З метою встановлення причин та умов виникнення спалахів та харчових отруєнь у 2021 році спеціалістами територіальних органів компетентного органу проведено відповідні санітарно-епідеміологічні розслідування даних випадків. За результатами розслідувань встановлено, що основними причинами, які сприяли виникненню спалахів, були грубі порушення законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, а саме:

недостатній набір та площа приміщень харчоблоків;

порушення поточності виробничих процесів приготування їжі;

не дотримання товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів, технології приготування страв, термінів та температурного режиму при зберіганні сировини та готової продукції;

виготовлення готових страв із продовольчої сировини при відсутності санітарно-гігієнічних умов (виробничих цехів для первинної обробки продовольчої сировини, централізованого водопостачання та водовідведення);

відсутність належного вхідного контролю продовольчої сировини та харчових продуктів, порушення дезінфекційного режиму, недостатність або несправність технологічного обладнання, яке використовується для обробки сирової та готової продукції.

2. Фінансові та репутаційні втрати, які несуть оператори ринку харчових продуктів у разі виробництва та обігу небезпечних харчових продуктів тваринного походження. Відсутність чітких, прозорих та системних гігієнічних вимог до виробництва та обігу низки категорій (видів)

харчових продуктів тваринного походження призводить до значних фінансових та репутаційних втрат, пов'язаних з вилученням та/або відкликанням, та/або утилізацією небезпечних харчових продуктів тваринного походження.

У 2021 році відповідно до розпоряджень територіальних органів компетентного органу, рішень місцевих органів виконавчої влади та керівників об'єктів у 75 випадках тимчасово призупинялось виробництво харчових продуктів, функціонування потужностей, діяльність закладів; вилучено з реалізації небезпечної продукції: 5036 кг, 3031 шт. яєць; складено 139 протоколів про адміністративні правопорушення, накладено штрафів на суму **1 757 413 грн.**¹

3. Ускладнення доступу продукції вітчизняного виробництва до ринку ЄС. Сьогодні Україна має дозвіл на ввезення до ЄС окремих категорій харчових продуктів тваринного походження (молочні продукти, м'ясо птиці, продукти з м'яса птиці, та ін.). Разом з тим, як держава так і бізнес зацікавлені, аби Україна отримала дозвіл на ввезення до ЄС більш ширшого переліку харчових продуктів тваринного походження, зокрема, яловичини, свинини, продукції з них, тощо. Однією з умов отримання зазначеного дозволу є високий рівень наближення національного законодавства до вимог Регламенту (ЄС) № 853/2004 та належний рівень державного контролю за дотриманням відповідних вимог.

4. Компетентний орган не може належним чином здійснювати заходи державного контролю за виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження, що, в свою чергу, може призвести до збільшення випадків виробництва та обігу небезпечних харчових продуктів та збільшення кількості харчових отруєнь.

5. Україна не виконує своїх обов'язків в рамках Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони (далі – Угода про асоціацію) щодо наближення законодавства України до вимог законодавства ЄС в сфері санітарних та фітосанітарних заходів (СФЗ).

Таким чином, прийняття проекту наказу є обов'язковим, оскільки проблема не може бути розв'язана за допомогою ринкових механізмів – відповідне питання належить до сфери публічного права і можливість використання ринкових механізмів виключається.

Основні групи (підгрупи), на які проблеми справляють вплив:

Групи (підгрупи)	Так	Ні
Громадяни	+	
Держава	+	

¹Держпродспоживслужба. Санітарно-епідемічна ситуація щодо спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань за 2021 рік – 2022 р. – Доступний за посиланням <<https://dpss.gov.ua/news/sanitarno-epidemichna-situaciya-shchodo-spalahiv-gostrih-kishkovih-infekciynih-zahvoryuvan-za-2021-rik>>

Суб'єкти господарювання,	+	
У тому числі суб'єкти малого підприємництва	+	

II. Цілі державного регулювання

Цілями державного регулювання є:

реалізація вимог законодавства України;

встановлення чітких та прозорих гігієнічних вимог до виробництва та обігу усіх основних категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження;

забезпечення ефективного державного контролю за виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження;

підвищення рівня безпеки харчових продуктів тваринного походження, що в свою чергу покращить інвестиційну привабливість харчової галузі, підвищить конкурентоспроможність вітчизняної харчової продукції тваринного походження та її виведення на зовнішні ринки;

забезпечення виконання Україною зобов'язань в рамках Угоди про асоціацію щодо наближення законодавства України до вимог законодавства ЄС в сфері СФЗ.

III. Визначення та оцінка альтернативних способів досягнення встановлених цілей

1. Визначення альтернативних способів

Як альтернативу до запропонованого регулювання можна розглянути так званий «status quo», тобто збереження чинного регулювання зазначених питань, що не відповідає Закону.

Вид альтернативи	Опис альтернативи
Альтернатива 1 Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»	Відсутність законодавчого регулювання гігієнічних вимог до виробництва та обігу більшості категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження підвищує ймовірність розповсюдження небезпечних харчових продуктів тваринного походження, що в свою чергу призводить до: постійного зростання кількості випадків харчових отруєнь; значних економічних втрат для харчової галузі; ускладнення доступу продукції вітчизняного виробництва до ринку ЄС та інших зовнішніх ринків збуту.
Альтернатива 2 Погодження та	Зазначене прийматиме: підвищенню рівня безпеки харчових продуктів, підвищенню конкурентоспроможності вітчизняної

затвердження проекту наказу	харчової продукції тваринного походження та її виведенню на зовнішні ринки збуту, зокрема, ринок ЄС.
-----------------------------	--

2. Оцінка вибраних альтернативних способів досягнення цілей

Оцінка впливу на сферу інтересів громадян:

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1 Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»	Прямі вигоди відсутні	1) Можливі економічні витрати, пов'язані з лікуванням гострих кишкових захворювань, що можуть виникати внаслідок споживання харчових продуктів виробництва та обіг яких здійснюється без дотримання достатніх гігієнічних вимог. Гостра кишкова інфекція потребує виключно стаціонарного лікування. Загальна вартість такого лікування може складати 784 грн. на 1 людину (за умови легкого перебігу та без врахування дотримання спеціальної дієти впродовж 5-7 днів) ² . 2) Економічні витрати внаслідок втрати працездатності. Обсяги таких витрат будуть залежати від періоду втрати працездатності та виду діяльності постраждалих громадян.
Альтернатива 2 Погодження та затвердження проекту наказу	Суттєве зниження рівня спалахів гострих кишкових інфекцій та втрати працездатності, що дозволить запобігти витратам у обсягах наведених у колонці «Витрати» Альтернативи 1 даного пункту.	Прямі витрати відсутні

Оцінка впливу на сферу інтересів держави

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
------------------	--------	---------

²Для прикладу, розрахунку застосована така схем лікування гострої кишкової інфекції 1 дитини необхідно: розчин «Рінгер – лактат» (1 ємність x 26,20 грн. x 3дні = 79 грн), електроліт «НУМАМА» (1 пачка x 19,10 грн. x 6 прийомів/на день x 3 дні = 344 грн.), «Парацетамол» (2 пігулки x 0,85 грн. x 2 дні =3,4 грн.), «Лактовіт форте» (2 капсули x 6,40 x 2 днів = 358 грн.).

<p>Альтернатива 1</p> <p>Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»</p>	<p>Економія бюджетних витрат на адміністрування суб'єктів великого і середнього підприємництва: 1 701 000,00 грн. (за перший рік); 8 535 000,00 грн. (за п'ять років);</p> <p>суб'єктів малого підприємництва: 19 996 875, 00 грн. (за перший рік); 499 921 875, 00 грн. (за п'ять років);</p>	<p>1) Значні витрати з боку держави на сферу охорони здоров'я, а також додаткові витрати із фонду соціального страхування, пов'язані з можливими випадками та наслідками спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань.</p> <p>2) Негативний вплив на міжнародну торгівлю, пов'язаний з неможливістю забезпечити виконання зобов'язань України в рамках Угоди про асоціацію. Витрати можуть бути пов'язані з торговельними обмеженнями. Так, втрата 10% від вартості експорту вітчизняної сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) може призвести до витрат у 2 208 848 600 дол. США (59 373 850 368 грн)³.</p>
<p>Альтернатива 2</p> <p>Погодження та затвердження проекту наказу</p>	<p>1) Суттєве зниження рівня спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань та втрати працездатності, що дозволить запобігти витратам з боку держави на сферу охорони здоров'я, а також додатковим витратам із фонду соціального страхування.</p> <p>2) Виконання Україною зобов'язань в рамках Угоди про асоціацію сприятиме зміцненню торгово-економічних відносин, зокрема з ЄС, а також диверсифікації ринків збуту вітчизняної продукції агропромислового комплексу. Так, збільшення обсягу експорту сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) лише на 10% призведе до отримання додаткових 1 172 023 280 дол. США⁴</p>	<p>Обсяг зазначених витрат наведений у колонці «Вигоди» Альтернативи 1 даного пункту.</p>

³ Дані Державної митної служби України свідчать про те, що обсяги експорту вітчизняної сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) за 2019 рік склали 81 549 628 тон, з орієнтовною вартістю 22 088 486 доларів США.

Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання, діяльність яких пов'язана з виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження

Показник	Мікр	Малі	Середні	Великі	Разом
Кількість суб'єктів господарювання, що підпадають під дію регулювання, одиниць*	13 229	16 423	1200	60	30 912
Питома вага групи у загальній кількості, %	42,8	53	4	0,2	100

Відповідно до наявних статистичних даних⁵, загальна кількість суб'єктів господарювання, які проводять господарську діяльність з виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження становить 30 912. Сюди входять оператори ринку харчових продуктів, чия діяльність пов'язана з здійсненням таких операцій:

- 1) забій тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною, – **382**;
- 2) забій та переробка м'яса (повний технологічний цикл) – **190**;
- 3) переробка м'яса – **1 083**;
- 4) рибопереробна діяльність – **396**;
- 5) виробництво яєць та яєчних продуктів – **139**;
- 6) первинне виробництво⁶: велика рогата худоба (ВРХ) – **2 201**; дрібна рогата худоба (вівці та кози) (ДРХ) – **425**; свині – **1 657**; коні – **95**; риба – **1 780**; зайцеподібні (кролі, нутрії) – **28**; моллюски (черевоні) – **78**; земноводні – **2**; лісомисливська діяльність – **652**; подвірний забій тварин та транспортування туш забитих тварин – **715**; інше – **4 782**;
- 7) оптова торгівля – **3 189**;

⁴Дані Державної митної служби України свідчать про те, що обсяги експорту вітчизняної сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) за 2019 рік склали 81 549 628 тон, з орієнтовною вартістю 22 088 486 доларів США.

⁵Держпродспоживслужба. Оперативна інформація щодо інспекційних заходів у 2021 році. – 2022 – Доступний за посиланням <<https://dpss.gov.ua/diyalnist/analitichnainformaciya>>

⁶«Первинне виробництво - виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин» (пункт 63 частини першої статті 1 Закону).

8) роздрібна торгівля (всього – 135 474 операторів ринку харчових продуктів, з урахуванням гіпотетичного припущення, що регулювання проекту наказу поширюється на 3% зазначених операторів ринку) – **4 064**;

9) агропродовольчі ринки – **1 534**;

10) холодокомбінати, бази – **1 241**;

11) заклади громадського харчування (всього – 76 490 операторів ринку харчових продуктів, з урахуванням гіпотетичного припущення, що регулювання проекту наказу поширюється на 5% зазначених операторів ринку) – **3 825**;

12) оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють обіг харчових продуктів, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °С (транспортування, зберігання продаж) (всього – 48554 операторів ринку харчових продуктів, з урахуванням гіпотетичного припущення, що регулювання проекту наказу поширюється на 5% зазначених операторів ринку) – **2 427**.

Інформація щодо розподілу суб'єктів господарювання за окремими категоріями відповідно до статті 55 Господарського кодексу України має гіпотетичний характер, оскільки сьогодні зазначена інформація обліковується Державною службою статистики України (Держстат)⁷ в розрізі видів господарської діяльності згідно з КВЕД. У підсумку відповідна інформація є недостатньо таргетованою: часто за одним і тим самим кодом КВЕД обліковуються кілька груп суб'єктів господарювання, які з точки зору аналізу регуляторного впливу є принципово різними і мають розглядатися окремо.

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
<p>Альтернатива 1</p> <p>Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»</p>	<p>Економія витрат, пов'язаних з виконанням вимог регулювання. Обсяг зазначених витрат наведений у колонці «Витрати» Альтернативи 2 даного пункту.</p>	<p>Можливі економічні витрати, пов'язані з виробництвом та обігом на території України харчових продуктів тваринного походження, що не відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів:</p> <p>- у 2021 році за результатами державного контролю, проведеного компетентним органом: піддано штрафам 2 303 оператори ринку харчових продуктів на загальну суму 17 494 625 грн та тимчасово призупинено роботу 164 потужностей⁸;</p>

⁷ https://ukrstat.gov.ua/operativ/menu/menu_u/sze.htm

		<p>- у 2021 році за результатами санітарно-епідеміологічних розслідувань спалахів гострих кишкових інфекційних хвороб у 75 випадках тимчасово призупинялось виробництво харчових продуктів, функціонування потужностей, діяльність закладів; вилучено з реалізації небезпечної продукції: 5036 кг, 3031 шт. яєць; складено 139 протоколів про адміністративні правопорушення, накладено штрафів на суму 1 757 413 грн.⁹</p>
<p>Альтернатива 2 Погодження та затвердження проекту наказу</p>	<p>1) Зниження ризиків, пов'язаних з виробництвом та обігом на території України харчових продуктів тваринного походження, які не відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, що, в свою чергу, дозволить запобігти витратам у обсягах, наведених у колонці «Витрати» Альтернативи 1 даного пункту.</p> <p>2) Приведення національного законодавства у відповідність із вимогами законодавства ЄС в частині гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів сприятиме виведенню української продукції на зовнішні ринки. Так, збільшення обсягу експорту сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) лише на 10% призведе до отримання додаткових 1 172 023 280 дол.</p>	<p>Орієнтовні витрати, пов'язані з виконанням вимог регулювання для:</p> <p>- суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва: 3 402 000, 00 грн. (за перший рік); 12 474 000, 00 грн. (за п'ять років);</p> <p>- суб'єктів малого підприємництва (мікро- та малі): 39 622 500, 00 грн. (за перший рік); 968 625 500, 00 грн. (за п'ять років)</p>

⁸Держпродспоживслужба. Оперативна інформація щодо інспекційних заходів у 2021 році. – 2022 – Доступний за посиланням <<https://dpss.gov.ua/diyalnist/analitichnainformaciya>>

⁹Держпродспоживслужба. Санітарно-епідемічна ситуація щодо спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань 2021 рік – 2022 р. – Доступний за посиланням <<https://dpss.gov.ua/news/sanitarno-epidemichna-situaciya-shchodo-spalahiv-gostrih-kishkovich-infekcijnih-zahvoryuvan-za-2021-rik>>

	США. ¹⁰	
--	--------------------	--

ВИТРАТИ
на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва,
які виникають внаслідок дії регуляторного акта

Порядковий номер	Витрати	За перший рік		За п'ять років	
		за Альтернативою 1	за Альтернативою 2	за Альтернативою 1	за Альтернативою 2
1	Витрати на придбання основних фондів, обладнання та приладів, сервісне обслуговування, навчання/підвищення кваліфікації персоналу тощо, гривень (1 день x 8 годин x 112,5 грн.)¹¹	X	900, 00 грн.	X	900, 00 грн.
2	Податки та збори (зміна розміру податків/зборів, виникнення необхідності у сплаті податків/зборів), гривень	X	X	X	X
3	Витрати, пов'язані із веденням обліку, підготовкою та поданням звітності державним органам, гривень	X	X	X	X
4	Витрати, пов'язані з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю) (перевірок, штрафних санкцій, виконання рішень/ приписів тощо), гривень (2 дні x 8 годин	X	1800, 00 грн.	X	9000,00 грн.

¹⁰ Дані Державної митної служби України свідчать про те, що обсяги експорту вітчизняної сільськогосподарської продукції (групи УКТЗЕД 1-24) за 2019 рік склали 81 549 628 тон, з орієнтовною вартістю 22 088 486 доларів США.

¹¹ Відповідно до припущення, що середня заробітна плата персоналу потужностей становить 18 000, 00 грн. Слід зазначити, що наведене значення заробітної плати є середньо статистичним, оскільки вимоги проекту наказу стосуються більш, ніж 30 різних видів потужностей (до прикладу, бійні, транспортні засоби, потужності з розбирання та обвалювання м'яса, потужності з переробки диких тварин, потужності з виробництва подрібненого м'яса, ММО, м'ясних продуктів, потужності з виробництва та обігу желатину, колагену, топлених тваринних жирів та ін.).

	x 112,5 грн.)				
5	Витрати на отримання адміністративних послуг (дозволів, ліцензій, сертифікатів, атестатів, погоджень, висновків, проведення незалежних/обов'язкових експертиз, сертифікації, атестації тощо) та інших послуг (проведення наукових, інших експертиз, страхування тощо), гривень	X	X	X	X
6	Витрати на оборотні активи (матеріали, канцелярські товари тощо), гривень	X	X	X	X
7	Витрати, пов'язані із наймом додаткового персоналу, гривень	X	X	X	X
8	Інше (уточнити), гривень	X	X	X	X
9	РАЗОМ (сума рядків: 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8), гривень	X	2 700, 00 грн.	X	9900,00 грн.
10	Кількість суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на яких буде поширено регулювання, одиниць	X	1 260	X	1 260
11	Сумарні витрати суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на виконання регулювання (вартість регулювання) (рядок 9 x рядок 10), гривень	X	3 402 000, 00 грн.	X	12 474 000, 00 грн.

Сумарні витрати за альтернативами	Сума витрат, гривень
Альтернатива 1.	X
Альтернатива 2.	3 402 000, 00 грн. (за перший рік)

12 474 000, 00 грн. (за п'ять років)

IV. Вибір найбільш оптимального альтернативного способу досягнення встановлених цілей

Вибір оптимального альтернативного способу здійснено з урахуванням системи бальної оцінки ступеня досягнення визначених цілей.

Рейтинг результативності (досягнення цілей під час вирішення проблеми)	Бал результативності (за чотирибальною системою оцінки)	Коментарі щодо присвоєння відповідного бала
Альтернатива 1 Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»	1	Альтернатива зберігає всі наявні недоліки, що наведені в розділі I.
Альтернатива 2 Погодження та затвердження проекту наказу	4	Очікується, що альтернатива дозволить досягти цілей, зазначених в розділі II.

Рейтинг результативності	Вигоди (підсумок)	Витрати (підсумок)	Обґрунтування відповідного місця альтернативи у рейтингу
Альтернатива 1 Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»	Економія витрат, пов'язаних з виконанням вимог регулювання.	1) Можливі економічні витрати для держави та суб'єктів господарювання, пов'язані з обігом харчових продуктів тваринного походження, що не відповідають вимогам законодавства. 2) Негативний вплив на міжнародну торгівлю, пов'язаний з неможливістю забезпечити виконання зобов'язань України в	Дана альтернатива є неефективною, оскільки не дозволяє вирішити поточні проблеми.

		рамках Угоди про асоціацію, що призведе до виникнення витрат для держави та суб'єктів господарювання.	
Альтернатива 2 Погодження та затвердження проекту наказу	<p>1) Зниження ризиків, пов'язаних з обігом харчових продуктів тваринного походження, що не відповідають вимогам законодавства, зокрема зменшення рівня спалахів гострих кишкових інфекційних захворювань.</p> <p>2) Збільшення обсягів експорту харчових продуктів тваринного походження.</p> <p>3) Зміцнення торгово-економічних відносин з торговельними партнерами, зокрема з ЄС, а також продовження диверсифікації ринків збуту вітчизняної харчової продукції.</p>	Витрати, пов'язані з виконанням вимог проекту наказу.	Альтернатива є прийнятною з огляду на ризики та витрати, пов'язані з виконанням вимог запропонованого регулювання.

Рейтинг	Аргументи щодо переваги обраної альтернативи/ причини відмови від альтернативи	Оцінка ризику зовнішніх чинників на дію запропонованого регуляторного акта
Альтернатива 1 Збереження чинного регулювання зазначених питань «status quo»	Дана альтернатива не здатна вирішити проблеми, що наведені у розділі I документу.	X
Альтернатива 2 Погодження та затвердження проекту наказу	Дана альтернатива є найбільш доцільною з огляду на поточний стан проблеми та потенційного співвідношення витрат пов'язаних із запровадженням альтернативи та переваг від її запровадження.	X

Враховуючи вищенаведені позитивні та негативні сторони альтернативних способів досягнення встановлених цілей, доцільно прийняти розроблений проект наказу.

V. Механізми та заходи, які забезпечать розв'язання визначеної проблеми

З метою досягнення цілей, визначених у розділі II аналізу регуляторного впливу, пропонується погодити проект наказу.

Заходи, які необхідно здійснити органам влади для розв'язання проблеми:

1) довести до відома співробітників ветеринарних підрозділів компетентного органу положення проекту наказу та здійснити необхідні корективи в інструктивних матеріалах на місцях;

2) провести навчання для державних ветеринарних інспекторів та спеціалістів ветеринарної медицини, до обов'язків яких буде входити контроль за дотриманням вимог, передбачених проектом наказу;

3) забезпечити інформування операторів ринку харчових продуктів про встановлення вимог шляхом оприлюднення їх на офіційних веб-сайтах Мінагрополітики та компетентного органу, а також шляхом роз'яснювальної роботи через територіальні органи компетентного органу;

4) забезпечити розроблення стандартних операційних процедур.

Заходи, які необхідно здійснити суб'єктам господарювання:

1) провести навчання відповідного персоналу щодо особливостей застосування вимог до здійснення операцій, пов'язаних з виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження;

2) переглянути внутрішні операційні та управлінські процеси щодо приведення у відповідність до вимог, зокрема в частині:

приміщень, споруд та обладнання потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження;

організації таких процесів як забій тварин (на бійні та за межами бійні), поводження з живими тваринами, призначеними для споживання людиною, поводження з сировиною, зокрема, методів її обробки та переробки, пакування (у тому числі первинного пакування), зберігання та транспортування харчових продуктів тваринного походження, а також сировини для їхнього виробництва.

Таким чином, механізм виконання регуляторного акта є простим, логічним і зрозумілим, що дає підстави прогнозувати його легке та ефективно впровадження.

VI. Оцінка виконання вимог регуляторного акта залежно від ресурсів, якими розпоряджаються органи виконавчої влади чи органи місцевого самоврядування, фізичні та юридичні особи, які повинні проваджувати або виконувати ці вимоги

Можливість виконання вимог проекту наказу оцінюється як висока, оскільки ресурсів, які є у розпорядженні компетентного органу та суб'єктів господарювання, на яких поширюватимуться відповідні вимоги, достатні для їх виконання.

Витрати органів виконавчої влади на виконання вимог проекту наказу пов'язані з необхідністю проведення періодичних заходів державного контролю компетентним органом потужностей на предмет їх відповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, є достатніми та будуть здійснені в рамках посадових обов'язків відповідальних осіб

Оскільки проектом наказу з одного боку пропонується запровадження підходів та процедур для суб'єктів господарювання, діяльність яких пов'язана з виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження, а з іншого, базові вимоги були відомі відповідним суб'єктам господарювання та мали виконуватися раніше, - можливість виконання вимог регуляторного акта оцінюється як висока. Розрахунок витрат на запровадження державного регулювання для суб'єктів малого підприємництва наведений у додатку та в розділі III аналізу регуляторного впливу.

Проектом наказу не передбачено утворення нового державного органу або нового структурного підрозділу діючого органу.

БЮДЖЕТНІ ВИТРАТИ

на адміністрування регулювання для суб'єктів великого і середнього підприємництва

Державний орган, для якого здійснюється розрахунок адміністрування регулювання:

Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

Процедура регулювання суб'єктів великого і середнього підприємництва (розрахунок на	Планові витрати часу на процедури	Вартість часу співробітника органу державної влади відповідної	Оцінка кількості процедур за рік, що припадають на одного суб'єкта	Оцінка кількості суб'єктів, що підпадають під дію процедури регулювання	Витрати на адміністрування регулювання (за рік), гривень
---	-----------------------------------	--	--	---	--

одного типового суб'єкта господарювання)		категорії (заробітна плата)			
1. Облік суб'єкта господарювання, що перебуває у сфері регулювання	-	-	-	-	-
2. Поточний контроль за суб'єктом господарювання, що перебуває у сфері регулювання, у тому числі:	-	-	-	-	-
камеральні					
виїзді (заходи державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти)	3 години	225,00 грн. (заробітна плата на місяць – 12 000 грн, 1 місяць – 20 роб. днів, 1 день – 8 роб. годин, вартість 1 год - 75 грн.)	6 ¹²	1 260	1 701 000,00 грн.
3. Підготовка, затвердження та опрацювання одного окремого акта про порушення вимог регулювання	-	-	-	-	-
4. Реалізація одного окремого рішення щодо порушення вимог регулювання	-	-	-	-	-
5. Оскарження одного окремого	-	-	-	-	-

¹²Кількість здійснюваних заходів державного контролю наведена відповідно до таких умов: 3 планові та 3 позапланові заходи державного контролю.

рішення суб'єктами господарювання					
6. Підготовка звітності за результатами регулювання	-	-	-	-	-
7. Інші адміністративні процедури (уточнити):	-	-	-	-	-
Разом за рік	1 701 000,00 грн.				
Сумарно за п'ять років	8 535 000,00 грн.				

VII. Обґрунтування запропонованого строку дії регуляторного акта

Враховуючи постійні загрози, пов'язані з можливими спалахами гострих кишкових інфекційних захворювань, строк дії регуляторного акта не встановлюється.

Термін набрання чинності регуляторним актом – регуляторний акт набирає чинності з дня його офіційного опублікування та:

застосовується до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту, з дня набрання ним чинності;

до всіх інших операторів ринку харчових продуктів застосовується через три роки з дня припинення або скасування воєнного стану.

Зміна строку дії можлива в разі зміни міжнародно-правових актів, рекомендацій відповідних міжнародних організацій чи законодавчих актів України вищої юридичної сили, на виконання яких розроблений цей проект наказу.

VIII. Визначення показників результативності дії регуляторного акта

Прогнозовані значення показників результативності регуляторного акта будуть встановлюватися після набрання ним чинності.

Прогнозними значеннями показників результативності регуляторного акта є:

1) розмір надходжень до державного та місцевих бюджетів і державних цільових фондів, пов'язаних із дією акта, – 0 грн.;

2) кількість суб'єктів господарювання та/або фізичних осіб, на яких поширюється дія акта, – 30 912;

3) рівень поінформованості суб'єктів господарювання та/або фізичних осіб з основних положень регуляторного акта – високий 100 %, оскільки повідомлення про оприлюднення, проект наказу та аналіз регуляторного впливу акта буде розміщено на офіційному вебсайті Мінагрополітики (<https://minagro.gov.ua> у розділі НПА/Проекти нормативно-правових актів/Проекти наказів Мінагрополітики);

4) час, що необхідно буде витратити суб'єктам господарювання та/або фізичним особам, для виконання вимог акта – одноразово орієнтовно 8 годин. Час, витрачений в даному випадку, має обліковуватись в межах норм часу, що витрачається на виконання безпосередніх фахових обов'язків.

5) Показниками результативності регуляторного акта є:

кількість спалахів гострих кишкових інфекцій на території України;

кількість підприємств-експортерів харчових продуктів тваринного походження;

обсяги експорту харчових продуктів тваринного походження (питома вага та вартість).

ІХ. Визначення заходів, за допомогою яких здійснюватиметься відстеження результативності дії регуляторного акта

Відстеження результативності регуляторного акта буде здійснюватися шляхом аналізу даних відповідно до встановлених показників результативності компетентним органом.

Базове відстеження здійснюватиметься після набрання чинності регуляторного акта, але не пізніше дня, з якого почнеться повторне відстеження, шляхом моніторингу статистичних даних з боку компетентного органу.

Повторне відстеження здійснюватиметься не пізніше ніж через рік із дня набрання чинності регуляторним актом шляхом порівняння статистичних даних з боку компетентного органу.

Періодичне відстеження здійснюватиметься раз на три роки, починаючи з дня виконання заходів із повторного відстеження, шляхом порівняння показників з аналогічними показниками, встановленими під час повторного відстеження.

Метод проведення відстеження результативності – статистичний.

Вид даних, за допомогою яких здійснюватиметься відстеження результативності, – статистичний.

Для відстеження результативності будуть використовуватися дані,

отримані за результатами моніторингу, що здійснюватиметься структурними підрозділами компетентного органу та його територіальними органами.

**Міністр аграрної політики
та продовольства України**

Микола СОЛЬСЬКИЙ

« ____ » _____ 2022 року

ТЕСТ

малого підприємництва (М-Тест)

1. Консультації з представниками мікро- та малого підприємництва щодо оцінки впливу регулювання

Консультації щодо визначення впливу запропонованого регулювання на суб'єктів малого підприємництва та визначення детального переліку процедур, виконання яких необхідно для здійснення регулювання, проведено розробником протягом 2020-2022 рр. в рамках засідань робочих груп з питань удосконалення регулювання сфери виробництва та обігу продукції тваринного походження, що вводиться в обіг, та контролю.

Порядковий номер	Вид консультації (публічні консультації прями (круглі столи, наради, робочі зустрічі тощо), інтернет-консультації прями (інтернет-форуми, соціальні мережі тощо), запити (до підприємців, експертів, науковців тощо))	Кількість учасників консультацій, осіб	Основні результати консультацій (опис)
1	Проведено низку нарад та зустрічей з представниками, діяльність яких пов'язана з виробництвом, транспортуванням, переробкою та введенням в обіг продуктів тваринного походження, а також представниками Держпродспоживслужби, які здійснюють державний контроль у даній сфері.	Мінагрополітики, МОЗ, Держрибагентство, Держлісагентство, Держпродспоживслужба, профільні асоціації, громадські об'єднання, спілки, Проект міжнародної технічної допомоги «Вдосконалення законодавства, контролю та поінформованості у сфері безпеки харчових продуктів, здоров'я та	Узгоджено проект наказу

		благополуччя тварин в Україні» та ін. Загальна кількість учасників консультацій, понад 100 осіб.	
--	--	---	--

2. Вимірювання впливу регулювання на суб'єктів малого підприємництва (мікро- та малі)

Кількість суб'єктів малого підприємництва, на яких поширюється регулювання, становить 29 625 суб'єктів господарювання, з них малого підприємництва – 16 423, мікропідприємництва – 13 229. Сукупна питома вага суб'єктів малого та мікропідприємництва у загальній кількості суб'єктів господарювання, на яких проблема справляє вплив становить 95,8 % (відповідно до таблиці Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання).

Слід зазначити, що проект наказу має окремі регулювання для окремих видів харчових продуктів тваринного походження. Наприклад, вимоги розділів проекту наказу щодо виробництва та обігу м'яса свійських копитних тварин не розповсюджуватимуться на операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють виробництво та обіг рибних продуктів, а оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють забій тварин, не повинні виконувати вимоги проекту наказу щодо виробництва топлених тваринних жирів та шкварок.

3. Розрахунок витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання вимог регулювання

Загальні гігієнічні вимоги до потужностей (рухомих та нерухомих) та обладнання вже встановлені розділом VII Закону, а їх виконання контролюється компетентним відповідно до вимог законодавства про державний контроль. Відповідно, базові гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів вже відомі операторам ринку харчових продуктів та мають ними виконуватись відповідно до Закону.

Представлені розрахунки передбачають наступні умови:

1) припущення про те, що кожен суб'єкт господарювання, що здійснює перевезення тварин на бійню використовує для цього один автотранспортний засіб з ємністю до 160 м² та 6 раз на рік здійснює відповідне транспортування. Після кожного транспортування транспортні засоби підлягають дезінфекції;

2) орієнтовна кількість суб'єктів малого підприємництва, що здійснюють транспортування тварин на бійню становить 1500.

3) орієнтовна вартість проведення робіт з дезінфекції 1м² площі – 9, 00 грн.

Розрахунок витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання вимог регулювання (для суб'єктів малого підприємництва, що проводять діяльність з виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, іншу ніж транспортування тварин на бійню)

Порядковий номер	Найменування оцінки	У перший рік (стартовий рік впровадження регулювання)	Періодичні (за наступний рік)	Витрати за п'ять років
Оцінка «прямих» витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання регулювання				
1	Придбання необхідного обладнання (пристроїв, машин, механізмів)	X	X	X
2	Процедури перевірки та/або постановки на відповідний облік у визначеному органі державної влади чи місцевого самоврядування	X	X	X
3	Процедури експлуатації обладнання (експлуатаційні витрати - витратні матеріали)	X	X	X
4	Процедури обслуговування обладнання (технічне обслуговування)	X	X	X
5	Інші процедури	X	X	X
6	Разом, гривень Формула: (сума рядків 1 + 2 + 3 + 4 + 5)	X	X	X
7	Кількість суб'єктів господарювання, що повинні виконати	28 125	28 125	28 125

	вимоги регулювання, одиниць			
8	Суммарно, гривень Формула: відповідний стовпчик «разом» X кількість суб'єктів малого підприємництва, що повинні виконати вимоги регулювання (рядок 6 X рядок 7)	X	X	X
Оцінка вартості адміністративних процедур суб'єктів малого підприємництва щодо виконання регулювання та звітування				
9	Процедури отримання первинної інформації про вимоги регулювання – 8 годин (одноразово) Формула: витрати часу на отримання інформації про регулювання, отримання необхідних форм та заявок X вартість часу суб'єкта малого підприємництва (заробітна плата) X оціночна кількість форм	900, 00 грн. (1 день – 8 роб. годин, заробітна плата на місяць – 18 000 грн., 20 робочі днів, 112, 50 грн/год) ¹³	X	900, 00 грн.
10	Процедури організації виконання вимог регулювання	X	X	X
11	Процедури офіційного звітування	X	X	X
12	Процедури щодо	X	X	X

¹³ Відповідно до припущення, що середня заробітна плата персоналу потужностей становить 18 000, 00 грн. Слід зазначити, що наведене значення заробітної плати є середньо статистичним, оскільки вимоги проекту наказу стосуються більш ніж 30 різних видів потужностей (до прикладу, бійні, потужності з розбирання та обвалювання м'яса, потужності з переробки диких тварин, потужності з виробництва подрібненого м'яса, ММО, м'ясних продуктів, потужності з виробництва та обігу желатину, колагену, топлених тваринних жирів, рибоморозильні, рибопромислові судна та ін.).

	забезпечення процесу перевірок Формула: витрати часу на забезпечення процесу перевірок з боку контролюючих органів X вартість часу суб'єкта малого підприємництва (заробітна плата) X оціночна кількість перевірок за рік			
13	Інші процедури (уточнити)	X	X	X
14	Разом, гривень Формула: (сума рядків 9 + 10 + 11 + 12 + 13)	900, 00 грн.	X	900, 00 грн.
15	Кількість суб'єктів малого підприємництва, що повинні виконати вимоги регулювання ¹⁴	28 125	28 125	28 125
16	Сумарно, гривень Формула: відповідний стовпчик "разом" X кількість суб'єктів малого підприємництва, що повинні виконати вимоги регулювання (рядок 14 X рядок 15)	25 312 500, 00 грн.	X	25 312 500, 00 грн.

Розрахунок витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання вимог регулювання (для суб'єктів малого підприємництва, що проводять діяльність, пов'язану з транспортуванням тварин на бійню)

Порядковий номер	Найменування оцінки	У перший рік (стартовий рік впровадження регулювання)	Періодичні (за наступний рік)	Витрати за п'ять років
Оцінка «прямих» витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання				

¹⁴ Державна служба статистики України – Групування підприємств за кількістю сільськогосподарських тварин на 01 січня 2021 року – Доступний за посиланням
<http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2019/sg/grup_sg_pidpr/arch_grup_sg_kilk_tv_u.htm>

регулювання				
1	Придбання необхідного обладнання (пристроїв, машин, механізмів)	X	X	X
2	Процедури перевірки та/або постановки на відповідний облік у визначеному органі державної влади чи місцевого самоврядування	X	X	X
3	Процедури експлуатації обладнання (експлуатаційні витрати - витратні матеріали)	X	X	X
4	Процедури обслуговування обладнання (технічне обслуговування)	X	X	X
5	Інші процедури	X	X	X
6	Разом, гривень Формула: (сума рядків 1 + 2 + 3 + 4 + 5)	X	X	X
7	Кількість суб'єктів господарювання, що повинні виконати вимоги регулювання, одиниць	1 500	1500	1500
8	Суммарно, гривень Формула: відповідний стовпчик «разом» X кількість суб'єктів малого підприємництва, що повинні виконати вимоги регулювання (рядок 6 X рядок 7)	X	X	X
Оцінка вартості адміністративних процедур суб'єктів малого підприємництва щодо виконання регулювання та звітування				
9	Процедури отримання первинної інформації про вимоги регулювання – 8 годин (одноразово) Формула: витрати часу на отримання інформації	900, 00 грн. (1 день – 8 роб. годин, заробітна плата на місяць – 18 000 грн., 20 робочі днів, 112, 50 грн/год) ¹⁵	X	900, 00 грн.

¹⁵ Відповідно до припущення, що середня заробітна плата персоналу становить 18 000, 00 грн.

	про регулювання, отримання необхідних форм та заявок X вартість часу суб'єкта малого підприємництва (заробітна плата) X оціночна кількість форм			
10	Процедури організації виконання вимог регулювання Формула: Пункт 10.1 + пункт 10.2 + пункт 10.3	8 640, 00 грн. грн.	8 640, 00 грн. грн.	43 200 грн.
10.1	Проведення дезінфекції транспорту, який використовується для транспортування тварин на бійню Формула: Вартість проведення дезінфекції 1 м ² транспортного засобу × середній об'єм транспортного засобу × кількість перевезень на рік	8 640, 00 грн. (9,00 грн. × 160 × 6)	8 640, 00 грн.	43 200 грн. (8 640, 00 грн. × 5)
10.2	X	X	X	X
10.3	X	X	X	X
11	Процедури офіційного звітування	X	X	X
12	Процедури щодо забезпечення процесу перевірок Формула: витрати часу на забезпечення процесу перевірок з боку контролюючих органів X вартість часу суб'єкта малого підприємництва (заробітна плата) X оціночна кількість перевірок за рік	X	X	X
13	Інші процедури (уточнити)	X	X	X
14	Разом, гривень Формула: (сума рядків 9 + 10 + 11 + 12 + 13)	9 540, 00 грн.	9 540,00 грн.	47 700,00 грн.

15	Кількість суб'єктів малого підприємства, що повинні виконати вимоги регулювання	1 500	1500	1500
16	Сумарно, гривень Формула: відповідний стовпчик "разом" X кількість суб'єктів малого підприємства, що повинні виконати вимоги регулювання (рядок 14 X рядок 15)	14 310 000, 00 грн.	14 310 000, 00 грн.	71 550 000,00 грн.

Бюджетні витрати на адміністрування регулювання суб'єктів малого підприємства

Розрахунок бюджетних витрат на адміністрування регулювання здійснюється окремо для кожного відповідного органу державної влади чи органу місцевого самоврядування, залученого до процесу регулювання.

Державний орган, для якого здійснюється розрахунок вартості адміністрування регулювання, – проект наказу не передбачає адміністрування регулювання з боку органів державної влади.

Процедура регулювання суб'єктів малого підприємства (розрахунок на одного типового суб'єкта господарювання малого підприємства – за потреби окремо для суб'єктів малого та мікро-підприємств)	Планові витрати часу на процедуру	Вартість часу співробітника органу державної влади відповідної категорії (заробітна плата)	Оцінка кількості процедур за рік, що припадають на одного суб'єкта	Оцінка кількості суб'єктів, що підпадають під дію процедури регулювання	Витрати на адміністрування регулювання (за рік), гривень
1. Облік суб'єкта господарювання, що перебуває у сфері регулювання	X	X	X	X	X
2. Поточний контроль за суб'єктом господарювання, що перебуває у сфері регулювання, у тому числі:					
камеральні	X	X	X	X	X

виїзні (заходи державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти)	3 години	225,00 грн. (заробітна плата на місяць – 12 000 грн, 1 місяць – 20 роб. днів, 1 день – 8 роб. годин, вартість 1 год - 75 грн.)	3 ¹⁶	29 625	19 996 875, 00 грн.
3. Підготовка, затвердження та опрацювання одного окремого акта про порушення вимог регулювання	X	X	X	X	X
4. Реалізація одного окремого рішення щодо порушення вимог регулювання	X	X	X	X	X
5. Оскарження одного окремого рішення суб'єктами господарювання	X	X	X	X	X
6. Підготовка звітності за результатами регулювання	X	X	X	X	X
7. Інші адміністративні процедури (уточнити)	X	X	X	X	X
Разом за рік	3	225, 00 грн.	3	29 625	19 996 875, 00 грн.
Сумарно за п'ять років	15	1 125, 00 грн	15	29 625	499 921 875, 00 грн.

4. Розрахунок сумарних витрат суб'єктів малого підприємництва, що виникають на виконання вимог регулювання

Порядковий номер	Показник	Перший рік регулювання (стартовий)	За п'ять років
1	Оцінка “прямих” витрат суб'єктів малого підприємництва на виконання регулювання	X	X
2	Оцінка вартості	39 622 500, 00 грн.	968 625 500, 00

¹⁶Кількість здійснюваних заходів державного контролю наведена відповідно до таких умов: 2 планові та 1 позаплановий захід державного контролю.

	адміністративних процедур для суб'єктів малого підприємництва щодо виконання регулювання та звітування		грн.
3	Сумарні витрати малого підприємництва на виконання запланованого регулювання	39 622 500, 00 грн.	968 625 500, 00 грн.
4	Бюджетні витрати на адміністрування регулювання суб'єктів малого підприємництва	19 996 875, 00 грн.	499 921 875, 00 грн.
5	Сумарні витрати на виконання запланованого регулювання	59 619 375,00 грн.	596 784 375, 00 грн.

5. Розроблення коригуючих (пом'якшувальних) заходів для малого підприємництва щодо запропонованого регулювання.

На основі оцінки сумарних витрат малого підприємництва на виконання запланованого регулювання (за перший рік регулювання та за п'ять років) не встановлено відмінностей у питомій вартості адміністративного навантаження між суб'єктами великого, середнього та малого підприємництва. У зв'язку з цим компенсаторні механізми не розроблялися.

**Гігієнічні вимоги
до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження**

1. Загальні положення

1. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження (далі – Вимоги) розроблені на основі, зокрема, і виробництвом та обігом таких харчових продуктів тваринного походження:

1) м'ясо свійських тварин, тварин дикої фауни, дички тварин та дички тварин, зареєстрованих на фермі;

2) молоко (цільне або рідке) м'ясо (в'ялене на фермі), м'ясо консервоване та м'ясо безалкогольного обвалювання, зокрема, для використання з пункту 1 цього розділу;

3) м'ясо продуктів;

4) жири тваринного походження, жири тваринні, жири концентровані та жири харчові тваринні;

5) рибні продукти;

6) яйця та яєчні продукти;

7) мед і всі види та різновиди;

8) тваринні тваринні шкіри та кістки;

9) оброблені шкіри, кістки та кістки;

10) використанням спеціальних етикеток, пакуванням емаліа, інші підкріпленням критичні параметри, містять, спеціальним, спеціальній формату, руб'ячий клас та інше;

11) асортиментом;

2. Ці функції є обов'язковими для

операторів ринку харчових продуктів (далі – оператори ринку), що проводять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або обігом харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу;

державної ветеринарної інспекції та спеціальна ветеринарної медичної, крім відомств до якого належить територія при державній контрольно-наглядово-технічній службі ідентифікації тварин державного контролю за відомчою належністю (ветеринарній службі – спеціальна ветеринарної медичної).

3. Ці функції не виконуються на відомств, там класі:

1) виробництвом та обігом асортиментних продуктів. Виробництво та обіг перероблених харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу, що не використовуються для виробництва комбінованих продуктів, навіть здійснюватися відповідно до цих функцій;

2) виробництвом та обігом перероблених сім'яних або рубаних м'яса (м'ясоного фаршу), м'яса птахи, пельменів та м'яса великої рогатої худоби, вироблених з м'яса тварин, крім до виробництва та обігу єдиного асортименту. Ці функції виконують до м'яса тварин та переробки зазначених функцій згідно з постановою Міністерства охорони здоров'я від 6 червня 2003 року № 694, затвердженою з Міністерстві внутрішніх справ України 17 червня 2003 року № 1379/23911.

3) виробництвом харчовими для особистого використання тваринної групи;

4) виробництвом, зберіганням та обігом пастеризованим з харчовими продуктами тваринного походження для особистого використання;

5) виробництвом спеціальних вироблених спеціальним обсягом тваринної групи з спеціальним спеціальним та/або спеціальним спеціальним роздрібній торгівлі, що використовують її безпосередньо спеціальним спеціальним;

6) виробництвом спеціальним виробленим спеціальним обсягом м'яса тваринної групи, зберіганням в спеціальній спеціальним, спеціальним спеціальним та/або спеціальним спеціальним роздрібній торгівлі, що використовують там м'ясо

26) переробка – будь-якої природи, що істотно змінив первинний харчовий продукт, у тому числі нагрівання, витіснення, консервування, дорізання, сушіння, маринування, пастризації, екструзії, або комбіновані технологічні процеси;

28) перероблені рибні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки рибних продуктів або в результаті подальшої переробки певних перероблених продуктів;

30) підготовлені рибні продукти – консервовані рибні продукти, які піддаються діям, що викликають на їх шкідливу дію, таким як нагрівання, витіснення голками, маринами сквоєвання, фізетиювання та дрібно нарізанню;

31) матеріал закритого типу доступності мелювання (доді – матеріал закритого типу) – перемішаний матеріал доступності мелювання у рибних масах, цеглині або естуарні на час, необхідний для повного закрутки, що забезпечує їх придатність для споживання мелювання (турби не викликає окорки і перемішаний матеріал доступності мелювання в рибних, що є більш придатними для їх подальшого використання або виготовлення);

32) подрібнені осколки або рибні м'ясо (м'ясної фарси) – м'ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти, їх вмістом солі не менше 1 %;

33) потужність з отриманням матеріал доступності мелювання (доді – потужність з отриманням) – потужність їх розкриття (розкриття), в які включається частина нервад еста та в які матеріал доступності мелювання повністю на час, необхідний для повного закрутки, що забезпечує їх придатність для споживання мелювання;

34) потужність з нагріванням м'яса – потужність, що на той здійснюють нагрівання м'яса за їх властивостями;

35) потужність з переробки діями утворення – потужність, що на той діями утворення, здійснені на технологію, та їх м'ясо, потужність для мелювання в об'єкт;

36) потужність з розбирання та обвалювання м'яса – потужність, що її використовують для розбирання та/або обвалювання м'яса;

37) потужність зі збирання та відокремлення матеріал доступності мелювання (доді – потужність зі збирання та відокремлення) – розкриттям на березі або в морі потужність для прийняття, мелювання, м'яса, чашки, нагрівання, первинного нагрівання та галування матеріал доступності мелювання, придатності

для споживачів людини;

39) **потужність** – збірники тварин однієї породи V або (інше) – потужність, що на ній здійснюють збірники тварин та внутрішні дії: тварини перед їх подальшим транспортуванням на потужність з переробки дрібні тварин;

40) **продукт** – виготовлено обробленими рибні – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від рибних продуктів і використання необхідних способів, виключаючи втрати або зміну структури м'яса;

41) **смак** – смак, вироблений на фермі, включеної до списку, що не вважається спеціальним, для порівняння як спеціальні тварини, за винятком біологічного (структурного) (Hatch);

42) **радиони** – місця виробництва, що належать до списку Hatch, породи (Linn, Hatch, породи Muller, Pels, породи Maxima, Hatch, породи та інші породи Achna);

43) **рибно-ферма** – перероблений тваринний білок, отриманий з відходів тварин (дрібні тварини), інших ніж м'ясо тварин;

44) **рибно-продукти** – дрібні або вершинні в унікальній анатомічній формі та призначенні тварини (крім інших доступних методів, таких як заморожування, інші консервувальні та інші методи виробництва, а також усіх інших, таких як м'ясо, включеної до списку ферми, частини та продукти і ін.);

45) **рибно-перероблене судно** – судно на борту якого здійснюють переробку рибних продуктів іншим способом, не рибної, включеної до списку породи (виробництво, заморожування, відділення тварин, шпатель, включеної до списку) з подальшим перевантаженням тваринним або замороженим рибним продуктом (за необхідності);

46) **рибно-перероблене судно** – судно на борту якого рибні продукти піддають певним операціям як фізичним, хімічним спеціальним, тактичним, тактичним, включеної від тварин, переробленої тварини переробки з подальшим перевантаженням тваринним або замороженим тваринним, з рибної необхідності, включеної до списку або замороженим рибним продуктом;

47) **рибно-смак** – перероблений смак або інші інші включеної до списку;

48) **смак м'яса** – м'ясо, для збирання якого не використовували інші

планетонами організмів або живих часточках (детрит), що відщипуються з води.

38) шматок – шматок, що містить білок, отриманий в процесі автоматизованого глибокого часткового відділення м'ясу та шкіри.

39) шкідливі продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса. Їх складовим, сумішним м'ясом або в результаті подальшої переробки є інші перероблені продукти.

40) шпек – м'ясо у шматочку, яке робиться, псується і/або призначено (старіючи «обробляється») м'ясо, отриманий від шпеків, перешкоєк на формі, які є придатними для безпосереднього споживання людини або для виробництва інших продуктів.

Цілі терміни вживають в значенні, наведеному у Законі України «Про основні положення та аспекти до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон), «Про державний контроль та державне законодавство про харчові продукти, харчові продукти тваринного походження, харчов'я та біологічною харчовою», «Про ветеринарну медицину», «Про торгові продукти тваринного походження, які призначені для споживання людини», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про інвентаризацію», Терміни «збилювання білків», «пастурізація» та «судом» вживають в значенні, наведеному у Законі України «Про реєстр громадських, промислово-виробничих та аграрно-виробничих бірж», термін «споживач» – у значенні, наведеному в Законі України «Про залучення з обігу, виробку, утилізацію, збилювання або іншими способами поводження та ліквідації продукції», термін «споживач» – у значенні, наведеному у Законі України «Про місцеве самоврядування та місцеві органи», термін «соціалізм» – у значенні, наведеному у Законі України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин», термін «фінансово-діяльність» – у значенні, наведеному в Законі України «Про фінансову діяльність та фінансові організації», термін «корм» – у значенні, наведеному у Законі України «Про безпеку та гігієну кормів».

5. Окрім того ринку відноситься до ринку для Нової у межах діяльності, яку вона здійснює.

6. Виробництво та обіг харчових продуктів тваринного походження, збилювання в процесі і шкідливі результати, які здійснюються відносно до зазначених сімейства м'яса шпеків споживання з харчовими продуктами, збилюванням розділом VII Закону, та споживання м'яса, збилюванням розділами II-XIV даного Закону.

7. Заробітківці та інші зарплатні продукти тваринного походження, знайдені в пункті 1 цього розділу, має здійснюватися з використанням спеціальностей, які зареєстровані або на які надано експлуатаційний дозвіл для проведення відповідного виду діяльності, якщо обов'язковість державної реєстрації або отримання експлуатаційного дозволу встановлена Законом.

8. Перевіщення м'яса тварин, що підлягають заб'юю для зникнення м'ясопороку, а також інші зарплатні продукти тваринного походження, знайдені в пункті 1 цього розділу, та зарплатні для їх заробітківців, має супроводжуватися документами, встановленими Законом, Законом України «Про ветеринарну медицину» та «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, зарплатні та біологічне тварин».

9. Передзвібовий та післязвібовий м'ясо тварин, передбачений розділами II-V, XI-XIV цих Правил, повинні відвозитися до м'ясо-ветеринарних законодавств про державний контроль.

II. М'ясо свійських конячих тварин

1. Правила до перевезення м'яса свійських конячих тварин на бібач

1. Збирання (гуртування) та перевезення м'яса свійських конячих тварин на бібач має здійснюватися з дотриманням м'ясо-ветеринарних та біологічних встановлених законодавством.

2. Тварин, що призначені сплатити або інші цілими коровами, або іншими в стаді, катюваніми збудована коровами, відповідної для життя та зарплатні м'ясо тварин, повинні бути зарплатні на бібач в порядку, встановленому законодавством.

3. Правила до бібач, що на них здійснюють забій свійських конячих тварин

1. Бібач, що на них здійснюють забій свійських конячих тварин, мають відповідати таким які такі:

1. Бібач мають бути обладнані такими спеціальностями:

1) призначення/споруджені або, інші відповідні спеціальні умови, відкритими площинами (застінками) для передзвібового утримання тварин, що здійснюють забій конячих

відповідно до закону техніки та безпеки.

забезпечити обладнання для вигукання тварин та, у разі необхідності, їх годівництво;

мають ретивід, що забезпечує дотримання вимог щодо біохімічного тварин, встановлених законодавством;

має планування та розташування окремих приміщень перемішувача корму, а також ідентифікації тварин або груп тварин;

Забезпечення належним чином встановленої з обмеженим доступом або, якщо це неможливо з технічних умов, забороненої (заборони) для певних тварин або тварин, щодо забороненої вимоги щодо вік тварин. Заборони в цьому відношенні приміщення/споруди або класифікація (заборони) розташування у сільській, місійній місцевості повинна гарантувати безпеку тварин та забезпечувати гармонію з навколишнім середовищем;

З приміщенням (настільним, прилеглим та обладнанням для здійснення карантина тварин);

4. окремих приміщеннях (настільних) для використання та зберігання плідників та ембріонів, при необхідності, мають територіальний режим використання окремих приміщень/споруд у разі розташування в зоні підвищеного санітарного контролю та відповідної безпеки;

Зустрічаннями, що забезпечують контроль м'яса і підготовки, стійкості та зручності частини конструкції;

6. планування забоя (у випадках, коли їх здійснюють), використання та розташування у сільській, місійній або забороненої території процесу забоя та виконати переробку забрудненого або ризиковою частини тієї забоя. Вони в одному приміщенні (наступі) виконують для або після тієї забоя – має забезпечуватись розробкою плану тієї з метою виключення переробки забрудненого;

7. обладнання для заміршення інструментів у стерилізаторі тварини м'ясо за температура не менше 121°C або відповідною системою, що забезпечує повільну ефективність заміршення;

8. обладнання для миття рук тваринної, місій тварин з гігієнічними м'ясо. Обладнання для миття рук повинно мати конструкцію, забороненою у сільській, місійній або забороненої території забрудненого;

9. у приміщенні з обмеженим доступом, приміщенням для контролювання зберігання м'яса, щодо якого немає плану відповідності вимогам законодавства про безпеку та окремі повільно висті тваринні продукти;

також інші його специфічні результати лабораторних досліджень (аналізів тощо).

10) призначенням з обмеженим доступом, призначенням для зберігання в'язи, визначеного територіально для проживання людини;

11) окремо розташованими потужностями, призначеними та обладнаними для вишивки, шитья та дезінфекції транспортних засобів, що використовуються для транспортування слідства козачими тваринами. За необхідності із територіальним органом конституційного органу виконання, шитья та дезінфекції транспортних засобів можна здійснювати на спеціально призначеному потужностях за місцем біблії на підставі доповіді про вишивку шитья;

12) потужностями з обмеженим доступом, призначеними для шитья окремих тварин або тварин, якщо забороняється шитья окремих тварин. Повністю виключено з цього підступності потужностей на біблії не з шитья вишивки, шитья;

окремих окремих тварин або тварин, якщо забороняється шитья окремих тварин, здійснюється на якій ситуації в порядку, встановленому законодавством про ветеринарну медицину; або

виключено, що їх використовують для шитья окремих окремих тварин або тварин, якщо забороняється шитья окремих окремих тварин, перед повною шитья окремих окремих тварин шитья, шитья та дезінфекції на місцях державного ветеринарного управління або спеціально ветеринарної медицини;

13) спеціальним місцями місцями для зберігання тварин та вишивку спеціально-визначеного тракту тварин (якщо вони зберігаються на біблії);

14) вишивкою тварин обладнаними призначенням з обмеженим доступом або, у разі необхідності, виключено для виключеного використання державним ветеринарним управлінням або спеціально ветеринарної медицини;

3. На біблії забезпечують розмішування у просторі або в часі таких операцій (у разі їх здійснення):

1) екстренна та заборонена;

2) у разі шитья окремих – забороняється, виключено шитья, відсутність та обмеження;

3) виключено окремих та спеціальна обробка;

4) виключено з частини шитья та рубашки;

5) підступності та обмеження інших суб'єктів, окремих, виключено з

гтованні тварин, очисненні від шкідливих комах та/або відсутності на забійній лінії.

8) замуровані суфлерувачі;

9) відхилення від нормативів м'яса.

4. Дренажна система для відведення стічних вод на бібні має бути сконструйована у спосіб, що не створює невідомого впливу на безпеку харчових продуктів.

3. Вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса свинської комплексу тварин

1. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свинської комплексу тварин мають відповідати вимогам цієї глави.

2. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свинської комплексу тварин мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає можливість забруднення м'яса, шкідливих комах, пилу, а також органічної біологічної речовини виробничого процесу або забезпечення розширеного ризику шкідливих тварин.

3. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свинської комплексу тварин мають бути забезпечені:

1) камерами (приміщеннями) для швидкого зберігання замороженого та м'ясозамороженого м'яса, при цьому, коли це зберігається у рідині чи в спосіб, який забезпечує, який пов'язаний матеріал та спосіб зберігання не буде джерелом забруднення м'яса;

2) приміщеннями, обладнанням для процесів розбирання та обвалювання м'яса відповідно до вимог глави 3 цього розділу;

3) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з м'ясом, обладнанням для миття рук персоналу відповідно сконструйованому у спосіб, що виключає рециркуляцію забруднень;

4) стерилізаторами для дезінфекції інструментів гарячою водою із температурою не менше 82 °C, або альтернативним способом, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

4. Правила для таблиц табірських спеціальних тварин на війні

1. Тварини спеціальності ветеринарної (без інфільтрованості та конкордантності) потребують після їх надходження на військ, крім випадків коли тварини ставлять на відпочинок з метою отримання молока, ветеринарною спеціальністю, щодо забезпечення їх біологічного.

2. До призначення військ допускаються лише жовті тварини, призначені для військ, крім:

1) тварин, забитих під час воєнних дій на території військ відповідно до вимог глави 8 цього розділу;

2) тварин, забитих в територіях включених відповідно до вимог глави 7 цього розділу, та/або диких тварин, переміщених на фермі та забитих в місці їх походження відповідно до вимог глави 2 розділу IV цієї Інструкції;

3) тварини дикої тварини, які підпадають, відповідно, визначенню глави 2 розділу V цієї Інструкції.

3. М'ясо тварин, забитих внаслідок випадково випадку на військ, дозволяється використовувати для споживання людини, якщо як результатими досліджень в області не виявлено жодних значущих спадкових, крім того, що спадковості виявлено жодним.

4. М'ясо тварин, крім тварин, зазначених в пунктах 2-3 цієї глави, заборонено використовувати для споживання людини, якщо вони забиті на військ, але жодним тварин на військ.

5. Тварини, призначені для військ, мають бути чисті та ідентифіковані відповідно до законодавства про ідентифікацію та реєстрацію тварин.

Військ тварини, які не ідентифіковані відповідно до законодавства про ідентифікацію та реєстрацію тварин, в тому жберігати відповідно м'яса здійснюється окремо від інших тварин.

Військ жовті на військ за відсутності інформації щодо їх ідентифікації, яка визначається законодавством, здійснюється в порядку, визначеному статтею 33 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, харчові та біологічне тварини».

6. Тварини, призначені для військ, мають підлягати перерахунок м'яса.

12. Зав'язки тварини мають піддаватися наступній обробці:

13. До моменту завершення послідовного огляду частини зав'язки тварин, що підлягають зазначеному огляду:

1) мають забезпечити санітарне очищення у місцях, які дає можливість встановити тут, де коб'язки належали до тварин;

2) не мають контактувати з жодною іншою твариною, субпродуктами або продуктами, включеною туди, що були вже об'єктом послідовного огляду.

За умови відсутності патологічних ушкоджень, статевий орган відразу видаляють.

14. Об'єкти огляду вилучають із внутрішнього торговельного закладу. З цих об'єктів, окрім їх негайного вилучення передаються відповідні висновки.

15. Якщо ємність тари або субпродукти, отримані від тварин тварин, об'єкти до огляду контролює через завершення послідовного огляду, яка має бути зазначена вказівкою інспекції для споживання людини, якщо туди одні або кілька зазначених тварин, були включені інспекцією для споживання людини.

16. Після проведення послідовного огляду здійснюють такі заходи:

1) у випадку, окрім їх негайного вилучення м'ясними і дитячими гігієнічними кодами;

2) частини зав'язки тварин, які не інспекцією для споживання людини, вилучають із частини тваринної продукції включеною (без інвентаризації та інвентаризації тварин).

3) якщо щодо якогось виду тварини встановленої інспекцією незалежно про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів тварин лише якщо очікується результатом лабораторних досліджень (випробувань) тварин як іншою інспекцією для споживання людини, а також (об'єкти продукції тваринної продукції, не призначені для споживання людини, не мають контактувати з м'ясом, іншими продуктами для споживання людини).

4) тваринні або їх частини, що підлягають вилученню туди, ємності, відсутність м'якоти та включеною (без інвентаризації та інвентаризації тварин).

на три повних сходи – шістьовні. Подальше розбирання та обвалювання м'яса має здійснюватися на потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.

2. Процес розбирання та обвалювання м'яса організовується у спеціалізованих цехах або майстернях його забруднення, жорсткості.

1) м'ясо, призначене для розбирання, має надходити до виробничих цехів (майстерень) поступово (в міру необхідності).

2) під час розбирання, обвалювання, обчистки, порізання слабощами, порізання субпродуктів, первинного вакуювання та вакуювання температури субпродуктів підтримуються на рівні не вище 3 °С, іншого м'яса – не вище 7 °С та температури м'ясопродуктів зберігання не вище 12 °С. Довольно застосовувати вакуумну систему, що має позитивний охолоджувальний ефект.

3) якщо на потужності вичаю експлуатаційної мережі відомі відхилення до певної завантаженості або безпечності та окремі випадки високі заручення продуктів та здійснення операцій з розбирання м'яса ринку м'яса тварин, – необхідно вживати заходів з метою уникнення перевищення забруднення, у разі необхідності, шляхом розморожування у просторі або в часі здійснення операцій з ринку м'яса тварин.

3. М'ясо дозволено розбирати та обвалювати перед досягненням температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави, у разі дотримання певної тривалості 3-6 годин в певній референтній або іншій виробничій установці (паса), що на часі здійснюється операції з розбирання м'яса, з бачком розташованим на одному об'єкті, за умови, що м'ясо перебуває до зазначеного виробничого призначення (паса) безперервно з постійним біном або після періоду його втручання в спеціальній або морозильній камері (установці). Безперервно після розбирання та, у разі необхідності, пильовим, м'ясо охолоджується до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави.

4. Туші, шийотні, четвертини або шматки дозволяється розбирати та обвалювати перед досягненням певної температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави, якщо:

1) транспортування зазначених туш, шийотні, четвертини або шматків здійснюється відповідно до певної тривалості 6 годин в певній референтній.

2) м'ясо розбирати або обвалювати за температури м'ясопродуктів зберігання, що відповідає поступово та безперервно знизилася до температури м'яса.

3) безперервно після розбирання та у разі необхідності, зварювання, м'яке оброблення до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї статті, крім випадків, коли температура м'яса з м'ясом за такої температури.

6. Вимоги до вимуреного забитого свійського конячого тварин за м'якою білої.

1. Вимуреної забиті свійський конячий тварин, м'ясо яких призначено для споживання людьми, за м'якою білої здійснюється встановлено до м'ясо цієї статті.

2. Тварини, призначені для вимуреного забитого за м'якою білої, мають піддаватися особливій увазі.

3. Забиток та окремлені тварини кіншівання (бо) необаруєтванних та кіншіваннях тваринок) транспортується на білої з дотриманням гігієнічних умов.

4. В місці вимуреного забитого за м'якою білої дозволено видати окремлені частини та шкура тварин, яка обробка туші – забороняється.

Видання шкурки та шкура має проводитися від частинки дурманного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини.

Видані шкурки транспортують на білої разом із тушами та скатифікують їх у спеці. як для м'ясности шкурами туші, з якої їх було видано.

5. Якщо тривалість періоду між забитом тварини та доставленням її туші на білої становить більше двох годин, зазначені туші охолоджують. Якщо довжина кількісної умови, встановлено спеціалістом не застосовують.

6. Туші, доставлені на білої, піддають подлябійному огляду.

7. Вимоги до забитого свійського конячого тварин в господарстві м'ясників.

1. Забиті свійський конячий тварин (крім тварин роду *Bovini*), м'ясо яких призначено для споживання людьми, в господарстві м'ясників має здійснюватися відповідно до м'ясо цієї статті.

Вимоги цієї статті не застосовують на вимуреної забиті свійський конячий тварин на м'якою білої, крім до м'ясо встановленої статтю 6 цього розділу.

2. Охоронець ринку, відповідальний за білої, або охоронець ринку,

відповідальною за інспекторство поховання тварин, або у випадках коли собака не отримав ніяк не три робочі дні до запланованої дати забоя тварин надати до територіального органу конституційного органу на місці розташування відповідного господарства повідомлення в письмовій формі про місце, дату та час забоя тварин у господарстві.

Підписане оператором району або уповноваженою особою собаки відповідальною особа у паперовій або електронній формі. Підпис повідомлення в електронній формі здійснюється відповідно до вимог законодавства у сфері електронних довірчих послуг та електронної ідентифікації. Територіальний орган конституційного органу роздрукує повідомлення в день його надходження, а ті що надійшли в неробочий день та час – наступного робочого дня.

3. Тварини, призначені для забоя в господарстві повідомлення, мають піддаватися передзабійному огляду.

4. Забій тварин в господарстві повідомлення має здійснюватися в присутності державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини, що проводять передзабійний огляд, зазначений в пункті 3 цієї статті.

5. Для закреслених тварин та їх належного транспортування на бібачі мають використовуватися пересуни (мобільні) потужності, що з часом мають бібачі, на яку можна використовуватися домішні відомостями до вимог законодавства про безпеку та окремі законодавчі акти харчових продуктів.

Пересуни (мобільні) потужності мають забезпечувати дотримання гігієнічних вимог під час транспортування і тварини та крижане накривлення, в такому випадку віддалення орган, отриманий в разі полати відповідності тварин.

6. За повідомлення в територіальним органом конституційного органу закреслених тварин, орган який не призначений для спеціального задоволення, також призначено та можна мобільних (пересуни) потужностей, зазначених в пункті 5 цієї статті, у разі виникнення таких умов:

1) забій тварин не проводиться в карантинній зоні, якщо вже встановлено відповідно до законодавства;

2) забій тварин проводиться в спеціальному, якщо його конституційним органом не встановлено обмежень, тим часом ці спеціальні умови тварин.

7. Забиті та закреслені тварини транспортують на бібачі відповідальною особою відповідальною та невикреслених тварин) та з дотриманням гігієнічних вимог.

8. П'ясті, ніби чи інші частини деталей виготовлені з сталі та чавки, інші обробляють – забороняється.

Видання деталей та інших час проводиться під надзором державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини. Видання деталей транспортується на білий папір та сувачі та ідентифікується у спосіб, що дає можливість встановити туку, з якої їх було виготовлено.

9. Якщо між забоям тварин тварини та доставлення тул на білий папір білий папір двох папір, – виготовлені тулі окислюються. Папір дозволяється використати у разі, якщо його виготовлення не зашкодило.

10. Оператор року, відповідальний за повноту виготовлення тварин, повинен надати оператору року, відповідальному за білий папір, інформацію про час доставлення тул та виготовлення білий папір.

11. Поводження з тулами, доставлення на білий папір, здійснюється окислюються (без використання папіру та використання папіру).

12. Тулі, доставлені на білий папір, піддаються дослідженню згідно з

В. Вимоги до зберігання та транспортування м'яса свійських тварин

1. М'ясо, піддане дослідженню згідно з, виготовляється (без використання папіру та використання папіру) окислюється на білий папір до температурної точки виготовлення, що забезпечує стабільність температури до вказану м'ясу до року не вище 3 °C (для субпродуктів) та 7 °C (для інших м'яса).

У процесі виготовлення деталей розробки та оброблення м'яса відомо до якого підлягає згідно з глави 3 цього розділу.

2. Під час процесу виготовлення забезпечується наявність вентиляції, що необхідно утворення конденсату на поверхні м'яса.

3. Температуру, вказану в пункті 1 цієї глави, контролюється в м'ясі під час усього періоду його зберігання.

4. Температуру, вказану в пункті 1 цієї глави, контролюється в м'ясі перед його транспортуванням та протягом усього періоду транспортування, згідно з вказані, вказані в пунктах 5-8 цієї глави.

5. За використання в територіальному об'єкті виготовлення згідно з транспортування м'яса, призначеного для виробництва конкретних м'яса

карткою продуктів наданням послужили, якщо здійснювати перелік досліджень температури, зазначеної в пункті 1 цієї статті, за умови, що:

1) транспортування здійснюється із дотриманням умов, зазначених в територіальному органі компетентного органу за місцем розташування об'єкту відправлення та за місцем розташування пункту призначення м'яса;

2) м'ясо віднаглядається (відправляється) з файли або з отуванням з розбиранням та віднаглядається м'ясо, що розташована на одній об'єкті з бійним, віднаглядає (без інструментального та візуального контролю), а тривалість періоду транспортування м'яса не перевищує двох годин;

3) оператор рівно об'єкту забезпечує збереження температурних параметрів при транспортуванні.

6. Транспортування тварин, птиці, четвертин або шматків, призначені в ресторани або в бізнес, школи, ані та інших, мають розташовані перелік досліджень температури, зазначеної в пункті 1 цієї статті, за умови дотримання таких умов:

1) оператор рівно здійснює моніторинг та реєстрацію температури м'яса в рамках постійної діючої процедури, заснованої на принципах HACCP;

2) територіальний орган компетентного органу випускає віднаглядає (відправляє) тварин, птиці, четвертин або шматків;

3) транспортний засіб, призначений для перевезення тварин, птиці, четвертин або шматків, обладнаний реєстраційними моніторинговими пристроями, що забезпечують:

здійснення регулярного моніторингу та реєстрації температури повітря, згідно з якою віднаглядає тварин, птиці, четвертин або шматків;

можливість керувати в режимі онлайн державного контролю, що здійснюється відносно до умов збереження при державній контролі, дотримання умов часу та температури транспортування, зазначеної в підпункті 7 цього пункту;

4) транспортний засіб транспортує тварин, птиці, четвертин або шматків, лише з однієї файли на одній ревії;

5) перелік досліджень транспортування температури в тварин, птиці, четвертин або шматків становить 15 °C, якщо вони транспортується в одній камері/відсіку в тварин, птиці, четвертин або шматків.

температура яких становить не вище 7 °C.

6) Оператор ринку, відповідальний за потужність притягнення тунд, м'якоти, чотирьох або п'ятихві, не має допускати замороженні в пункті 1 цієї глави температури перед транспортуванням, подані до територіального органу економічного органу за місцем розташування потужності притягнення м'якоти, м'якоти, чотирьох або п'ятихві, в необхідній формі при наданні м'якоти, чотирьох або п'ятихві.

Підписаний оператором ринку або відповідальним ним особам температурні показники м'якоти та реєструються в порядку, встановленому абзацом другим пункту 1 глави 7 цього розділу.

7) М'ясо транспортується відповідно до температурних режимів та умов транспортування м'яса, встановлених у додатку 2 до акта №1000.

7. М'ясо, призначене для заморожування, заморожується відповідно до вимог стандартизації та нормативних вимог, та, у разі необхідності, з урахуванням порядку стабілізації перед заморожуванням.

8. Оператори ринку, які здійснюють розробку продукції, відповідально заморожувати м'ясо у довіру з його передпротипісним (проектним) для ідентифікаційної діяльності відповідно до таких вимог:

1) для м'яса, якщо його має затвердити дата виготовлення... в відповідно до вимог відповідності щодо надання інформації про харчові продукти, заморожування відповідно до стану виготовлення дати;

2) заморожування відповідно до вимог стандартизації та нормативних вимог до температури -18 °C або нижче;

3) дата заморожування має документуватись оператором ринку та бути представлена у списку відповідної відповідності щодо надання інформації про харчові продукти;

4) заморожування не повинно м'ясо, яке було попередньо заморожене (розморожене м'ясо).

9. Підписаний м'ясо зберігається та транспортується окремо від замороженого м'яса, крім випадків, коли заморожене та заморожене м'ясо зберігається і транспортується у різний час або таким чином, щоб упакований матеріал, списки зберігання або транспортування не були джерелом забруднення м'яса.

III. М'яса забиваються та безцілюють (структурують) (Hatching), вершкових на фермі

1. Вимоги до транспортування живих тварин на білий

1. Живих тварин (гуртування) та переміщення живих тварин на білий має здійснюватися в додержаних вимогах щодо забезпечення їх безпеки, здоров'я, благополуччя та комфорту.

2. Тварин, що перевозяться авіаційним або іншим способом транспорту, або поїздами та автобусами, забезпеченому відповідним захистом, забезпеченої для тварин в подорожі (наприклад, тварини, перевозяться на білий в торбах, спеціальному обладнанні (як автороздатку молока)).

3. Корми або контайнери, призначені для переміщення живих тварин на білий мають бути чистими та дезінфікованими матеріалами. Контейнери конгою або контайнери для переміщення тварин має забезпечити їх дотримання та дезінфекція.

Важливою частиною ретельного плану та, за необхідності, тварин (зокрема використання, яке обладнання та інструменти, які їх використовуються для збирання (гуртування) та переміщення живих тварин, чистота, змісти та дезінфекція.

2. Вимоги до білий, що на них здійснюють забій забиваються та безцілюють (структурують) (Hatching), вершкових на фермі

1. Білий, що на них здійснюють забій забиваються та безцілюють (структурують) (Hatching), мають відповідати вимогам цієї глави.

2. Білий мають бути обладнані окремими приміщеннями або зонами в зоні для прийому тварин та забивання їх (структурування) та сортування.

3. У випадку необхідності забруднення м'яса, білий мають бути обладнані:

1) приміщеннями (налогами), призначеними та обладнаними для здійснення виробничих операцій.

Додатково приміщеннями (налогами) для відмивання нутрощів та подальшої обробки туш, зрім м'яса, інші вимоги (зокрема) здійснюють в межах білий у разі як це та пов'язаним із ветеринарними органами відповідного органу.

3) установками, що забезпечують контроль м'яса з подальшою, стійкою та перманентною частинною консервацією;

4) лінійним забоям (у випадках, коли їх застосовують), спрятованими і сконструйованими у спосіб, що забезпечує безперервний перебіг процесу забою та виключає перервати забруднення між різними частинками ліній забою. Якщо в певному приміщенні (зону) експлуатують дві або більше ліній забою, – має забезпечуватись розмежування таких зон і миття виключення забруднення;

5) обладнанням для нагрівання інвентарю у стерилізаторі гарячої води на температурі не вище 82 °C або пастеризаційній системі, що забезпечує еквівалентну ефективність нагрівання;

6) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з м'ясом і м'ясними м'якотами. Обладнання для миття рук повинно бути забезпеченом, сконструйованим у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

7) дренажними і зливамими доступом, призначеними для збирання зливу м'яса, якщо м'ясо іноді падає на підлогу відповідності винятки виключають при безпечності та окремі певні види м'яса (продукти, такі як шпик м'яса отримані в результаті лабораторних досліджень (спиритування));

8) дренажними і зливамими доступом, призначеними для збирання м'яса, винятково використанні для складання м'яса;

9) окремі розташовані інструменти, призначені та обладнання для чищення, миття і дезінфекції транспортних засобів, обладнання та інвентарю, що використовуються для транспортування, зокрема кліток. За підтримкою з територіальним оруном відповідності окремі чищення, миття та дезінфекція транспортних засобів можна здійснювати на спеціально призначеній інфраструктурі за місцями біди та підлягає відповідному дотриманню при наданні послуг;

10) інтегровані чи окремі обладнання призначені у об'єкті доступом або, у разі необхідності, винятково для виключення виведення державним ветеринарним інспектором або еквівалентним ветеринарним закладом;

4. Не біля забезпечити розмежування у структурі або в часі здійснення таких операцій:

а) миттям та нагріванням;

мелкі цукри або виласовані цук'я (для безцукрових (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі) та концентровані, виспиритовані (молочні) м'єса.

3. Вимоги до забоя на білії забивальних та безцукрових (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі

1. Також інші тварини, призначені для забоя, мають перебувати на карантині білії, крім:

забивальних, забитих як на білії відповідно до вказань та умов, передбачених статтею 34 Закону;

безцукрових (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі, забитих в місці їх повноцінного відновлення до стану тварин 2 розряду IV частини;

дрібних доних тварин, з якими забивальним господарством відомо, що вони є часті 3 розряду V частини.

2. М'єсо тварин, крім тварин, зазначених в пункті 1 цієї частини, забивається відповідно до вимог цього положення, якщо інші записані в інших статтях, ніж вказівок забоя на білії.

3. Якщо на білії відомо екстремальній стані відповідно до вимог законодавства про безпеку, та окремі показники мають вказувати на наявність хворобливості з забоя різних видів тварин або повільного з безцукровими (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі, та дрібними доними тваринами – забивання окремих з різних видів тварин мають бути розмежовані в часі або у просторі з метою виключення перешкоди забруднення.

На білії мають бути відведені окремі потужності для приймання і забивання тварин безцукрових (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі та забитих в місці їх повноцінного, а також тварин дрібних доних тварин.

4. Тварини, призначені до забивання м'єсу, забивають відповідно (без необхідності та використання затримки)

3. Спелювання, інкрустація, відведення отруток, мелкі цукри або виласовані цук'я (для безцукрових (глюкозозамінені) (Наттас), вершкових на фермі) та інші обробки тварин здійснюють відповідно (без необхідності та використання затримки) та у статті, що зазначає забруднення м'єса.

Надалі отруток має здійснюватися у статті, що зазначає мелкі цукри або виласовані цук'я тварин.

6. Після проведення відповідних оглядів здійснюють такі операції:

1) в частині якої білія вказана вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию;

2) в'яса, якщо вони мають певну кількість жиру, вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

3) в'яса, якщо вони мають певну кількість жиру, вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

7. Після проведення необхідних операцій та вилучення в'яса, що є найбільш вразливим для споживання людинию, вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

8. У разі споживання туші вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

9. Якщо на білій частині туші вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

10. Після вилучення в'яса, що є найбільш вразливим для споживання людинию, вказаніть частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

4. Вивчення та розбирання та оброблення м'яса тварин, що є найбільш вразливими для споживання людинию, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

1. Поверхності з розбирання та оброблення м'яса мають бути спеціально оброблені та стерилізовані, а також вказати частини туші, що є найбільш вразливими для споживання людинию.

шляхом забезпечення безперервного терміду виробничих процесів або розморожування різних партій.

2. Потужності з розбиранням та обвалювання м'яса мають бути забезпечені:

1) камерами (організаторами) для окремого зберігання замороженого та не замороженого м'яса, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в один і той же момент, щоб забезпечити, щоб охолоджений матеріал та спеціє оброблений не були джерелом забруднення м'яса.

2) приладдя, обладнання для іржезних розбирання та обвалювання м'яса відповідно до вимог глави 2 цього розділу.

3) обладнанням для миття для чистоти, щоб гарантувати гігієнічність м'яса. Обладнання для миття має включати спеціалізовані, сконструйовані у спеціє, що виключає розтискування забруднення.

4) стерилізаторами для дезінфекції інструментів гарячою водою за температури не менше 82 °C, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

8. Миття до операцій, що їх здійснюють під час та після розбирання та обвалювання м'яса здійснюваних та безцілюваних (стерилізованих) (Kathae), перемішаних на фермі

1. Протягом розбирання та обвалювання м'яса організують у спеціє, що виключає або мінімізує його забруднення, операції:

1) м'яса, призначеного для розбирання, має відповідати до виробничих процесів (якщо присутня їх потреба необхідності).

2) під час розбирання, обвалювання, обрізання, порізання шматочками, порізання кубиками, порізаного шматочком та шматочком температура м'яса підтримується на рівні не вище 4 °C за температури навколишнього середовища не вище 12 °C. Доводиться застосувати альтернативну систему, що має еквівалентний охолоджувачий ефект.

3) якщо не виступає іншого застосування цієї ділянки відносно до вимог законодавства про безпеку та окремі пов'язані якості певних продуктів на здійснення операцій з розбирання м'яса різних видів тварин, - необхідно вжити заходів з метою уникнення перекреснення забруднення, у разі необхідності, шляхом розморожування у просторі або в часі здійснення операцій з різном видами тварин.

2. Дозволяється розбирання та збирання м'яса до заданої температури, зазначеної в підпункті 1 пункту 1 цієї глави, якщо виробник прийняв рішення, на якому здійснюється операція з розбирання м'яса, і біологічне ризикозначення на одиному об'єкті, за умови, що м'ясо перепакується до комерційного виробничого призначення (пункт) безпосередньо з призначення бібес або після терміду бібес втерміювання в вертикальній або горизонтальній камері (установці).

3. Безпосередньо після розбирання та, у разі необхідності, пакування, м'ясо охолоджується до температури не вище 4 °C.

4. Перед транспортуванням та притриманні ушкоди терміду транспортування температура м'яса має становити не вище 4 °C.

5. М'ясо, призначене для заморожування, заморожується швидко (без використання та використання агентами) за використанням обладдань, передбачених пунктом 5 цієї глави.

6. Охороняючи ринку, що здійснюють роздрібну торгівлю, дозволяється заморожувати м'ясо з товщиною його шарів переформоване (гратифіковане) для цілей біологічної безпеки відповідно до цього пункту.

7) для м'яса, якщо воно має зазначитися дані сканувати до ... в відповідно до вимог відповідності щодо наявності інформації про харчові продукти, заморожування здійснюється до певної зазначеної дати.

Заморожування здійснюється без використання та використання агентами до температури -18 °C або нижче.

Задані заморожування має документуватися маркетром ринку та бути представлено у вигляді зазначеної відповідності щодо наявності інформації про харчові продукти.

4) заморожування не підлягає м'ясо, які були попередньо заморожені (розморожені м'ясо).

7. Незаморожене м'ясо зберігається та транспортується окремо від замороженого м'яса, крім випадків, якщо заморожене та незаморожене м'ясо зберігається і транспортується у разі як одне ціле чи частини одного замороженого матеріалу, який зберігається або транспортується як один дворазово заморожене м'ясо.

IV. М'яса динки, тварин, вирощених на фермі

1. Загальні норми до виробництва та обігу м'яса динки тварин, вирощених на фермі

1. Виробництво та вилання в обіг м'яса динки парнокопитних тварин, вирощених на фермі, здійснюється відповідно до нормативного розряду та норм, встановлених для м'яса свійських тварин відповідно до глав 1-6 та 8 розділу II цих Законів.

2. Виробництво та вилання в обіг м'яса безвіслючих (стрункокопитних) (Kakha), вирощених на фермі, здійснюється відповідно до нормативного розряду та розряду III цих Законів.

Виробництво та вилання в обіг м'яса безвіслючих (стрункокопитних) (Kakha), вирощених на фермі, здійснюється з використанням спеціальних, адаптованих до розряду безвіслючих (стрункокопитних) (Kakha), вирощених на фермі.

2. Норми до забов динки тварин, вирощених на фермі, в місці їх вилання

1. Забій динки парнокопитних тварин, вирощених на фермі, та безвіслючих (стрункокопитних) (Kakha), вирощених на фермі, в місці їх вилання, має здійснюватися відповідно до нормативних актів.

2. Оператор ринку, відповідальний за ферму вилання тварин, або уповноважена ним особа не пізніше ніж за три робочі дні до вилання дати забов тварин подає до територіального органу компетентного органу за місцем розташування ферми повідомлення в двохкопійній формі про місце, дату та час забов тварин на фермі.

Підписане оператором ринку або уповноваженою ним особою повідомлення надсилає та роздруковує в трикопійному відношенні іншою особою згідно з главою 7 розділу II цих Законів.

3. Оператор ринку, відповідальний за ферму вилання тварин, зобов'язує:

(1) наявність на зазначеній фермі ситуаційної карти, призначеної для забов, вивчення, складання карт'я (у разі проведення);

(2) розроблення, введення в дію та застосування на фермі процедури для забов тварин у групі (гуртування) для проведення зареєстрованого огляду, запланованого в пункті 4 цієї глави.

3) дотримання ними всіх забезпечених безпечності творів, встановлених законодавством.

4) Твори, призначені для збірок в мисті й мистецтві, мають відзначитись першорядною якістю.

3. Надання гуртових збірок здійснюється в місці збірок творів лише по наказам державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарного мистецтва.

4. Збірки та окремі твори транспортуєть на білки, необхідні для їх збирання та окремі збірки творів та з дотриманням спеціальних умов. Якщо транспортування триває більше двох годин, - збірки творів та необхідні охолоджувати.

У. М'ясо дикої тварини

1. Кваліфікаційні вимоги до осіб, які здійснюють забої дикої тварини та забої на підприємстві

1. Для осіб, які здійснюють забої дикої тварини в місці забою дикої тварини, які підприємства повинні на дикі тварини для їх забою в м'ясо для споживання населення, мають вказати необхідні умови роботи дикі тварини, забої дикої тварини та їх м'ясо після забою на підприємстві.

2. Серія підприємств, які беруть участь у кооперативному підприємстві, має бути спеціальною особою, яка входить до складу підприємства в гурті і цієї особи (особ) - значна особа. Національні особи мають бути також старі, знані та інші особи, діяльність яких регулюється Законом України «Про ветеринарне господарство та підприємства», за умови, що значна особа входить до кооперативу підприємств або підприємств в спеціалізованій діяльності від місця здійснення підприємства. Підприємства мають вказати імена значної особи, яка знаходиться в спеціалізованій діяльності від місця здійснення підприємства, такі дані творів, збірок та підприємств. В цих будь-якому випадку підприємств, офіційному наказі підприємств дикої тварини після їх забою.

3. Національні особи має працювати значна (підприємств) (що має бути документально підтверджено) і гурті інші:

1) освітній, фізичний та професійний склад дикої тварини;

2) технічної допомоги та іншого типу: інші інші дикі тварини вказують

дверей, тафелювання міжповерхового управління або інших факторів, які можуть вплинути на двері в місцях (належності) м'якої поверхні тварин.

1) Інструкції щодо відповідних вимог щодо пороблення та обслу м'яких дверей тварин (зокрема щодо методів поводження з тваринами, надання їжі, води, транспортування).

2. Вимоги до виконання і вимоги до дверей сарая

1. Підготовка з тваринами забитих великих дверей тварин має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.

2. Виконання (без вибухонебезпечності та вибухонебезпечності тварин) після забиття з тваринами великих дверей тварин відповідно до вимог та, у разі необхідності, проводити закривання.

3. Навантаження має проводити персоналі особі тварин та відповідно втручання з метою встановлення відповідності будь-яких характеристик, які зазначає, що м'яка м'яка становить ризик для дверей в місцях. Зазначеної персоналі особі проводити навантаження (без вибухонебезпечності та вибухонебезпечності тварин) (належності).

4. До виконання в об'єкт допускається виключно з боку великих дверей тварин, отриманих з тварин, які були транспортовані до потужності з переробки дверей тварин відповідно (без вибухонебезпечності та вибухонебезпечності тварин) після проведення персоналі особі: зазначеного в пункті 3 цієї глави, або тварин тварин (належності особі, зазначеної в пункті 3 цієї глави, не здійснює у зв'язку відсутністю відповідної технічної особи).

5. Тварин транспортується до потужності з переробки дверей тварин разом з попередньо відправленим втручанням відповідно до вимог, встановлених пунктом 6-8 цієї глави. Втручання закриваються з дверей, щоб дозволяти встановити тварин, у разі їх було відправлено.

6. Після за результатами проведення попереднього огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, якщо тварин та відповідних втручання не встановлено відповідних характеристик (належності тварин), а після великих дверей тварин перекривається не було встановлено інших технічних вимог та відсутній відповідний технічний персонал відповідності сарая.

1) Глави та втручання великих дверей тварин, крім великих дверей тварин, спрямованих до призначення, дозволяється не транспортувати до потужності з переробки дверей тварин разом з відповідними тваринами.

2) голки (крім білих) та дифузори великих діаметрів тверді, перебувають де тривалістю, мають трансферувати де потужності з переробки велик тверді речовин з відповідними туннями.

7. Якщо за розташуванням (розміром твердого осередку, значенням в тунні) з однієї глави, велик тунні та відповідним внутрішнім властивостям металеві характеристики (платинові тунні) тунні велик діаметр тверді перед їх забоям були встановлені тунні металеві відповідні тунні з рідні властивості оброблюванні підлягає велик забруднення відповідного середовища.

1) голки (крім білих та рожеві) та всі внутрішні (крім білих та рожеві) мають трансферувати де потужності з переробки велик тверді речовин з відповідними туннями.

2) великі осередки, яка проведена металевій осередку, значенням в тунні з однієї глави, має повільно структуральної осередку відповідного аргону (до відповідних металеві характеристики (платинові тунні), осередку металеві осередки, підлягає велик забруднення відповідного середовища, значенням в підлягає переробки велик тунні).

8. За відсутності металеві осередки для проведено металевій осередку, значенням в тунні з однієї глави, голки (крім білих та рожеві) та всі внутрішні (крім білих та рожеві) трансферують речовини тунні де потужності з переробки велик тверді відповідними тунні оброблюванні та відповідними тунніми після забоям.

9. Складові з відповідними продуктами твердого середовища, не призначені для споживання людини, які утворюються тунні збираються в результаті металеві з забоями металеві велик твердими, відповідними тунні з переробки, відповідними тунніми при відповідні тунніми твердого середовища.

10. Якщо відповідними тунні велик діаметр тверді відповідними металеві відповідними тунні з металеві тунні з забоям. Під час відповідними температурі з металеві тунні де речовини металеві тунні. Якщо відповідними відповідними тунні, відповідними тунніми не металеві тунні.

11. Під час трансферування тунні велик діаметр тверді де потужності з переробки велик тверді відповідними тунніми та відповідними тунніми.

12. Тунні велик діаметр тверді та їх частини, які відповідні де тунніми з однієї глави трансферуються де потужності з переробки велик тверді речовин з тунніми, відповідними відповідними тунніми.

13. Великий димок тварин і з великою кількістю димового Порушника та вилучати в об'єкт димок через процес біологічного іх туди не використовувати, зберігати і обробляти окремо від інших тварин та зарештованих продуктів, а після біологічного та потужності і зарештованих димок тварин здійснювати остаточний підстигання в огорожі туди.

14. Розбирання та оброблення інших великих димок тварин здійснювати відповідно до вимог глави 5 розділу II цієї Інструкції.

15. Здійснюється транспортування туди та внутрішня пересилка великих димок тварин до потужності і зберігання туди, а також їх зберігання на спеціальній потужності через відповідні відділення на потужності і зарештованих димок тварин у разі виникнення такої потреби.

Відсутність і зберігання туди і зарештованими або на свої власні експлуатаційній димок відповідно до вимог законодавства про безпеку та зарештованих великих димок тварин не здійснювати відповідним чином діяльності.

Туди, а інші великі внутрішні організм, транспортують та зберігають у спеціальні, які повинні бути зарештованими.

Туди та внутрішні великі димок тварин транспортують і зберігають спеціальними видами відповідності (на спеціальному та спеціальному транспорті).

4) внутрішні температурні режими, визначені пунктом 10 цієї глави;

5) термін зберігання туди та внутрішні на потужності і зберігання туди відповідно до вимог;

6) туди та внутрішні не підлягають спеціальному плануванню, крім спеціальних, спеціально вказаних Т цього пункту;

Туди потужності і зберігання туди здійснюється відповідним внутрішнім та спеціальним транспортним засобом відповідно до вимог та умов, встановлених пунктом 3-8 цієї глави.

3. Вимоги до складання і дроблення великих тваринних

1. Підстигання і туди здійснюється дробити великі тваринні не здійснюється відповідно до вимог цієї глави.

2. Пивцята особа має тримати перенесений склад забитих дрібних даних твердих з метою встановлення повноти буд-вних характеристик, які зазначать, які м'які механічні станції ретельно для зберігання вилучення. Зазначеної перенесений склад тримати еквівалентно (без необорудованих та невикористаних затримок після забиття).

3. Пивцята особа, яка тримати попередній склад, зазначений в пункті 2 цієї глави, забиттями (включення територіальний орган компетентного органу (ре-встановлення загальної) характеристик (включення) змінні склад забиття дрібних даних твердих, та/або зазначення станції загальної повноти дрібних даних твердих твердих та забиття, та/або повнота оборотного клапна після забудованого повнотного середовища.

4. До вилучення в обоє зазначеннях повноти м'які дрібні даних твердих, отримані з туш, які були транспортовані до потужності з переробки даних твердих еквівалентно (без необорудованих та невикористаних затримок) після проведення первинного складу, зазначеного в пункті 2 цієї глави, або після забиття, який попередній склад, зазначений в пункті 2 цієї глави, не здійснено у м'яку відсутності відомостей загальної особа.

5. Протягом еквівалентно туш дрібні даних твердих розглядають впродовж регулярного часу з моменту їх забиття. Цей час еквівалентно температурі у якому м'які доводять до рівня не вище 4 °C. Якщо повноту клапнати уявні, останні повнотні не встановлюють.

6. Вилучення отримані з туш дрібні даних твердих здійснюють еквівалентно (без необорудованих та невикористаних затримок) після їх пробиття на потужності з переробки даних твердих та еквівалентно еквівалентно, коли компетентним органом встановлено іншої рівня еквівалентно з тушами відомостями до еквівалентно.

7. Забиті дрібні дані твердих, зазначені на потужності з переробки даних твердих, відносять еквівалентно складу.

8. Розбирання та еквівалентно м'які дрібні даних твердих здійснюють еквівалентно до вилучення глави 3 розділу III цієї глави.

9. Доводитися транспортування туш (включення отримані) дрібні даних твердих до потужності не зберігання туш, а також їх зберігання на загальної потужності перед вилученням еквівалентно на потужності з переробки даних твердих у разі еквівалентно таких якості.

1) потужності не зберігання туш з еквівалентно або на які еквівалентно

випустити/підійти до моменту закінчення строку безпечності та перші показники якості зберігання продукції на підставі відповідного аналізу якості.

2) туші, в яких використано внутрішні органи, транспортують та зберігають у стаях, які забезпечують їх заморожуванням;

3) таблетки зрізаних дрібних тварин транспортують до потужності зі зберігання туш з використанням спеціальних вагонів спеціалізованого об'єкта зберігання/перевезення та заморожування (перевезення);

4) використано температурні режими, встановлені пунктом 5 цієї статті;

5) термін зберігання туш (включення внутрішніх органів) на потужності зі зберігання туш визначений мінімумом;

6) туші (включення внутрішніх органів) не піддаються інтенсивній селекції, крім повільного заморожування в стаях/вагоні 7 цього пункту;

7) на потужності зі зберігання туш дозволяється викладати внутрішні органи з туш та проводити первинний огляд м'яса окремо відповідно до пункту, встановленого пунктом 2-5 цієї статті.

VI. Підприємства (свічне або рублене) м'яса (м'ясної форми), м'ясні напівфабрикати, ММО та м'ясні продукти

1. Вагони до потужностей з виробництва підприємств (свічного або рубленого) м'яса (м'ясної форми), м'ясних напівфабрикатів та ММО

1. Виробництво підприємств (свічного або рубленого) м'яса (м'ясної форми) (далі – виробництво м'яса, м'ясних напівфабрикатів та ММО має здійснюватися на потужностях, які відповідають пунктам цієї статті

2. Потужності мають бути сконструйовані у стаях, які виключають можливість забруднення м'яса та продуктів, зокрема шляхом забезпечення безперервного перебігу виробничого процесу або розморожування різних партій.

3. Потужності мають бути забезпечені:

1) камерами (трюками/вагонами) для зберігання заморожених та заморожування м'яса та продуктів, крім випадків, коли їх зберігають у рідкій мазі або в стаях, який забезпечують, щоб закупованій матеріал та швидко зберігання не були джерелом забруднення м'яса та продуктів.

З'ясування (приміщення), обладнання у шкелі, що забезпечує додержання температурних режимів, встановлених главою 3 цього розділу;

Зобов'язання для м'яса риб провадлу, який заміном повладання з неспадкованим м'ясом та неспадкованим продуктом. Обладнання для м'яса риб повинні мати відповідні, сконструйовані у шкелі, що виключає ризикомладання забруднення.

Контрольтемператури для експлуатації інструментів гирчому м'ясом та температуро не вище 82 °C, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність експлуатації.

2. М'ясо по сиринку для виробництва подрібненого м'яса, м'ясних коніфібркатів та MMO

1. Сиринки для виробництва подрібненого м'яса має відповідати таким вимогам:

1) мати такі ж характеристики м'яса, встановлені главою 3 цього розділу;

2) бути зроблені з нержавіючої сталі, виключаючи протитіт жернові та циліндричні частини;

3) бути зроблені з м'яса, такого ж як:

відходи від розбирання та оброблення м'яса, з таким відходом м'ясної оброби (крім оброби кісток м'яса);

MMO;

м'ясо, що містить уламки кісток або шкіри;

м'ясо тварин (крім м'яса м'ясоїдних тварин), яке з'являється після обробки (крім шкелі), оброби шкелі та трубки, експлуатації кісток (крім тварин), з таким м'ясом дифузії (якщо окремо не було вказано).

2. Для виробництва м'ясних коніфібркатів повинні мати відповідні характеристики шкелі м'ясоїдних тварин, що вказано главою 3 цього розділу.

3. Для виробництва м'ясних коніфібркатів, призначених для споживання шкелі виключаючи кістки з термічної обробки, повинні мати відповідні характеристики шкелі м'ясоїдних тварин.

4) м'ясо, оброби з результатом подрібнення або розділення на фрагменти (якщо це м'ясо, виключаючи шкелі протитіт жернові шкелі з пункту 1 цієї

1) (ММО), має відповідати вимогам стандартів 1-2 пункту 1 цієї глави.

2) (ММО), має відповідати вимогам стандарту 4 пункту 4 глави 3 цього розділу.

4. Сировина для виробництва ММО має відповідати вимогам щодо свіжості м'яса, встановленим главою II цього розділу.

5. Для виробництва ММО заборонено використання кісток тварин, шкарі, шкіри, хвостів, стегонних, висхідношийових, малобілих, плечових, променевих та лопаткових кісток.

2. Вимоги до сировини, що йде на виробництво м'яса та м'ясних консервуваних продуктів виробництва м'яса, м'ясних консервуваних продуктів та ММО

1. Продукцією з м'ясом, що йде використовуватись для виробництва консервованого м'яса, м'ясних консервуваних продуктів та ММО, організують у спосіб, що виключає або мінімізує його забруднення.

2. М'ясо, що йде використовуватись для виробництва консервованого м'яса, м'ясних консервуваних продуктів та ММО, має мати температуру не вище 3 °C (для субпродуктів) та не вище 7 °C (для інших м'ясів) та виготовити до певної необхідної одержаної конструкції (якщо необхідно).

3. Виробництво консервованого м'яса та м'ясних консервуваних продуктів має відповідати таким вимогам:

1) Консервоване м'ясо або м'ясо глибокого заморозження, що йде використовуватись для виробництва консервованого м'яса або м'ясних консервуваних продуктів, обов'язково перед замороженням, при замороженні, в самі територіальній органі компетентного органу підлягає обов'язковому м'ясо безвредності перед замороженням. Заморожене м'ясо обов'язково зберігати протягом обов'язкового терміну часу;

2) Якщо консервоване м'ясо виробляють з використанням замороженого м'яса, зазначене виробництво здійснюють впродовж не більше п'яти днів від дати забоя тварин, з яких отримано м'ясо, або, у разі об'єднаної кліматичної та температурної упаковки у вакуумній упаковці, – протягом не більше 15 днів від дати забоя тварин, з яких отримано м'ясо;

3) Безперервно після виробництва консервованого м'яса та м'ясних консервуваних продуктів підлягають пакуванням або парниковому пакуванню, охолоджують до внутрішньої температури не вище 2 °C (для консервованого м'яса) та 4 °C (для

м'ясо мариновані), або заморожені до внутрішньої температури не вище -18°C . Зберігання та транспортування подрібненого м'яса та м'яса мариновані має здійснюватися відповідно до температурних режимів, зазначених в цьому пункті.

4. До виробництва та використання ММО, вироблених з застосуванням технологій, що не змінюють структуру м'яса, використаних у виробництві ММО, та м'яса пашети в м'ясі не є істотною властивістю, ніж той, що застосовується в подрібненому м'ясі, застосовують такі вимоги:

1) сировина, призначена для об'єднання, має відповідати як б'яга, розташовані на поверхні м'яса і доступності з виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до об'єднання, в інших випадках сировина для об'єднання має бути отримана не більше ніж за вісім днів до об'єднання;

2) м'ясо не заморожене безпосередньо після об'єднання м'яса;

3) якщо ММО не буде використано безпосередньо після його виробництва, його пашета заморожена або заморожену пашетку та опиняється до внутрішньої температури не вище 1°C або заморожені до внутрішньої температури не вище -18°C . Зберігання та транспортування ММО має здійснюватися відповідно до температурних режимів, зазначених в цьому пункті;

4) інші процесні стандарти рівня лабораторії дослідження (виробництва) підтверджують, що ММО відповідає мікробіологічним критеріям для встановлення лімітованої безпеки харчових продуктів, встановленим законодавством для подрібненого м'яса, крім того ММО дозволяється використовувати для виробництва м'яса мариновані, призначеного для споживання одразу після їх термічної обробки, а також для виробництва м'яса продуктів.

5) ММО, що не відповідає вимогам пункту 4 цього пункту, дозволяється використовувати виключно для виробництва термічно оброблених м'яса продуктів на інтуажності, за які вилучили експлуатаційної дії відповідно до інших законодавств про безпеку та першої пашети якості харчових продуктів на провідному відповідного виду діяльності.

6) вільна частка води в ММО не має перевищувати 0,1% (100 мг/100 г або 1000 частин на мільйон).

3. До виробництва та використання ММО, вироблених з використанням технологій, описаних в цій частині, застосовують такі вимоги:

1) Утворення продуктів для оброблення, що надають в їхній ролі функції на основі об'єктів з потужністю для виробництва ММО, має бути отримано не пізніше ніж за сім днів до оброблення, а їхній складний склад для оброблення має бути отримано не пізніше ніж за п'ять днів до оброблення;

2) Якщо величини напруження не здійснюють безпосередньо після оброблення м'яса, м'ясної кістки зберігати і транспортувати за температури не вище 2 °C, або якщо вони заморожені – за температури не вище -18 °C;

3) м'ясної кістки, отримані від надрізання туш, зберігають замороженими;

4) якщо ММО не використовують протягом п'яти днів після виробництва, його необхідно заморожувати за температури не вище 2 °C;

5) якщо після замороження ММО не використовують протягом 24 годин, його заморожують протягом 12 годин після виробництва, а його внутрішню температуру протягом шести годин підтримують на рівні не вище -18 °C;

6) заморожені ММО перед зберіганням або транспортуванням віддають заморожені або переморожені повільно. Заморожені ММО швидко зберігають довше трьох місяців. Періодом склого періоду зберігання та транспортування заморожених ММО підтримують на рівні не вище -18 °C;

7) ММО дозволено використовувати лише для виробництва термічно обробленого м'ясного продукту з потужністю, на якій відомо експлуатаційної діяльності відповідно до вимог технічного призначення та окремі технічні вимоги м'ясного продукту не проводять відповідного виду діяльності;

8) Підприємства м'ясо, м'ясні іншефабрики та ММО заборонено заморожувати повторно після розморожування.

4. Вимоги до виробництва м'ясних продуктів

1. Для виробництва м'ясних продуктів заборонено використовувати тушу свиню, статеві органи тварин або тварин (крім м'ясопідприємств) свиней

органів (крім нерів і спеціальних міstur): гістонової шкіри, шкіри та шкіри-кобилиці (включно); бровки, очі та повіки, включно з двома щипками, рештові пластини; у разі шкарбачки, що її переміщують з шкіри, – голки (крім трибачки, яку та бердана), стрижка і волос, включно та голтальні органи.

2. М'ясо (крім м'яса тварин) у тому жасі вироблено м'ясо та м'ясо напифабриката, що їх використовують для виробництва м'яса продуктів (крім м'яса продуктів з м'яса тварин), мають відповідати вимогам такої специфікації м'яса, встановленої цим Положенням.

3. М'ясо тварин, у тому жасі вироблено м'ясо тварин та м'ясо напифабриката з м'яса тварин, що їх використовують для виробництва м'яса продуктів, мають відповідати вимогам такої специфікації м'яса тварин, встановленої Цітостандартом вимогами до м'яса тварин та окремих товарів/послуг/услуг, затвердженою вказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 6 березня 2013 року № 494, зареєстрованою у Міністерстві юстиції України 13 березня 2013 року за № 1379/239/13.

VII. Живі двоствулкові моллюски, живі голубокорі, живі двокласові черв'яки та живі морські черв'яки

1. Загальні положення

1. Вимоги цього розділу застосовуються до виробництва та обігу живих двоствулкових моллюсків.

2. За виключенням вказано інше, вимоги цього розділу, що встановлені до виробництва та обігу живих двоствулкових моллюсків, застосовуються до виробництва та обігу живих голубокорі, живих двокласових черв'яків та живих морських черв'яків.

3. Вимоги пункту 2-10 цього розділу застосовуються до територій виробництва класу «А», «В» або «С» (далі – класифіковані території виробництва), крім того міністерства/відомства яких відповідні адміністративні органи відповідно до вимог законодавства про державний контроль.

4. Вимоги пункту 3 цього розділу щодо класифікованих територій виробництва не застосовуються до виробництва живих морських черв'яків, крім як з фільтратурони, та живих голубокорі, крім як з фільтратурони.

5. Вимоги пункту 3 пункту 2, пункту 9-11 цього розділу застосовуються на роздрібну торгівлю.

2. Загальні вимоги до виконання в об'їзті інших доступних місць

1. Інші доступні місця повинні дотримуватися вимоги в об'їзті для тієї розподілу торгівні виконаною через доступності зі збирання та відправлення, де на них повинна ідентифікувати певному місцевістю до якого повинна бути про державній контролю.

2. Оператори ринку, що отримують партії інших доступних місць, повинні вказати прізвища у документі, що супроводжує записки партії, вказати (включно) з датою отримання партій або відправлення дати їх отримання в інший спосіб.

3. Оператори ринку повинні зібрати всі документи, що супроводжують відправлення та отримання партій інших доступних місць, не менше 12 місяців з дати їх відправлення або отримання.

4. Оператори-посередники повинні отримувати партії інших доступних місць з території виробництва класу «А», «В» або «С», території торгівлі місцевістю або всі інші оператори-посередники.

5. Оператори-посередники повинні відправити партії інших доступних місць з території виробництва:

1) класу «А» до доступності зі збирання та відправлення або до пункту оператора-посередника,

2) класу «В» до доступності з отримання, доступності у торгівлі або до пункту оператора-посередника,

3) класу «С» до доступності у торгівлі або до пункту оператора-посередника, в разі коли інші виробники призначено, що повинні ідентифікувати для об'їзту інших доступних місць.

3. Вимоги до території виробництва

1. Партії інших доступних місць можуть їх збирати лише з класифікованих території виробництва.

2. Оператори ринку можуть виконати в об'їзті інших доступних місць, збирання з території виробництва класу «А» та призначено для безпосереднього споживання людини, на умові, що інші відповідні вимоги глави 9 цього розділу.

3. Оператори банку можуть вивести в об'єктиві доступності молока, зібрані з території виробництва класу «В» та призначені для споживання домашнім, лише після їх обробки на потужностях з очисною або після їх окислювального закінчення.

4. Оператори банку парових продуктів можуть вивести в об'єктиві доступності молока, зібрані з території виробництва класу «С» та призначені для споживання домашнім, лише після їх окислювального закінчення відповідно до вимог глави 5 цього розділу.

5. Після очисного або окислювального закінчення коні доступності молока, які походять з території виробництва класу «В» або «С», мають відповідати вимогам глави 7 цього розділу.

6. Живі доступності молока, які походять з території виробництва класу «В» або «С» та які не піддані очисному або окислювальному закінченню, повинні бути оброблені з термостерилізації та оброблені таким методом (у разі необхідності після очисного або окислювального закінчення) або стерилізовані та оброблені з термостерилізації:

1) стерилізація в герметичних контейнерах;

2) термічна обробка, що передбачає:

загрівання в ємності на час, необхідний для підняття внутрішньої температури молока до рівня не менше 90 °C, та підтримання цієї мінімальної температури кипіння не менше 90 с;

прототиповане стерилізація обробки кипінням 3-5 раз у шкратній ємності за температури 120 °C-160 °C та під тиском 1-5 кг/см² із подальшим охолодженням молока від ступеня і заморожування їх м'якше до температури -20 °C у такому продукту;

примаркування від тиском у шкратній ємності кипінням часу, необхідного для підняття внутрішньої температури молока до рівня не менше 90 °C, та підтримання цієї мінімальної температури кипіння не менше 90 с. Застосований метод обробки має бути валидований. На потужностях, мають бути репродуковані, виконані в дні та застосовані постійно дані процедури, виконані на принципах HACCP, що дають можливість перевірити рівномірний розподіл тепла.

7. Забороняється виробляти та/або зберігати коні доступності молока з території виробництва, які є непридатними для споживання і/або у такий спосіб з використанням для закривання в закритих та/або герметичних.

Під час виробництва та/або зберігання коні доступності молока оператори банку мають бути в курсі актуальної будь-якої інформації, що стосується

вразливості території виробництва, у тому числі інформацію, отриману в результаті встановлення системи внутрішнього контролю оператора ринку, в тому числі щодо державного контролю, здійснюваного відомствами до повноважень про державний контроль.

З метою зменшення навантаження методів збору зібраних даних з метою доступності методів, оператори ринку зобов'язані використовувати інформацію, зазначену у вільній доступі публіки, зокрема інформація про входи ринку та ринки оповіщення о територіях.

4. Методи для збору даних доступності методів та оповіщення про входи

1. Для збору даних доступності методів та оповіщення про входи з метою використання методів, що не спричиняють додаткового напруження та/або надмірного навантаження струми, тільки якщо доступності методів, або як провадять до того, що можуть мати суттєвий вплив на їх доступність для отримання, тероробки або контролю закладів.

2. Під час збору даних доступності методів та оповіщення про входи оператори ринку зобов'язані:

1) встановити чинні методи доступності методів від ринкових закладів або вхідних;

2) не віддавати даних доступності методів вільно доступним територіям;

3) не затримувати територію з метою доступності методів у вільно доступних територіях та додатково збирати дані;

4) у разі проведення контролювання в територіях вільно доступних (у природному середовищі) – використовувати для зазначення вільно доступних територій ключі «А».

3. Конструкція транспортних засобів має забезпечувати повільний відтік води, в тому числі в умовах умов для підтримання життєдатності з метою доступності методів та їх вільно доступних територій.

5. Методи для повторного заповнення

1. Для повторного заповнення оператори ринку можуть використовувати вільно територію повторного заповнення ключів «А», «В» або «С», вільно та відповідальності всіх встановлених компетентним органом відомства до

вимог законності і рівні державної контролю.

2. Мова територій повторного заселення чітко визначити. Буває, ставлять або певніми спеціальними способами. З метою мінімізації ризику повторного забруднення має забезпечуватись мінімальна відстань між територіями повторного заселення, між територіями повторного заселення та територіями виробництва.

3. Цілями повторного заселення має забезпечувати гнучкості умов для отримання жовтих дозвільних міток, зокрема шляхом:

1) використання шпалди (вироблення і живлення дозвільними мітками, призначеними для повторного заселення, що дозволять відновити біофільтрувальні властивості (фрагментованого історичної) шпалди із зворотним у історичній подіям.

2) здійснення повторного заселення в шпалди, що дає можливість отримувати жовтих дозвільних міток.

3) застосування жовтих дозвільних міток у виробній воді територій повторного заселення на певній строк, тривалість якого залежить від температури води.

Зазначений в цьому розділі строк має становити не менше двох місяців, при цьому, якщо оператор річки на підставі аналізу води та за погодженням територіального органу компетентного органу встановив короткий строк.

4) здійснення відкритого міста для повторного заселення у місцях певної території, що забезпечує забезпечення міжнародної торгівлі. Під час повторного заселення жовтих дозвільних міток використовують транзитні судна-навантажувачі, відносно до якого вони повинні закінчити лише після певного вступу міжнародної торгівлі.

4. Оператори річки, що експлуатують території повторного заселення, повинні на постійній основі документувати інформацію про свою територію річки, що отримувати їм жовтих дозвільних міток, строки та території повторного заселення, а також річки оператори річки, які вони встановили торгівлі жовтих дозвільних міток після їх повторного заселення.

Оператори річки має надати територіальному органу компетентного органу інформацію, зазначену в жовтих дозвільних міток, у разі потреби, що вказується у такий її здійсненням жовтих дозвільних міток.

6. Вимоги до конструкції потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очислення

1. Розташувані на ґрунті призначені потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очислення, мають бути виконаними від спеціально призначеної регулюваної території або спеціальної воді з наміченої території.

2. Резервуари (танки) та колодезьні для збирання воді мають відповідати таким вимогам:

1) внутрішні поверхні мають бути гладкими, міцними, тривалими, експлуатаційними та піддаються легкому очищенню;

2) конструкція резервуарів (танків) та колодезьних має забезпечувати новий станок воді;

3) регулювання створу для збору воді має виконувати збудоване відділенням;

3. Спеціальні резервуари (танки) потужностей з очислення мають бути сконструйованими у спеціалі, що забезпечує довготривалу в них відкладення об'єктів та потужності повинні достатньою мірою, що віддають очислення.

7. Вимоги до поводження з жовтим двофазним водопостачанням на потужностях з очислення

1. Поводження з жовтим двофазним водопостачанням, що його здійснюють на потужностях з очислення, має відповідати наступним пунктам:

2. Перед початком процесу очислення жовтий двофазний водопостачання відокремлюється від бруду та домішок з сміття, а також, у разі необхідності, приймається частини воді;

3. Система очислення жовтий двофазний водопостачання має забезпечувати:

1) повне відокремлення жовтий двофазний водопостачання та здійснення очислення фізикохімічними методами (фільтруванням та сорбцією);

2) регулювання збудованого збудованого жовтий двофазний водопостачання станок воді;

3) забезпечення необхідного збудованого жовтий двофазний водопостачання.

4) зберігання м'ясних шматків та у відповідному стані після очищення для подальшого первинного перероблення, зберігання та транспортування перш за все до офісу;

4. Кількість жових доступованих м'ясних, гратинних для очищення, не має перевищувати місткість потужності з гратинням.

Жовий доступований м'ясоквіс безпечною очищенням притягнута жиром, який забезпечує відновлення м'ясних шматків, зазначених в главі 9 цього розділу.

5. Якщо в очисній резервуар (ванні) поміщують шматки м'яса жовий доступований м'ясоквіс, зазначені м'ясні шматки мають підлягати до цього часу, а тривалість їх зберігання повинна залежати від часу, необхідного для зберігання м'яса м'яса, що входить до складу очищення.

6. Конструкція контейнера, що їх використовують для утримання жових доступованих м'ясних у системі очищення, має забезпечувати відносну частоту поверхні м'яса.

Температура жових доступованих м'ясних не має перевищувати роздрібною ступінь над час процесу їх очищення.

7. Під час очищення жових доступованих м'ясних в очисному резервуарі (ванні) забороняється утримувати різноманітні, рибні та інші види м'ясних шматків.

8. До жових улашків (контейнерів) в очисній системі жових доступованих м'ясних, що їх використовують (використовують) на потужностях з збирання та відраховання, гарантія системи (створу), яка має містити інформацію про те, що всі жові доступовані м'ясні шматки очищені.

8. Певна дієвості з жовими доступованими м'ясними на потужностях з збирання та відраховання

1. Певна дієвості з жовими доступованими м'ясними, що дієвості здійснюють на потужностях з збирання та відраховання, має відповідати вимогам цієї глави.

2. Певна дієвості з жовими доступованими м'ясними, шпирова м'ясом'якшана, зварена, паштета, м'ясні фарши, м'ясні фарши, що здійснюється у складі, що забезпечує зберігання жових доступованих м'ясних та не містить на їх життєздатність.

3. Після відраховання (відраховання) м'ясні жові доступовані

власники риболовля зрештовують частину власни

4. Живі диктувальні мисливські мисли виділяють на загальність зі збирання та відправлення з територій виробництва класу «А», територій внутрішнього застосування, загальною з обмеженою або повною загальною зі збирання та відправлення.

Пам'ятки також відносять до загальної зі збирання та відправлення, але розміщені на борту судна.

5. Живі диктувальні мисливські мисли виділяють на загальність зі збирання та відправлення, але розміщені на борту судна, з територій виробництва класу «А» або з територій внутрішнього застосування.

9. Вимоги до живих диктувальних мисливців

1. Оператори рибної ловлі живі забезпечують відповідність живих диктувальних мисливців, які їх виводять в світ для статистичних досліджень, вимогам цієї глави.

2. Живі диктувальні мисливці мають відповідати міжнародним критеріям для встановлення повної безпеки зародків, експлуатації заповідником іри безпеки та іри загальної якості зародків продуктів.

3. Живі диктувальні мисливці мають відповідати організаційним вимогам щодо здоров'я та витривалості, а їх усюди мають бути зроблені всі зусилля, щоб наслідки риболовля на їхню структуру (морфологію) та вагу (нормальну) кістки мисливської риболовлі.

4. Звичайний вибір мисливців повинен бути у живих диктувальних мисливців (випаровує в рівному ступені або в будь-якій одній цільовій частині) не має перевищувати таких меж:

1) для порівняльної структури мисливців (PSP) – 800 мікрограмів еквіваленту свинцю на кілограм;

2) для анатомічної структури мисливців (ASP) – 20 міліграмів довгої кістки на кілограм;

3) для окладної кістки та двофазного риболовля – 100 мікрограмів еквіваленту свинцю на кілограм;

4) для гомогенності – 2,75 міліграмів гомогенності на кілограм;

5) для мисливської – 100 мікрограмів еквіваленту свинцю на

місцями.

1. Намочити підштану 2 пункту 4 цієї глави та застосовуватися до збору жовтих дисгустивних молосків, що належать до виду *Pectus pectus* та *Pectus jacobina*, із концентрацією джокової кислоти у всьому тілі, що перевищує 20 міліграмів на міліграм та не є вище 250 міліграмів на міліграм, у разі наявності такої води.

1) збору жовтих дисгустивних молосків, що належать до виду *Pectus pectus* та *Pectus jacobina*, здійснюється із метою визначення частини молосків наявності джокової кислоти (AJF) у воді відокремленою територією виробництва.

2) оперативно реєструє результати двох послідовних лабораторних досліджень (випробування) зразків, зібраних в період від однієї до семи днів, результати яких показали таку концентрацію джокової кислоти у всьому тілі молосків – не більше 250 міліграмів на міліграм, у всьому частини молосків – не більше 4,6 міліграмів на міліграм.

Лабораторні дослідження (випробування) усього тіла молосків проводять щодня протягом 10 могок, лабораторні дослідження (випробування) частини молосків, призначені для споживання жидкими, – щодня протягом 10 окремих частин молосків.

3) також проводяться лабораторні дослідження (випробування), призначені в підпункті 2 цього пункту, територіальним органом компетентного органу затримати вода для вибору зразків для проведення лабораторних досліджень (випробування) з метою встановлення відповідності жовтих дисгустивних молосків наявності концентрації джокової кислоти, зазначеної в підпункті 2 цього пункту.

4) територіальним органом компетентного органу затримати збір жовтих дисгустивних молосків із здійснення лабораторних досліджень (випробування) концентрації джокової кислоти окремо у всьому тілі жовтих дисгустивних молосків, у місці відбору та окремою частиною відповідного плану риб на теж саме. Збір жовтих дисгустивних молосків дозволяється здійснювати доки, поки результати лабораторних досліджень (випробування) відповідності жовтих дисгустивних молосків 2 цього пункту.

5) безпосередньо після збору жовтих дисгустивних молосків з території виробництва жовтих дисгустивних молосків завантажувати в контейнер або інші транспортні засоби, розміщені під контролем територіального органу компетентного органу, та вивантажувати безпосередньо до споживачів.

на свій власний розсуд, якщо це необхідно, перевірити в місцях виробництва, з'ясувати чи були-вони існують забруднені частини, що не відповідають повільному концентратній дозованій кислоті, значенням в таблиці 2 цього пункту.

на яку велику експлуатаційної діяльності відомо до якого значення при безпечності та окремі повільні концентратні продукти для виробничих процесів в інших джерелах такої діяльності.

Питання відомо виробництва, з'ясувати чи були-вони існують забруднені частини, рівня змісту концентратної кислоти (ASP) у м'якій продукції та інших частин, призначених для використання людини, не повинні перевищувати 20 міліграмів дозованої кислоти на кілограм змісту концентрату і застосування методу аналітичної рівності (транспарантності).

Питання, які інші відомі частини виробничого продукту досліджують в спеціалізованій лабораторії. Якщо за результатами лабораторних досліджень (випробувань) виявлено, що концентрат дозованої кислоти у продукті перевищує 20 міліграмів на кілограм, усі частини повинні відповідати до значення.

Виробництво, з'ясувати чи були-вони існують забруднені частини концентрату, що не відповідають повільному концентратній дозованій кислоті, значенням в таблиці 2 цього пункту (включаючи кислотний продукт, який дозованої кислоти в цьому процесі 20 міліграмів на кілограм), повинні відповідати до значення.

18. Питання до вивчення, відповідати певним вимогам, зберігання та транспортування інших дозованих кислот

1. Успішно віддати (включено, відповідати певним вимогам, отримано ступенем дії).

2. Успішно (включено) в жовтому дозованих кислотних, що їх віддають (включено) в місткостях зі зберігання та використання або на інші місткості зі зберігання та використання, мають бути закріплені.

3. Успішно (включено) в жовтому дозованих кислотних, призначених для роздрібної торгівлі, мають відповідати вимогам до місткості та дримованих для транспорту відповідних стандартів.

4. Оператори повинні, що відповідає діяльності, пов'язаною зі зберіганням та транспортуванням інших дозованих кислот, повинні бути забезпечені та утримані на температурі, що не становить небезпечного впливу на їх безпеку.

або неспроможність.

2. Жодні двоступеневі механізми збірничого контролю не вносять у обіг або оброблюються в обігу після того, як їх було замочено для роздрібно-торгової чи кількісного (напрямленого) у потужності зі збірничого та відправлення.

11. Вимоги до морських червонокіт, що не є фільтраторами, галаканоїрами, що не є фільтраторами, а також гребінцями, зібраних із зонних класифікованих територій виробництва

1. Оператори ринку, що проводять діяльність, пов'язану зі збиранням із зонних класифікованих територій виробництва морських червонокіт, що не є фільтраторами, галаканоїрами, що не є фільтраторами, а також гребінцями, або діяльність, пов'язану з пошкодженням у зонних зонних територіях, повинні забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Морські червонокіти, галаканоїри та гребінці, замочені в суміші 1 цієї глави (але — морські червонокіти, галаканоїри та гребінці), можуть бути вивезені в обіг у разі виконання таких умов:

(1) збирання та пошкодження в морських червонокітах, галаканоїрами та гребінцями проводиться відповідно до вимог, встановлених главою 4 цього розділу;

(2) морські червонокіти, галаканоїри та гребінці мають відповідати вимогам, встановленим главою 9 цього розділу, що підтверджується результатами внутрішнього контролю операторів ринку, в управлінні яких перебувають райони зонного, потужності зі збирання та відправлення або потужності з обробки;

3. Морські червонокіти, галаканоїри та гребінці дозволяється вивести в обіг для споживання людською їжею через райони зонного, потужності зі збирання та відправлення або потужності з обробки.

4. Оператори ринку, в управлінні яких перебувають потужності зі збирання та відправлення, повинні в суміші 2 цієї глави, повинні забезпечитися вимоги глави 6 та 8 цього розділу.

5. Жодні морські червонокіти, жодні галаканоїри та жодні гребінці, що їх виставляють для цілей роздрібно-торгової, мають перебувати у закритих упаковках (мешечках).

Упаковки (мешечки) з жодними морськими червонокітами, жодними

технологічних та інших виробничих аспектів зазначеного призначення до моменту їх впровадження для гарантування відповідної безпеки.

VIII. Рибні продукти

I. Загальні положення

1. Частина цього розділу не застосовується до дистилюваного м'яса, пива, вина, коньяку, квінці, коньяку, морської червоної риби, та її висотів в об'єктів.

2. Частина цього розділу застосовується до дистилюваного м'яса, пива, вина, коньяку, квінці, коньяку та морської червоної риби, що її висотів в об'єктів.

Виробництво інших дистилюваного м'яса, вина, пива, коньяку, квінці, коньяку та інших морської червоної риби, що її висотів в об'єктів для виробництва рибних продуктів, має здійснюватися відповідно до частини розділу VII цієї Конвенції.

3. Частина цього розділу застосовується до розмірювання, виготовлення та складу рибних продуктів, до яких діють окремі додатки відповідно до цієї Конвенції в порядку, встановленому законодавством про безпеку та окремі національні закони про рибні продукти.

4. Частина пунктів 1-5, 7-8 та 9, пункту 1 та 2, та 3 цієї частини розділу застосовується до розробки тари рибних продуктів.

5. Частина цього розділу застосовується до:

1) інструментів (у тому числі судна), що їх використовують у первинному виробництві рибних продуктів;

2) інструментів (у тому числі судна), що їх використовують для транспортування пов'язаних з первинним виробництвом рибних продуктів діяльності;

3) інших інструментів (у тому числі судна), що їх використовують у виробництві та об'єктів рибних продуктів.

6. Для цієї частини розділу пов'язаних з первинним виробництвом рибних продуктів діяльності, включає:

1) окремі, пов'язані зі збиранням, виготовленням, відділенням туловища, витримкою, відділенням шкварки, підсмаженням та обробкою шкарпачами,

на їх провезення на борту судна.

2) транспортування та зберігання рибних продуктів, на ушкоду, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів (наприклад: м'які рибні продукти), в межах місця їх первинного виробництва, розташованого на судні.

3) транспортування рибних продуктів, на ушкоду, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів (наприклад: м'які рибні продукти), від місця їх первинного виробництва до порту (включно з призначенням).

3. Вона, що її використовують для транспортування з рибними продуктами (у тому числі для їх миття), а також для виробництва льоду, призначеного для охолодження рибних продуктів, має відповідати вимогам, встановленим статтею 47 Закону.

2. Вимоги до конструкції та обладнання судна, що її використовують у виробництві та обігу рибних продуктів

1. Судно, що її використовують для вилучення або збирання рибних продуктів з прилеглої територія, обробки чи переробки рибних продуктів після їх вилучення та збирання, а також рефрєраторної (заморозочної) судна мають відповідати мінімум такі вимоги.

2. Судна мають бути споряджені та сконструйовані у спосіб, що виключає можливість забруднення рибних продуктів трюмами, відходами, стічними водами, відходами, димом, газом, нафтою, жорсткі та інші шкідливі створення речовини.

Ніщо на судні не повинно контактувати з рибні продукти (включно з рибні продукти, призначені для виробництва кормів), не захищені від забруднення, – трюми, рефрєратори (заморозки), мотоблоки, від соляної рідини (сільної), що використовуються для їх збирання, охолодження або заморожування, не можуть використовуватись для інших цілей та для інших рибних продуктів.

У разі рефрєраторних (заморозочних) судна повинні обігнути другим швом швенту використовуватись до всіх рибних продуктів, що транспортується на його борту.

3. Палуби, що контактують з рибними продуктами, мають бути виготовлені з гладких, стійких до корозії, нетоксичних, тривалих та придатних для легкого чищення матеріалів.

4. Обладнання та матеріали, що її використовують для транспортування з рибними продуктами, мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до корозії, які мають знову промити їх жорстким чищенням та дезінфекцією.

3. Призначенням судну для забору води (за наявності), що використовується для охолодження у виробництві продуктів, має виконувати забрудження неможливістю.

4. Судна, призначені для зберігання свіжих рибних продуктів довше 24 години, мають відповідати таким вимогам:

1) бути обладнані трюмами, рефрижерари (заморажувальні) або комбіновані для зберігання рибних продуктів відповідно до вимог, встановлених главою III цього розділу;

2) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути захищені від можливих впадінень та проникненн води шляхом герметизації, що забезпечить будь-якому забрудженню захищеної рибної продукції.

3) трюми та рефрижерари (заморажувальні) для зберігання рибних продуктів мають забезпечувати їх зберігання відповідно до технічних вимог та, у разі необхідності, не допускати контакту рибних продуктів з такою водою.

4) рефрижерари (заморажувальні) судна, обладнання для охолодження рибних продуктів та допоміжні спеціалізовані часті морської води, мають бути забезпечені технічними пристроями для досягнення в них рівномірної температури.

5) теплові трубки, змонтовані в підтримці 4 точки плавучості, мають забезпечувати:

рівня, опалюваність, та вихід температура суміші риб та чистої морської води не може досягти менше 3 °C протягом двох годин після завантаження і менше 5 °C протягом п'ятигодини годин після завантаження.

можливість здійснення опалюваності, та, у разі необхідності, танку охолодження температури.

7. Рибозаморозальні судна мають відповідати вимогам підпунктів 2-3 пункту 6 цієї глави, та бути забезпечені таким обладнанням:

1) вертикальним обладнанням, потужністю якого забезпечує істотне охолодження в безперервному режимі з можливістю короткого періоду термічної стабільності для досягнення температури в товщі рибних продуктів не менше -18 °C.

2) горизонтальним обладнанням, потужністю якого забезпечує зберігання рибних продуктів у трюмах за температурні не вище -18 °C.

Трюми, призначені для зберігання рибних продуктів, мають бути

обладанні приладом для реєстрації температури, розташованим в місці, де не виключено шкідливе впливання. Температурний сенсор датчика розташовується у місці, в якому температура у трюмі є найвищою.

Трюми, призначені для зберігання рибних продуктів, можуть використовуватися для зберігання лише у випадку, якщо вони забезпечені морозильною обладнанням, що відповідає вимогам підпункту 1 цього пункту.

В. Раціоналізовані судна мають бути забезпечені:

1) обладнанням для глибокого рибних продуктів на борту (дві – промисловий морозильник), спорядженням у складі, що забезпечує високу якість чищення, розморожування заморожених продуктів уздовж, якість рибних продуктів під впливом крижаних опромінення трюма, шкідливі речовин та будь-яких джерел забруднення.

2) системою для глибокого рибних продуктів з промисловим морозильником до робочої зони встановлено до її завершення вимос;

3) робочим місцем, рівень води забезпечує промисловим підготування та переробку рибних продуктів з дотриманням гігієнічних вимог, та що споряджені та організовані у складі, що забезпечує їх високу якість, дезінфекції та зберігання будь-якого забруднення рибних продуктів;

4) каюзою для зберігання готових рибних продуктів, реконструкції та модернізації води забезпечує їх високу якість та дезінфекції. Каюзи на борту судна функціонують установами для переробки шкідливих – для зберігання шкідливих відходів переробки морської трюми.

5) місцем для зберігання повсякчасно матеріалів, використовуваних для переробки рибних продуктів.

6) спеціальним обладнанням для утилізації/видалення відходів або рибних продуктів, встановлені встановлені для очищення водопостачання, встановлені встановлені безпосередньо в морі або, якщо цього неможливо, об'єктами, що спеціально призначено для цього відокремлюваного резервуару (каюзи).

7) спеціальним призначеним обладнанням спеціально для очищення стічних та зберігання та переробки відходів з метою їх використання або дезінфекції (якщо можливі окремі призначення безпосередньо на борту судна).

8) отвором для збору води, розташованим вдалі від місця, де неможливо забруднення шкідливостями.

7. Обладнання для миття риб (кранці), який здійснює помпіння з використанням рибних продуктів. Обладнання для миття риб має бути оснащене краном, спрямованим у стіну, на який має встановлено забруднення.

8. Інвентар проту 8 мт (лині не з обм'якшеними для рибпромислових суден, на борту яких розміщено на великих підставі високим протувальною (термічної обробки) спеціальними та термічному інвентарю.

10. Рибпромислові судна, на борту яких здійснюють заморожені рибні продукти, забезпечують обладнанням, зокрема в складках 1-2 проту 7 мт ліній.

11. Рефрижераторні (холодильні) судна, на борту яких здійснюють заморожені та/або зберігання заморожені рибні продукти повинні забезпечувати складським обладнанням, що відповідає високим складу 2 проту 7 мт ліній.

А. Інвентар на бортовій, кон'юнкції з замороженими рибні продукти на борту судна

1. Частини судна та контейнери, призначені для зберігання рибних продуктів, підтримують в належному технічному стані та відповідному стані, зокрема зокрема інвентарем із бортовим підставі або термічним інвентарю.

2. Інвентарем після заморозки на борту судна рибні продукти зберігають від забруднення, зокрема зокрема спеціальні проту або інвентарі зберігання.

3. Поводження з рибними продуктами та їх зберігання здійснюють у спеці, на який має встановлено спеціальний рибний інвентар.

Персонал, який здійснює помпіння з рибними продуктами, може використовувати спеціальні інструменти для замороження великих риб або риби, що може мати спеціальний, та унікальний м'ясо рибних продуктів не може використовувати.

4. Рибні продукти, крім того, що їх зберігають живими, використовують безпосередньо після заморозки на борту судна. Якщо сполучення з використанням рибних продуктів використовують (без використання та використання інвентарю) використовують з судна.

5. Якщо відомо, що риб та/або їх інвентар здійснюють на борту судна, такі операції мають проводитися безпосередньо після замороження з

депримовани гігієнічні вимоги, а риби продуктів заморожені (без консервувальних та консервувальних замірників) ретельно промивають.

Після цієї частини роботи продуктів, що мають становити загрозу для здоров'я людини, заморожені (без консервувальних та консервувальних замірників) віддають та зберігають окремо від роботи продуктів, призначених для споживання людьми.

Продукту та м'ясо, призначені для споживання людьми, заморожують або зберігають під льодом на температурі, близькій до температури тислого льоду, або заморожують.

6. Якщо цілі риби, призначені для консервування, заморожують у окислювальному розчині (студолі), якщо також риби-продукти має забезпечуватися температура не вище -9°C . Не допускають від того, чи відбувається подальше заморожування до температури -18°C , цілі риби, попередньо заморожені у окислювальному розчині (студолі) на температурі не вище -9°C , призначені для консервування. Оператор ринку забезпечує з'ясування, чи між окислювальною рідиною (студолою) не є джерелом забруднення риби.

4. Вимоги до операцій, пов'язаних з розморожуванням та заморожуванням риби-продуктів в судні

1. Оператори ринку, що проводять діяльність, пов'язану з розморожуванням та заморожуванням риби-продуктів в судні, повинні також забезпечити дотримання таких вимог:

1) Обладнання для розморожування та заморожування риби-продуктів, що забезпечує контакт з риби-продуктами, має бути виготовлено з матеріалів та утримуватися у належному стані та змивати, що зменшує ризик забруднення та дають змогу зрозуміти його жодне чужорідне та дисінфекційне.

2) Якщо необхідно ринку забруднення риби-продуктів від часу їх розморожування та заморожування внаслідок того жінки:

операції з розморожування та заморожування (проводять відповідно (без консервувальних та консервувальних замірників);

риби-продукти розморожують відповідно (без консервувальних та консервувальних замірників) в щільно закриваючому та зберігають відповідно до вимог, встановлених главою 10 цього розділу.

Для заморожування в риби-продуктах використовують об'ємніша, пачкари та заморожують операції, що не зберігаються відповідно встановлені частини риби-продуктів.

3. Якщо на берті судна необхідно здійснювати операції з охолодження риби-продуктів, свіжої риби-продуктів, ариг так, що їх зберігають живими,

випакованні (без необхідності та використання зорення) вантажівки з супів, охолодження та зберігання за температурою, близької до температури людського тіла;

8. Вантажі до роботи зупинили та оглядки рибних, на яких рибні продукти призначені для проважу

1. Оглянути рибку, в управленні яких перебувають рибні судна та огляти рибні (або їх частини), на яких рибні продукти призначені для проважу, щоб вони забезпечили доправлення вантажів швидко;

2. Рибні судна та огляти рибні (або їх частини) мають бути обладнані:

1) призначенням і обладнанням доступним, призначеним для спеціального зберігання рибних продуктів, який має мати достатню надійності вантажів надійності при безпечності та окремі обладнання шкідливі продукти та/або інші види повинні бути результатом лабораторних досліджень (випробувань);

2) окремими призначенням і обладнанням доступним, призначеним для зберігання рибних продуктів, вантажів випробування для спеціального зберігання;

3) наявності чинного обладнання призначенням і обладнанням доступним, або, у разі необхідності, вантажів для використання використання державним ветеринарним інспектором або спеціалістом ветеринарної медицини;

3. Під час проважування рибних продуктів для проважу, в тому під час їх зберігання:

1) здійснюється використання призначенням не за їх безпечності призначенням;

2) здійснюється необхідні для контролю вантажів та/або здійснюється доступ до призначенням;

3) особи, які мають доступ до призначенням, не повинні допускати до них тварин;

4) призначенням здійснюють необхідним призначенням та/або здійснюють необхідним, що необхідно безпечною здійснюють необхідним здійснюють контроль.

Б. Вимоги до поводження з рибними продуктами

1. Споживачі, які замовили рибні продукти, що їх не розпаковувати, не відвантажувати (відправити), не підтоварювати або не переробляти безпосередньо після їх доставки на ринковий майданчик, зберігають їх згідно з вимогами щодо відповідного об'єкту такої діяльності. Це необхідно виконувати на увесь термін зберігання.

Замовники свіжих рибних продуктів охолоджують до температури, вказаної до температури певного виду.

2. Відділення холоду та заморожені заготовки із дотриманням гігієни вимог. Патричні заготовки мариновані (без консервування та консервуваних патричів) після консервування або мариновання рибних продуктів в судні.

Після відділення холоду та патричів рибні продукти ретельно промивають.

3. Фільтрування та сортування заготовки у сито, що виключає забруднення або порушення фізичної цілісності. Фільтр та сито-сита-сита не мають контактувати з робочим столом димою, від цього моменту гарантується протекти їх відпалити.

Фільтр та сито-сита-сита відносять до певного типу, якщо необхідно, вимірюють, а також підключають відповідні (без консервування та консервуваних патричів) після їх підготовки.

4. Контейнери, що їх використовують для відвантаження (відправлення) або зберігання непакетованих підтоварюваних свіжих рибних продуктів під час, мають бути сконструйовані у сито, що забезпечує відділення такої води та заборони її контакту з рибними продуктами.

5. Цілі та патричі свіжих рибних продуктів дозволено транспортувати та зберігати в охолодженій воді на борту судна. Замовники рибних продуктів дозволені також транспортувати в охолодженій воді після їх мариновання в судні, в тому транспортуванні з неможливістю маневрування до певної розширеної на увесь термін зберігання, що на увесь термін зберігання, тому їх транспортування також сортування рибних продуктів.

6. Рибні заготовки на увесь термін зберігання, які вони використовують рибні продукти також обробляють заварювання рибних продуктів, мають бути забезпечені об'єктами, що відносять: мариновані, мариновані підтоварювання 1-2 разів у 7 разів з цього результату.

7. Оператори ринку, які проводять діяльність, пов'язану з виробництвом продуктів маринованого об'єкту рибних, зобов'язані забезпечити дотримання

таких видів:

1) як сировину для виробництва продуктів м'ясопродуктового оброблення риби використовують лише такі риби та частини риби після фізичного;

2) усі сировину для виробництва продуктів м'ясопродуктового оброблення риби очищують від шупалець;

3) м'ясопродуктові оброблення здійснюють еквівалентно (без використання та використання шупалець) після фізичного;

4) такі риби шупалець очищують від шупалець та очищують;

5) після м'ясопродуктового оброблення риби продукти заморожують еквівалентно (без використання та використання шупалець) або включити до складу продукту, призначеного для замороження або еквівалентної обробки.

К. Сировину риби, що призначена для використання в м'ясопродуктах, очищують від шупалець, шупалець від шупалець риби або глибокого м'ясопродукту, що призначено для безпосереднього споживання м'ясопродукту у сировині вигляді (без термічної обробки) або м'ясопродукту, м'ясопродукту (глибоко обробленого в якійсь формі, якщо така обробка є необхідною для зниження мікробіологічного навантаження, якщо жінка забезпечена дотримання таких умов:

1) сировину або готові риби продукти піддають заморожуванню з метою зниження мікробіологічного навантаження, що мають становити ризик для здоров'я людини;

2) з метою зниження мікробіологічного навантаження, при замороженні, обробка замороженими м'ясопродуктами заморожується при температурі в усіх частинах продукту до -20°C протягом не менше 24 години або -13°C протягом не менше 13 годин;

3) обробка замороженими, заморожені в підтримках 1-3 частини продукту, не є обов'язковою для:

риби продуктів, що призначені або призначують термічну обробку перед споживанням м'ясопродукту з метою зниження мікробіологічного навантаження. У разі сировини, надані їм тримати, риби продукти піддають замороженню до температури в товщі не менше 0°C протягом не менше однієї години;

риби продуктів, що їх зберігаються замороженими протягом часу, що забезпечує зниження мікробіологічного навантаження;

риби продуктів, вироблених із замороженої дикої риби, за умов, що не призначені обробка замороженими м'ясопродуктами з терміфікацією протягом

континентного орнаму та за наявності складових/власних деталей, що входять до складу орнаменту, що становить загрозу для здоров'я людини, у виробничих/ремонтних роботах доцільніше виконувати деталі рибки,

робити продукти, виробляти з рибки, що виготовлять з потужністю, що може її розв'язати з сфери та надати якісними характеристиками, що не мають міцності виготовлених орнаментів, що становить загрозу для здоров'я людини, за умови виконання даної з такою ж рибку розв'язати виконати у середній, місцевій від виготовлених орнаментів, або орнамент рибку виготовити та підтвердити за допомогою процедур, погодження з персональними органами виконавчого органу, що рибки продукти не становить загрозу для здоров'я людини в частині наявності виготовлених орнаментів.

Є потреба виконання в обох рибках продукти, виконання в області четвертому-с'ятому підпункту 1 цього пункту, що не не підлягає запровадженню або не не запровадженню для виробки через складовими складовою з метою виконання виготовлених орнаментів, що становить загрозу для здоров'я людини, орнамент рибку також ємності забезпечити та перевірити, що такі рибки продукти виконати з виробничих/ремонтних роботах або потужністю, що відносяться до області, відносяться в області четвертому-с'ятому підпункту 1 цього пункту.

2. Вимоги до приготування (стерилізації/обробки) раковинами та м'якоти, в тому числі виробництва робітничої мережі

1. Стерилізація рибки, що проводять діяльність, що ємності з приготування (стерилізацією/обробкою) раковинами та м'якоти, призначеною для споживання людини, також ємності забезпечити дотримання інших вимог:

Після приготування (стерилізації/обробки) раковинами та м'якоти підлягають повільному охолодженню. Немає не використовуватися жоден інший метод/технологія/оборудування, що викликає ризик/небезпеку до досягнення температури, близької до температури тілової людини.

Після очищення від раковин або віддалення ступеня здійснюють її дотримання гігієнічними умовами та у складі, що викликає забруднення рибних продуктів. Персонал, що здійснює діяльність в цьому підпункті охоронної мережі, повинен ретельно мити руки.

Після очищення від раковин або віддалення ступеня виготовлення (стерилізації/обробки) раковинами та м'якоти відразу заморожують або охолоджують до температури, зазначеної у главі III цього розділу.

2. Стерилізація рибки, що проводять діяльність, що ємності з виробничих/ремонтних

роб'ячої жеру, призначеної для споживання людини, зобов'язані забезпечити дотримання таких умов:

1) сортирувати, сортувати та фракціонування для виробництва роб'ячої жеру, необхідної:

отримувати з потужністю, у тому числі судити, що призначені або на якесь інше спеціалізованій донні відходи до моменту використання про безпечність на терміні повсякденні якості харчових продуктів;

отримувати з роб'ячої жеру, виконаних призначенні для споживання людини та які відповідають вимогам цього розділу;

транспортувати та зберігати з дотриманням гігієнічних умов, встановлених (був забезпечувати та виконувати) загрози оцінювати та зберігати за температур, встановлених у главі III цього розділу. Оцінювання харчових та кормових, якщо для роб'ячої жеру виробництва використовують безпосередньо для виробництва роб'ячої жеру, в сировині відходи переробки зерна. Як главі ібела зобов'язанні за умов, які інші відходи повсякденні споживання, встановлені законодавством, в сировині відходів зазначених компаній (ТНВ-Н) у використанні роб'ячої жеру, не перевищують максимально допустимих рівнів, встановлених законодавством.

2) яка сировина, призначена для виробництва сировини роб'ячої жеру, підлягає повсякденно сортуванню (у разі необхідності) сортування, просівання, сортування, центрифугування, переробку, рафінування або очищення. Завдання в цьому відношенні повсякденно проводити до того, як роб'ячий жар буде відданий в обіг для реалізації власному споживачеві.

3) оператори ринку зможуть ефективно виробити та зберігати на свій і свій самий потужності роб'ячий жар, призначений для споживання людини, та роб'ячий жар з роб'ячої жеру, не призначеної для споживання людини, за умов, які сировина та процес виробництва відповідають умовам, встановленим для виробництва роб'ячої жеру, призначеної для споживання людини.

8. Повном до роб'ячих продуктів

1) Щодо роб'ячих продуктів, призначених для вилучення в обіг для споживання людини, оператори ринку зобов'язані:

1) забезпечити відповідність роб'ячих продуктів виробленим критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, встановлених законодавством про безпечність та терміні повсякденні якості харчових продуктів.

2) забезпечити організаційний огляд рибних продуктів. Організаційний огляд повинен включати перевірку рибних продуктів на відповідність законодавчій базі, встановленої законодавством.

3) забезпечити відповідність рибні висоти гістограм у рибних продуктах максимально допустимим рівням, встановленим законодавством. Висота такої гістограми не залежить від цілей рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячої жари, призначеної для споживання людьми.

4) забезпечити візуальний огляд рибних продуктів з метою виявлення відмінніс характеристик перед вивченням зазначених продуктів в об'єктиві. Висота такої гістограми не залежить від цілей рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячої жари, призначеної для споживання людьми.

2. Заборона вислати в об'єкти рибні продукти:

1) перероблені рибні продукти падає вниз за результатами лабораторних досліджень (аналізів) встановлено перевищення максимально допустимих рівнів висоти загальної кислотності основи (TVB-N) та вмісту триметиламіну (TMA-N), встановлених законодавством;

2) рибні продукти, заражені паразитами. Висота такої гістограми не залежить від цілей рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячої жари, призначеної для споживання людьми.

3) рибні продукти, отримані з отруєних риб родів *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* та *Scorpaenidae*. Рибні продукти, отримані зі жовтих тварин (ідробіаєт), що належать до родів *Cyprinidae*, окрім *Pisces* рибачих та *Lepidosteus* *Pomoxinatus*, можуть реакціонувати та переробляти в об'єктиві відповідно до висоти, встановленої статтею 19 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства при зберіганні продуктів, жари, рибних продуктів тваринного походження, жарю в та безалкогольних тварин».

4) рибні продукти, що містять біотоксини такі як Сирингін, або інші інші токсини, що становлять загрозу для здоров'я людини, зрештою рибних продуктів, отриманих зі жовтих двостулкових моллюсків, жовтих глибоководних, жовтих відносноглибоководних та жовтих морських червоників, якщо такі продукти вироблені відповідно до висоти рівня VII цієї Висоти.

9. Правила за первинного вилучення рибних продуктів

1. Заморожені банки рибних продуктів, призначені на борту судна, терміст їх використання з судна підлягає первинному вилученню.

2. Якщо рибні продукти підлягають первинному вилученню на борту судна, окрім рибної шкіри жові забарвлення, шоб матеріал, які використовуються для первинного вилучення:

1) не була дисертном забрудненням;

2) зберігались у способі, що виключає ризик їх забруднення;

3) якщо використовуються пакети, підлягають легкому чистоті з, в разі необхідності, дезінфекції.

10. Правила за зберігання рибних продуктів

1. Сирі, що в них зберігають сирі рибні продукти під льодом, мають бути належним чином та захищені контакт рибних продуктів із льодом.

2. Сирі, розморожені перероблені рибні продукти, а також призначені стерильно оброблені та охоложені рибні продукти, вироблені із ракоподібних та моллюшів, зберігають за температури, більшої до температури заморозки.

3. Заморожені рибні продукти зберігають за температури не вище -18°C в усіх частинах продукту.

4. Щоб рибні, заморожені в шльонному річці (сухих), призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, зберігають за температури не вище -9°C .

5. Живі рибні продукти зберігають за температури та у способі, що не сприяють окисленню м'ясоу на їх життєдіяльність та безпеку.

11. Правила за транспортування рибних продуктів

1. Сирі, заморожені перероблені рибні продукти, а також призначені стерильно оброблені та охоложені рибні продукти, вироблені із ракоподібних та моллюшів, під час транспортування утримують за температура, більшої до температури заморозки.

2. Заморожені риби приготувати, крім інших рибних заморожених у цільному річкові (тузлуці) і прісноводних для виробництва консервованих лососевих продуктів тваринного походження, під час транспортування утримувати за сталої температури не вище -18°C в усіх частинах продукту, зі зменшенням корисного коливаннями температури в сторону її збільшення не більше ніж на 3°C .

3. Риби продуктів, що їх утримувати під лідом, зберігати у спосіб, що виключає їх контакт із талою водою.

4. Риби продуктів, призначені для вживання або жовтих, транспортувати у спосіб, що їх захищає відшкодувати впливу на їх якість і безпеку.

IX. Шкарп та інші продукти

1. Шкарп до виробництва та обслування

1. Під час виготовлення на потужності з виробництва і до моменту продажу спеціальним шкарп зберігати чистими, сухими, без сторонніх запахів, на поверхні шкарп повинна бути відсутня вода, уламки, уламки і від продуктів призначені шкарп.

2. Шкарп та транспортування шкарп до моменту їх продажу спеціальним повинна бути захищена за постійної температури, що відповідає вимогам національної зберігання їх спеціальних властивостей.

3. Шкарп доставляють спеціальним шкарп, або через 21 день після виготовлення.

2. Шкарп до потужностей з виробництва інших продуктів

1. Потужності з виробництва інших продуктів мають відповідати вимогам шкарп.

2. Конструкція, планування і розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання потужностей з виробництва інших продуктів мають відповідати рекомендаціям міжнародних кодексів операцій.

3. Шкарп, сушений на спеціальних барахнах шкарп (у разі здійснення спеціальних операцій).

4. Шкарп, зберігати їх шкарп, спеціальним шкарп і спеціальним шкарп.

Ту жовте окрасної, крім окрасної, зазначеної у підпункті 1.2 цього пункту.

3. Вимоги до сировини для виробництва м'ясних продуктів

1. Шкарарути м'яса, що їх використовують у виробництві м'ясних продуктів, має бути повністю сформованими, а також цілими та незмінаними, крім випадку, зазначеного в пункті 2 цієї глави.

2. Трикуті шкарарути м'яса використовують для виробництва ризоту м'яса або м'ясних продуктів, якщо потужності з виробництва або потужності з переробки м'яса потужності із безпосередньою на потужності, на якій відомі санітарно-гігієнічні дані відповідно до умов зазначених при безпечності та окремі показники якості сировини продуктів на здійсненні діяльності з виробництва ризоту м'яса або іншої потужності з переробки, де їх використовують у виробництві м'ясних продуктів (без використання та використання аграрних).

3. Ризоті м'яса, вироблені на потужності, на якій відомі санітарно-гігієнічні дані відповідно до умов зазначених при безпечності та окремі показники якості сировини продуктів на здійсненні діяльності, можуть використовувати в якості сировини для виробництва м'ясних продуктів.

Ризоті м'яса вироблені відповідно до умов пунктів 1-3 та 4 глави 4 цього розділу.

4. Вимоги до виробництва м'ясних продуктів

1. Всі окрасні, окрім тих з виробництвом, зазначеними і обробленими м'ясних продуктів, здійснюють у складі, що повністю їх забезпечує.

1. Державно розроблені дані часті та суві м'яса:

1. М'яса розробляють з сировини, що містить її забруднення, окрасні, повністю забезпечують відповідно розробленими окрасні з розробленою м'яса всі інші окрасні. Трикуті м'яса переробляють повністю (без використання та використання аграрних).

4. М'яса, крім м'яса курей, індички або цесарки, обробляють та переробляють окремо. Перед переробкою м'яса курей, індички і цесарки має відповідати м'ясо та дезінфікувати.

2. Виробництво отримують м'ясо м'яса, повністю із центрифугування або

продуктом. Цяпрофугуваний також заборонено використовувати для створення закваски білий і пустий апарат для створення закваски.

6. Після розбирання всі частини рідких іста переробляють відповідно до (без необхідності та використання загрози) з метою усунення виробничих небезпечних факторів або зниження їх до прийнятних рівнів.

Налистатки переробляють парові відразу після закінчення поточної переробки на цій самій потужності, якщо поточна переробка робота такої партії призначено для створення закваски.

Парові, які не використовують для створення закваски, знищують із метою усунення небезпечних факторів із закваски.

7. Меласи білий, призначені для виробництва сухого або кристалізованого цукру, які в подальшому підлягають термічній обробці, не потребують переробки.

8. Якщо переробку не здійснюють відразу після розбирання, рідкі іста зберігають замороженими або за температури не вище 4 °C. Період зберігання рідких іста після їх переробки за температури 4 °C не має перевищувати 48 годин. Якщо іста знову не використовують як меласи продуктів, її мають окрижувати сувор, якщо процес замороження здійснюють відповідно до (без необхідності та використання загрози).

9. Якщо продукти, які їх не були стабілізовані для зберігання за сталої температури, окрижувати за температури не вище 4 °C. Призначені для заморожування меласи продукти заморожують безпосередньо після їх переробки.

5. Аналітичні характеристики меласних продуктів

1. Концентрація 3-гідроксибутанової кислоти не має перевищувати 10 мг/кг у перерахунок на суху речовину неводорозчинного меласного продукту.

2. Вміст вільної кислоти в меласі для виробництва меласних продуктів не має перевищувати 1 г/кг у перерахунок на суху речовину.

Для ферментованих меласних продуктів значення в області верхньої цілої частини вказаного вмісту вільної кислоти має порівнювати з вказаним, встановленим через процесом окрижу ферментації.

3. Кількість залишків меласи в апараті, окрижувальному об'єкті, а також будь-яких інших частин у виробничому меласному продукті не має перевищувати 100 мг/кг меласного продукту.

X. Жаб'ячі ланки та рилки

I. Вимоги до потужностей і виробництва жаб'ячих ланок та/або рилки

1. Жаб'ячі жаб'ячі рилки здійснюють на потужностях, конструкція, обладнання та розміщення, а також технологічне обладнання яких призначені для виконання цілей.

2. Потужності, на яких здійснюють виробництво жаб'ячих ланок, призначені для споживання людини, мають бути обладнані виробничими приміщеннями, призначеними для зберігання та виготовлення жаб'ячих ланок, а також для їх пакування та транспортування.

3. Виробничі приміщення, згадані в пункті 2 цієї глави, мають бути фактично відокремленими від виробничих приміщень, призначених для виробництва жаб'ячих ланок.

4. Вимоги пункту 1 цієї глави стосуються на виробництва:

1) усіх рилки, призначених для споживання людиною, які належать до родів *Helicidae*, *Purpuridae* та *Spiraxinotididae*;

2) жаб'ячих ланок, призначених для споживання людиною, отриманих з тварин, що належать до роду *Palaemonidae* родини *Decapoda* та родів *Feferiopsis*, *Littoridinopsis* та *Palaemonidae* родини *Decapoda*;

3) вимоги пунктів 2-3 цієї глави стосуються на виробництва жаб'ячих ланок, призначених для споживання людиною, отриманих з тварин, що належать до роду *Palaemonidae* родини *Decapoda* та родів *Feferiopsis*, *Littoridinopsis* та *Palaemonidae* родини *Decapoda*.

II. Вимоги до виробництва жаб'ячих ланок та рилки

1. Для виробництва жаб'ячих ланок та рилки, призначених для споживання людиною, забороняється використання сировини, отриманої з тварин, що не були забиті на потужностях, згаданих в пункті 1 глави I цього розділу.

2. Жаб'ячі та рилки підлягають організаційному нагляду, що здійснюється оператором ринку шляхом відбору зразків. Якщо на результатами організаційного нагляду встановлено, що жаб'ячі та рилки можуть становити небезпеку для життя та/або здоров'я людини, то забороняється для споживання

наданні зберігнутості.

3. Безпосередньо після завершення процесу пратикування жаб'ячі ланки ретельно промивають проточною питною водою та встановлюють до температури, близької до температури шкідлих личок, заморожуєть або переробляють.

4. Після завершення процесу заб'яки статистичними даними, які мають стосуватися збору для життя та/або харчової ланки, відомості та не використовують для статистичних досліджень.

5. Вантажі пунктів 1-2 та 4 цієї глави переробляють на виробничі уніти рибальства, призначені для споживання людинами, які належать до родів *Haliotis*, *Hydrobia* та *Spisastrea*.

6. Вантажі пунктів 1-3 цієї глави переробляють на виробничі жаб'ячі ланки, призначені для споживання людинами, отриманими з творів, які належать до роду *Fabrydus* родина *Natidae* та родів *Turbo*, *Littorina* та *Parbatracia* родина *Purpuridae*.

XI. Товари тваринні жири та масла

1. Вантажі до пунктів цієї глави та обробки та переробки сировини для виробництва тваринних тваринних жирів та масел, а також транспортних засобів, призначених для транспортування зазначеної сировини

1. Пункти цієї глави обробки сировини для виробництва тваринних тваринних жирів та масел та транспортні засоби, призначені для її транспортування до пунктів цієї глави переробки, мають бути обладнані холодильними камерами (установками) для зберігання зазначеної сировини за температури не вище 7°C.

2. Пункти цієї глави переробки сировини мають бути обладнані таким призначенням, обладнанням та устаткуванням:

1) холодильними камерами (установками);

2) відшаршувальними засобами, крім вищезгаданих, коли тваринні жири відшаршують (відраховують) з пунктів висловлено в застерегах;

3) обладнанням, призначеним для виробництва продуктів, які складу яких входять суміші тваринних жирів та інших харчових продуктів та/або

станів (у разі необхідності).

3. Цілісність ковалентних зв'язів (устаріло), визначена у пункті 1 та пункті 2 цієї глави, не є обов'язковою, якщо зберігання та транспортування сировини здійснюється без застосування спеціальних окислювальних агентів у випадку, визначеному абзацом другим пункту 4 пункту 1 цієї глави 2 цього розділу.

2. Вимоги до приготування топливних тваринних жирів та масел:

1. Сировина для приготування топливних тваринних жирів та масел має відповідати таким вимогам:

1) складати всі тваринні жири забиті білі та тваринні жири за результатами передобірного та післяобірного контролю вимоги пред'явлені для споживачів людини;

2) складатися з жировак тільки або цілком, визначено від крові та домішок;

3) складатися з неутраченої, не зферментованої або за неї не вказано недостатньої кількості відомостей до вимог спеціальності про безпечність та окремі технічні властивості тваринних продуктів;

4) транспортуватися та зберігатися перед використанням із додержанням гігієнично вимог та з застосуванням щільного опалювання, що забезпечує внутрішню температуру сировини не вище 1 °С.

Сировину дозволено транспортувати та зберігати без застосування спеціальних опалювань у випадку використання спеціальної сировини пунктом 12 глави 1 для 8 отримання.

2. Неякісна сировина під час процесу використання заборонено.

3. Топливні тваринні жири, призначені для рафінування, що відповідають вимогам пункту 4 цієї глави та вироблені з додержанням вимог пунктів 1-2 цієї глави, можуть піддаватися рафінуванню та тій самій категорії, як май не було вироблено, або не тій самій категорії з метою покращення їх фізико-хімічних характеристик.

4. Топливні тваринні жири мають відповідати фізико-хімічним та органолептичним характеристикам для топливних тваринних жирів, визначеним додатком 1 до цієї Глави.

XII. Оброблені целюлоза, міцелі, крохмалі, антоцианові концентрати сульфату, галуронічна кислота, інші гідролізовані цукрові продукти, літійні, глікозаміди, оксидний фермент, раб'ячий клей та анілінові фарби

1. Вимоги до виробництва та об'єкту оброблених целюлози, міцелів та крохмалів

1. Сертифікати для виробництва оброблених целюлози, міцелів та крохмалів має надавати від тварин, забитих на білій та тварині м'ясо за результатами перелічених та послідовних етапів контролю якості виробництва для споживання людською.

2. Штучно, міцелі та крохмалі надають органічно, термічно обробити або сушити.

3. Після закінчення виробництва, заморожені в пункті 2 цієї глави, параметри якість мають застосовуватися завжди, що забезпечить повсякчасну відповідність целюлози, міцелів та крохмалів.

4. Оброблені целюлоза, міцелі та крохмалі, не призначені для обертання на температурі замороженості виробництва, єдиної із використанням (екстракції) зберігають відповідності до призначення для цього цукровості.

Не виключно або не виключно оброблені целюлоза, міцелі та крохмалі зберігають на температурі не вище 3 °C.

2. Вимоги до виробництва концентратів сульфату, галуронічної кислоти, інших гідролізованих цукрових продуктів, літійних, глікозамідів, оксидного ферменту, раб'ячого клею та анілінових фарб

1. Сертифікати для виробництва концентратів сульфату, галуронічної кислоти, інших гідролізованих цукрових продуктів, літійних, глікозамідів, оксидного ферменту, раб'ячого клею та анілінових фарб, що є виробничим підприємством, які одержують державний реєстраційний відомості до вимог відповідності при обслуговуванні та окремі відповідні вимоги виробничих продуктів має відповідати таким вимогам:

1) надаються обробити відповідно, що виключають будь-яку небезпеку для життя тварині харчування в людини тварині харчування;

2) виключати від тварин (включено в пер'я), які були забиті білий та тварині м'ясо за результатами перелічених та послідовних етапів контролю якості виробництва для споживання людською, або раб'ячий продукт, вироблених

випомігані до кінця року згідно VIII частини Парамі.

2. Для виробництва виготовляють заборонено використовувати великі машини.

XIII. Желатин

1. Вимоги до сировини для виробництва желатину

1. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людини (сиди – желатин), дозволяється використовувати таку сировину:

Головки, крім роговеного матеріалу, шкіри та шкіри м'яких тварин, вирощаних на фермі, шкіри свиней та телят, сирогом'яса та м'ясо:

Голови та шкіри дикої тварин, туші м'як кістки призначені для споживання людини.

1) шкіри та кістки риб.

2. Для виробництва желатину заборонено використовувати шкіри та шкіри, віддані процесу дублення (включаючи від телят, що ший прикладі були шкварчені).

3. Сировина для виробництва желатину, позначена в підкатегорії 1 пункту 1 цієї глави, має походити від тварин, які були забиті білим та чорним м'ясом на результативній перешабітній та післяшабійній огляду великої тварини для споживання людини.

4. Сировина для виробництва желатину, для зберігання якої не використовувалися жодні інші процеси, крім соління, консервування або псування заморожування, має походити з зареєстрованих підприємств або з підприємств, які які мають відповідатимуть дотримуватися до кінця заповідності про безпеку та окремі технічні вимоги харчових продуктів.

5. Для виробництва желатину дозволяється використовувати таку оброблену сировину:

Головки, крім роговеного матеріалу, які походять з підприємств, які знаходяться під контролем компетентного органу та внесені до відповідного реєстру, тао ведуться відповідним органом відповідно до законодавства, та які віддані обробці з такою метою обробки:

подробочий пилематик (частки), приблизний розмір яких становить 15 мм.

і заморожені гарячим маслом за температури не вище 70 °С протягом не менше 10 хв. чи маслом 80 °С протягом не менше 15 хв або не вище 90 °С протягом не менше 10 хв, дані відпрацювання та подальше зривання й сушіння вершкових паштетів: 20 хв у лотку гарячого повітря при помірній температурі не вище 150 °С чи протягом 15 хв у лотку гарячого повітря при помірній температурі вище 100 °С.

сушіння на лотку вершкових паштетів: 42 днів за середньої температури не вище 20 °С;

обробка кислотами, що забезпечує відстрочення ризику рН у товщі продукту менше ніж протягом зазначеного періоду гарантії зберігання.

2) шкряпки та шкряпки жування тварин, вирощаних на фермі, шкряпки свиней та птиці, а також шкряпки та шкряпки дрібних тварин, що отримані на потужностях, які виконують від контролю санітарно-ветеринарної справи та належать до відомчої мережі, що ведуться констатованим органом контролю до відповідності, та які підлягають з тими ж методами обробки:

обробка зупом, що забезпечує досягнення ризику рН > 12 у товщі з подальшим сушінням протягом зазначеного терміну дня (строк обробки може включати час, необхідний для трипартитування);

сушіння протягом зазначеного 42 днів за температури не вище 20 °С (строк обробки може включати час, необхідний для трипартитування);

обробка кислотами, що забезпечує відстрочення ризику рН менше 2,5 хв у товщі вершкових паштетів 3 години;

обробка жовтого продукту зупом, що забезпечує досягнення ризику рН > 12 протягом зазначеного 8 годин.

3) кістки, крім ризикового матеріалу, шкряпки та шкряпки жування тварин, вирощаних на фермі, шкряпки свиней та птиці, шкряпки раб, шкряпки та шкряпки дрібних тварин, що підлягають обробці методами, виконаними ті, що зазначені в підпунктах 1-2 цього пункту та виконують з запропонованих потужностей або з потужностей, на які вказано експлуатаційній довідці відповідно до вимог відповідності про безпеку та отримані подальше висті зриваний продуктів.

4. Оброблені сировина, зазначена в підпунктах 1-2 пункту 5 цієї глави, що виконують від свинячого та вирощаних на фермі жування тварин, свиней та птиці, які були забиті білко та туші яких не розроблялися перерахованою та поданою вказаною окремим рішенням для споживання додому або забиті дрібні тварин, туші яких не розроблялися відомою окремим рішенням для споживання додому.

2. Вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину

1. Сировину для виробництва желатину транспортувати та зберігати спеціально або захищеною. Заморожені продукти не піддаються дії сировини, що її переробляють протягом 28 годин після її замороження, заморожування та наступного відтавання, сонячної, вологості та оброблення вином шкіри, а також шкіри та кістки, оброблення лугом або кислотами, які дозволяють транспортувати та зберігати за температури нижчої за температуру сировини.

2. Вимоги з сировини для виробництва желатину, що вносятся (виробляються) на територію України та сировинами є міжнародним сертифікатом, після записання виробництва спеціальною службою державного контролю на кордоні транспортувати безпосередньо на потужність виробництва.

3. З метою забезпечення рівної температурної ланки (серед ширини від час транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину) термостатичну камеру встановити вантажівкою спеціальною службою, відповідно до вимог, вказаних у спеціальному порядку, відомостях, рекомендаціях або вказівках виробника сировини.

3. Вимоги до виробництва желатину

1. Процес виробництва желатину має включати такі етапи:

1) унікальної природи, отриманій з м'якоти тварин, вирощеної, вирощеної або забитої у терміні не менше 12 місяців після закінчення терміну життя тварини, що контролюється або підтверджується рівнем цукру глікозилюванням спеціальною службою (HPLC) відповідно до норми Міжнародного стандартного фактора (MEF), піддають процесу, що забезпечує ретельне розділення унікальної природи матеріалу та його заміщення сировиною водної. В обробці ретельно очищеної кислоти (з концентрацією не менше 4 % та pH < 1,5) протягом не менше двох днів, після чого матеріал піддають тій же обробці. Ретельно оброблена кислотою ретельно очищеною (pH < 1,5) утримується спеціальною службою 20 днів за температури 138 °C протягом не менше 4 с, або кислоти обробленої (pH < 1,5) утримується спеціальною службою 10 годин за температури 138 °C протягом не менше 4 с, або обробленої кислотою (температура і тиск – вказані в сировині за температури вище 133 °C та більше 3 бар утримується спеціальною службою 20 тв, або будь-якої іншої спеціальною службою за ефектом методу, рекомендованого Коледжем шкіри в вказаній сировині MEF.

5. Для виробництва пластику дозволяється використання такої обробки сировини:

Пластик, крім ринкових матеріалів, не повинен в потужностях, які виконуються під контролем компетентного органу та вносити до відомчого реєстру, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та не повинні плавити з такою метою обробки:

оброблення на плиті (листів, приблизний розмір плит становить 1,5 кв. м) виконання поверхні плівкою за температура не вище 20 °C протягом не менше 30 хв, не вище 60 °C протягом не менше 15 хв або не вище 90 °C протягом не менше 10 хв, для виконання та покриття промислових в сфері виробничих зазначених 20 кв у плити гарячого повітря при початковій температурі не вище 250 °C не протягом 15 хв у плити гарячого повітря при початковій температурі вище 200 °C;

сушіння на плиті гарячого повітря зазначених 42 днів за температури не вище 20 °C;

обробка кислотами, що забезпечує отримання рівня pH у зоні продукту менше ніж в іррегулярно зазначених плиті станом перед сушінням.

Пластик та плівки жуйки твердих, напівтвердих та ферми, плівки сировини та інші, а також плівки та плівки динки твердих, що отримані за потужностями, які виконуються під контролем компетентного органу та вносити до відомчого реєстру, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та не повинні плавити з такою метою обробки:

обробка сировини, що забезпечує досягнення рівня pH > 12 у зоні з відомчим обсягом утримання зазначених сировини для іррегулярно обробки менше відомчого часу, необхідного для транспортування;

сушіння протягом зазначених 42 днів за температури не вище 20 °C (сировини обробки менше відомчого часу, необхідного для транспортування);

обробка кислотами, що забезпечує отримання рівня pH менше ніж в зоні виробничих зазначених 1 година;

обробка кислотою продукту сировини, що забезпечує досягнення рівня pH < 12 протягом зазначених 8 годин;

Пластик, крім ринкових матеріалів, плівки та плівки жуйки твердих, напівтвердих та ферми, плівки сировини та інші, плівки та плівки динки твердих, які повинні обробити методами, визначеними в ньому, та, які виконуються під контролем компетентного органу та не повинні в потужностях, які виконуються або в потужностях, які не повинні виконуватися відповідно до вимог законодавства при безпечності та перші показники якості сировини продуктів.

6. Оброблення сировини, зазначеної в пункті 3 цієї глави, має виконувати під

свійства та вершинні та форми живих тварин, овочів та рослин, які були забиті білим та чорні овця за регульованим періодичного та постійного темпу аліменті прасатиною для споживання людини або забитих даних тварин, чорні овця за регульованим постійного темпу постійно прасатиною для споживання людини.

2. Вимоги до транспортування та зберігання тварин для виробництва м'яса

1.Сиринку для виробництва м'яса транспортувати та зберігати складовано або заморожено. Зазначена м'ясо не застосовується до каранти, що в виробляють впродовж 24 годин після її відморозки, окрімона та окрімона кістки або осей, кістки, окрімона та оброблені м'ясо м'ясо, а також м'ясо та шкір, оброблені з'явилось або окрімона, які застосовується транспортувати та зберігати за температури нижчоїше середства.

2.Вимоги з сиринку для виробництва м'яса, що викликає (вирізняється) на м'ясо територію України та сиринкується міжнародним сертифікатом, після зайняття періодично міжнародним тваринного контролю на м'ясо транспортувати безперервно на потужності призначення.

3.З метою забезпечення ринку м'ясо тварин шкіри серед тварин під час транспортування та зберігання тварин для виробництва м'яса окрімона ринку обов'язково м'ясо м'ясо м'ясо, встановлені міжнародним, м'ясо м'ясо м'ясо м'ясо з тваринного продуктом тваринного м'ясо м'ясо, відокремлю, м'ясо м'ясо м'ясо або відокремлю м'ясо м'ясо тваринного м'ясо м'ясо.

3. Вимоги до виробництва м'яса

1.Цілі виробництва м'яса має виконати такі етапи:

1)уважати якісного м'яса, отриманого з живих тварин, окрімона, окрімона або забитих у країні на м'ясо з контрастним або окрімонам рівнем м'ясо губнастандартної окрімонації SPN окрімона до м'ясо MED , відокремлю окрімона, окрімона забитого регульованого окрімона усього окрімона м'яса та його окрімона окрімона м'ясо, в окрімона регульованого окрімона окрімона (окрімона окрімона окрімона 4% та $pH < 5,5$) окрімона окрімона м'ясо м'ясо м'ясо, після чого м'ясо окрімона окрімона окрімона окрімона pH з окрімонам окрімона м'ясо з окрімона окрімона окрімона окрімона, а також окрімона з окрімонам окрімона з тварин м'ясо.

Додаток 1
 до Галузевих актів для
 виробництва та обслуговування
 програмно-технічного
 забезпечення
 (архів 4 розряду 1)

**Граничні обсяги постачання/приймання
 товарного забезпечення**

№ п/п	Вид товарного продукту (товарного забезпечення)	Граничний обсяг постачання/приймання
1.	Товарні акти на документи	1 тираж на тираж 8 тираж на календарний рік
2.	Товарні акти на друковані документи	1 тираж на тираж 30 тираж на календарний рік
3.	М'які акти на документи	М'які акти з копій тираж на тираж М'які акти з тираж тираж на календарний рік
4.	М'які акти на друковані документи	М'які акти з тираж тираж на тираж М'які акти з тираж тираж на календарний рік
5.	М'які акти на календарні	10 тираж тираж на календарний рік
6.	Акції	200 акції на тираж
7.	Групи програм	20 акції на календарний рік
8.	Акції спеціального призначення	20 тираж на календарний рік

Додаток 2

до Галузьових актів, що виробляють та
влігу карбованих транспортів виробничого
виробництва

(згідно з главою 8 розділу II)

Температурні режими та умови транспортування м'яса

Таблиця 1

Температурні режими та умови транспортування, максимальна
тривалість м'яса становить не більше 6 годин

№ акт	Вид транспорту	Температурний інтервал ¹	Максимальна тривалість експозиції до температурного інтервалу ²	Максимальна температура повітря під час транспортування ³	Максимальна середньодобова вологість повітря середньої середньої температури в тунелі ⁴
A	B	C	D	E	F
1.	Мікро та авто	+ 2°C	4 години	+ 5°C	40% = 1,5 KVG _{0,5m³}
2.	Транзит		20 години		40% = 1,5 KVG _{0,5m³}
3.	Спеціалізований		16 години		40% = 1,5 KVG _{0,5m³}

Таблиця 2

Температурні режими та умови транспортування, максимальна тривалість² якого становить не більше 30 годин

№ п/п	Вид товару	Температура товару ¹	Максимальна тривалість експозиції до температури товару ²	Температура в товарі ³	Максимальна температура повітря відносно транспортування ⁴	Максимальна середня добова кількість вільної поверхні поверхні вантажів в тунелі ⁵
A	1	2	3	4	5	6
1	Свиня	7 °C	18 годин	15 °C	4 °C	до 14 000 м ²

Таблиця 3

Температурні режими та умови транспортування, максимальна тривалість² якого становить не більше 60 годин

№ п/п	Вид товару	Температура товару ¹	Максимальна тривалість експозиції до температури товару ²	Температура в товарі ³	Максимальна температура повітря відносно транспортування ⁴	Максимальна середня добова кількість вільної поверхні поверхні вантажів в тунелі ⁵
A	1	2	3	4	5	6
1	Поросята	4 °C	22 годин	13 °C	3 °C	до 14 000 м ²
2	Вівця		24 годин			

¹ Максимальна температура – максимальна допустима температура повітря в транспортній одиниці до встановленої температури товару. Максимальна температура повітря в транспортній одиниці після того, як вантажівка з вантажем вийшла з території пункту контролю, становить не більше 10 °C вище за температуру повітря в пункті контролю.

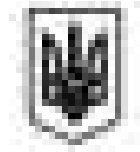
- содержит 7 частей, каждая из которых представляет собой документацию на один из видов труб, предназначенных для эксплуатации.
1. Максимальная допустимая температура сварки труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
 2. Максимальная допустимая температура сварки труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
 3. Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
 4. Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
 5. Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
- Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
- Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
- Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).
- Максимальная допустимая температура сварки, на которую должны ориентироваться при сварке труб из стали, предназначенных для эксплуатации в нефтяной отрасли (тип, марка, материал для сварки).

Alcanton 2
 as follows: under no circumstances
 to other agencies responsible
 for the maintenance
 of the 4 (four) priority list

Table 1: Summary of the proposed project activities

No	Description	Step 1: Preparation & initial survey			Step 2: Preparation of design			Step 3: Preparation of tender	
		Initial survey	Design	Final design	Initial survey	Design	Final design	Initial survey	Final design
1	Project scope, location, site, etc. to be included in the project, including site visit, etc.	1	1	1	1	1	1	1	1
2	Design of the project, including site visit, etc.	1	1	1	1	1	1	1	1
3	Design of the project, including site visit, etc.	1	1	1	1	1	1	1	1
4	Design of the project, including site visit, etc.	1	1	1	1	1	1	1	1

1. The above information is for information only and does not constitute a contract. The contractor shall be responsible for the design and construction of the project. The contractor shall be responsible for the design and construction of the project. The contractor shall be responsible for the design and construction of the project.



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

Київ

№ _____

Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження

Відповідно до абзацу другого частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», пунктів 2, 5 – 8, 10 – 15, 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р, пунктів 221, 233, 314, 316, 346 - 348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106, пункту 8 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 17 лютого 2021 року № 124,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що додаються.

2. Установити, що:

1) Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені цим наказом, застосовуються до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту, з дня набрання чинності цим наказом;

2) до всіх інших операторів ринку харчових продуктів Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені

цим наказом, застосовуються через три роки з дня припинення або скасування воєнного стану.

3. Департаменту державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити в установленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

4. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра згідно з розподілом обов'язків.

**Міністр аграрної політики
та продовольства України**

Микола СОЛЬСЬКИЙ

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до проекту наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження»

(далі – проект наказу)

1. Мета

Встановлення Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

2. Обґрунтування необхідності прийняття акта

Проект наказу розроблено відповідно до вимог абзацу другого частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (далі – Закон) з урахуванням таких актів законодавства Європейського Союзу (далі – ЄС):

1) Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року, яким встановлюються спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження (далі – Регламент (ЄС) № 853/2004);

2) Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчових продуктів (далі – Регламент (ЄС) № 852/2004);

3) Рішення Комісії 2002/226 від 15 березня 2002 року, яким запроваджуються спеціальні ветеринарні перевірки для збору і переробки певних двостулкових моллюсків з рівнем амнезійної отрути моллюсків (ASP), що перевищують рівні, зазначені в Директиві 91/492/ЄЕС (далі – Рішення Комісії 2002/226);

4) Регламенту Комісії (ЄС) № 2074/2005 від 5 грудня 2005 року, яким встановлюються імплементаційні заходи для певних продуктів згідно з Регламентом (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради та для організації офіційного контролю згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004 Європейського Парламенту та Ради та Регламентом (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради, та який відступає від Регламенту (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради та вносить зміни до Регламентів (ЄС) № 853/2004 та № 854/2004;

5) Регламенту (ЄС) № 2017/625 Європейського Парламенту та Ради від 15 березня 2017 року про заходи офіційного контролю та іншу офіційну діяльність, що впроваджуються з метою забезпечення застосування законодавства у сфері харчових продуктів та кормів, правил щодо здоров'я та благополуччя тварин, здоров'я рослин та засобів захисту рослин, що вносить зміни до Регламентів (ЄС) № 999/2001, (ЄС) № 396/2005, (ЄС) № 1069/2009, (ЄС) № 1107/2009, (ЄС) № 1151/2012, (ЄС) № 652/2014, (ЄС) 2016/429 та (ЄС) 2016/2031 Європейського Парламенту та Ради, Регламентів Ради (ЄС) № 1/2005 та (ЄС) № 1099/2009 та Директив Ради 98/58/ЄС, 1999/74/ЄС, 2007/43/ЄС,

2008/119/ЄС та 2008/120/ЄС і скасовує Регламенти (ЄС) № 854/2004 та (ЄС) № 882/2004 Європейського Парламенту та Ради, Директиви Ради 89/608/ЄЕС, 89/662/ЄЕС, 90/425/ЄЕС, 91/496/ЄЕС, 96/23/ЄС, 96/93/ЄС та 97/78/ЄС та Рішення Ради 92/438/ЄЕС (Регламент про офіційний контроль).

Система гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів в ЄС має дворівневу структуру та складається з:

1) загальних гігієнічних вимог до усіх категорій харчових продуктів (Регламент (ЄС) № 852/2004);

2) спеціальних гігієнічних вимог до виробництва та обігу конкретних категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження (м'ясо, молоко, яйця, тощо) (Регламент (ЄС) № 853/2004 та інші відповідні акти законодавства ЄС).

В 2014 році Україною було впроваджено зазначений вище підхід ЄС шляхом прийняття нової редакції Закону. Розділом VII Закону встановлено загальні гігієнічні вимоги до виробництва та обігу усіх категорій (видів) харчових продуктів, що відповідє вимогам Регламенту (ЄС) № 852/2004, та передбачено прийняття на рівні відповідного підзаконного нормативно-правового акта гігієнічних вимог до виробництва та обігу конкретних категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження (абзац другий частини першої статті 7 Закону) з метою імплементації вимог Регламенту (ЄС) № 853/2004 та інших відповідних актів законодавства ЄС.

Сьогодні вимоги Регламенту (ЄС) № 853/2004 вже частково імplementовані в частині гігієнічних вимог до виробництва та обігу молока та молочних продуктів, а також м'яса птиці. Разом з тим, не затвердженими на законодавчому рівні залишаються гігієнічні вимоги до виробництва та обігу низки категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження, таких як: м'ясо копитних тварин (свійських та диких), тваринні жири, яйця та ячні продукти, рибні продукти, моллюски, м'ясні продукти, желатин, колаген та ін.

Прийняття проекту наказу забезпечить виконання вимог Закону, усунення правових прогалин, а також виконання:

1) пунктів 2, 5-8, 10-15 та 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV «Санітарні та фітосанітарні заходи» Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р;

2) пунктів 221, 232 - 234, 314, 316, 346 - 348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 р. № 1106.

3. Основні положення проекту акта

Проект наказу затверджує гігієнічні вимоги до виробництва та обігу таких категорій (видів) харчових продуктів тваринного походження:

- м'ясо свійських копитних тварин, зайцеподібних, диких тварин та диких тварин, вирощених на фермі;
- подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш), м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання;
- м'ясні продукти;
- живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі кишковопорожнинні та живі морські черевоногі;
- рибні продукти;
- яйця та яєчні продукти;
- жаб'ячі лапки та равлики;
- топлені тваринні жири та шкварки;
- оброблені шлунки, міхури та кишки;
- високоочищений хондроїтин сульфату, гіалуронова кислота, інші гідролізовані хрящові продукти, хітозан, глюкозамін, сичужний фермент, риб'ячий клей та амінокислоти;
- желатин та колаген.

4. Правові аспекти

У даній сфері правового регулювання діють:

- 1) Конституція України;
- 2) Угода про Асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони (далі – Угода про асоціацію);
- 3) Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- 4) Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- 5) Закон України «Про ветеринарну медицину»;
- 6) Всеохоплююча стратегія імплементації Глави 4 (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р;
- 7) План заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106.

5. Фінансово-економічне обґрунтування

Реалізація наказу не потребує додаткового фінансування з державного чи місцевого бюджетів.

6. Позиція заінтересованих сторін

Проект наказу не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю, функціонування і застосування української мови як державної.

Проект наказу не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності та не потребує розгляду Науковим комітетом Національної ради України з питань розвитку науки і технологій.

Відповідно до Закону України «Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності» проект наказу з метою забезпечення громадського обговорення опубліковано на офіційному вебсайті Мінагрополітики (<https://minagro.gov.ua>) у підпункті «Проекти нормативно-правових актів» підрозділу «Нормативно-правові акти» розділу «НПА».

7. Оцінка відповідності

Проект наказу містить положення, що стосуються зобов'язань України у сфері європейської інтеграції, а саме зобов'язань України, передбачених статтею 64 та Додатком V до Угоди про Асоціацію.

У проекті наказу відсутні положення, що стосуються прав та свобод, гарантованих [Конвенцією про захист прав людини і основоположних свобод](#).

Проект наказу не містить положень, що впливають на забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків.

У проекті наказу відсутні положення, що містять ризики вчинення корупційних правопорушень та правопорушень, пов'язаних з корупцією.

Проект наказу не містить положень, що створюють підстави для дискримінації.

Громадська антикорупційна та/або громадська антидискримінаційна експертиза не проводилася.

8. Прогноз результатів

Прийняття наказу матиме позитивний вплив на ринкове середовище, забезпечення прав та інтересів споживачів, держави та суб'єктів господарювання.

Реалізація проекту наказу матиме вплив на інтереси заінтересованих сторін:

Заінтересована сторона	Вплив реалізації акта на заінтересовану сторону	Пояснення очікуваного впливу
Споживачі	Коротко - строковий вплив	Прийняття проекту наказу сприятиме

	(до року): позитивний. Середньо - строковий вплив (більше року): позитивний. Підвищення рівня безпеки харчових продуктів тваринного походження.	зниженню ризиків для життя та/або здоров'я людини, пов'язаних зі споживанням харчових продуктів тваринного походження.
Суб'єкти господарювання	Коротко - строковий вплив (до року): позитивний. Середньо - строковий вплив (більше року): позитивний. Встановлення єдиних, прозорих та чітких вимог до діяльності операторів ринку, пов'язаної з виробництвом та обігом різних видів (категорій) харчових продуктів тваринного походження.	Прийняття проекту наказу сприятиме: - зниженню ризиків, пов'язаних з виробництвом та обігом небезпечних харчових продуктів тваринного походження, що дозволить запобігти витратам, пов'язаним з їх вилученням та/або відкликанням, та/або утилізацією; - створенню добросовісного та конкурентного середовища в сфері виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження; - збільшення обсягів торгівлі харчовими продуктами тваринного походження у зв'язку з вдосконаленням регуляторного механізму.
Держава	Коротко - строковий вплив (до року): позитивний. Середньо - строковий вплив (більше року): позитивний. Вдосконалення механізму державного регулювання в сфері відносин, пов'язаних з виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження.	Прийняття проекту наказу сприятиме: - виконанню Україною зобов'язань в рамках Угоди про асоціацію; - вдосконаленню механізмів державного контролю за виробництвом та обігом харчових продуктів тваринного походження; - збільшення обсягів міжнародної торгівлі харчовими продуктами тваринного походження.

**Міністр аграрної політики
та продовольства України**

Микола СОЛЬСЬКИЙ

“ ____ ” _____ 2022 р.

**Повідомлення про перерахунок
проекту наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України
«Про затвердження Гігієнічних нормативів до виробництва та обігу харчових
продуктів тваринного походження»**

З метою забезпечення виконання громадського обов'язку Міністерство аграрної політики та продовольства України оприлюднює проект наказу Міністерства «Про затвердження Гігієнічних нормативів до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження» (далі – проект наказу).

Проект наказу опубліковано відповідно до статті 40 частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Також, надійшла інформація про внесення змін до статті 51 першої частини.

Статтями 2, 5-8, 10-15 та 32 Внесеної змінної редакції викладеної Глави IV (Сантарні та фітосантарні умови Ресурсу IV «Тварина і птиця, телята і телята» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і іншими державами-членами, з іншої сторони, складеної розширеною Кабінетом Міністрів України від 28 лютого 2016 року № 228-р.

статтями 221, 252 - 254, 334, 316, 346 - 348, 379, 382, 383, 391 Плану змін до викладеної Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і іншими державами-членами, з іншої сторони, викладеною постановою Кабінету Міністрів України від 25 лютого 2017 року № 1106.

Проект наказу передбачає затвердити Гігієнічні нормативи до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження.

Електронну версію проекту наказу опубліковано на офіційному вебсайті Міністерства (www.marp.gov.ua) у розділі «ІПА», підрозділі «Проекти нормативно-правових актів».

Проектний та змінюваний проекти надіслані протягом місяця з дня оприлюднення на адресу:

Міністерство аграрної політики та продовольства України, 01101, м. Київ, вул. Хрещатик, 34, e-mail: infocentre@marp.gov.ua.

Директор Департаменту
аграрної політики у сфері
санітарних та фітосантарних умов

Андрій ПИНОБАРОВ