ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_

**Гігієнічні вимоги**

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

**І. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

1. Ці Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження (далі – Гігієнічні вимоги), встановлюють належну гігієнічну практику виробництва, переробки, зберігання, транспортування та введення в обіг харчових продуктів тваринного походження.
2. Ці Гігієнічні вимоги доповнюють та деталізують загальні гігієнічні вимоги щодо поводження з харчовими продуктами, що містяться в розділі VII Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.
3. Ці Гігієнічні вимоги є обов’язковими до виконання операторами ринку харчових продуктів, які здійснюють зазначену діяльність, незалежно від їх форми власності та підпорядкування.

4. Ці Гігієнічні вимоги не застосовують до операторів ринку харчових продуктів, що:

1. здійснюють первинне виробництво;
2. здійснюють виробництво харчових продуктів тваринного походження, їх зберігання, поводження з ними для особистого споживання;
3. здійснюють виробництво, реалізацію та/або обіг композитних продуктів, крім перероблених харчових продуктів тваринного походження, що входять до складу таких композитних продуктів, виробництво та поводження з якими здійснюють відповідно до цих Гігієнічних вимог;
4. здійснюють пряме постачання невеликих обсягів первинної продукції кінцевим споживачам або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають її безпосередньо кінцевим споживачам;
5. здійснюють пряме постачання невеликих обсягів м’яса свійської птиці та зайцеподібних, забитих на потужностях, кінцевим споживачам, або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають таке м’ясо безпосередньо кінцевим споживачам у вигляді свіжого м’яса;
6. є мисливцями, які постачають невеликі обсяги диких тварин або м’яса диких тварин безпосередньо кінцевим споживачам або місцевим (локальним) закладам роздрібної торгівлі, що постачають їх безпосередньо кінцевим споживачам;
7. здійснюють роздрібну торгівлю харчовими продуктами тваринного походження, якщо:

такі операції полягають лише у зберіганні або транспортуванні харчових продуктів тваринного походження. До зберігання та транспортування харчових продуктів тваринного походження в будь-якому випадку застосовують температурні режими та умови транспортування м’яса, встановлені в додатку 1 до цих Гігієнічних вимог;

харчові продукти тваринного походження постачають виключно від закладів роздрібної торгівлі до інших закладів роздрібної торгівлі та, відповідно до чинного законодавства України така діяльність є незначною (дрібною, мало дохідною), локалізованою та обмеженою.

**ІІ. ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ**

1. У цих Гігієнічних вимогах наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

1. бійня – потужність будь-якої форми власності, що відповідає чинним ветеринарно-санітарним вимогам і призначена для забою тварин (птиці), м’ясо яких призначене для споживання людиною, зняття шкіри та видалення внутрішніх органів, первинної переробки, виробництва, зберігання та реалізації сировини тваринного походження;
2. великі дикі тварини – наземні ссавці, природним середовищем існування яких є дика природа, у тому числі ті, які перебувають у неволі чи напіввільних умовах;
3. витримування (повторне заселення) – переміщення живих двостулкових молюсків у райони моря, лагуни або естуарію на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною. Витримування не включає спеціальні операції з переміщення двостулкових молюсків в райони, які є більш придатними для їх подальшого вирощування або відгодівлі.
4. внутрішні органи – серце, легені з трахеєю, печінка, нирки, стравохід, шлунок, кишечник, селезінка, сечовий міхур та статеві органи, що видалені з туші;
5. м’ясні продукти (готові до вживання м’ясні продукти) – харчові продукти тваринного походження, які утворюються в результаті перероблення м’яса і відрізняються тим, що вони готові до безпосереднього вживання людиною;
6. двостулкові молюски – пластинчастозяброві молюски, із фільтрувальним типом живлення класу “Lamellibranchiata (Bivalvia)”;
7. дикі тварини – копитні, зайцеподібні та інші наземні ссавці, які є об’єктами полювання з метою отримання харчових продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною, у тому числі ссавці, що їх утримують на огородженій території в умовах природної волі (вільного вигулу), схожих до тих, в яких живуть дикі тварини; дикі птахи, що на них полюють з метою отримання харчових продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною;
8. дикі (промислові) тварини, вирощені на потужності – безкілеві птахи та наземні ссавці, вирощені на потужності, крім свійських копитних тварин;
9. дрібне прибережне рибальство – рибальство, що здійснюють із риболовецьких суден загальною довжиною менше ніж 12 метрів без використання рибопромислового знаряддя, зазначеного в пункті 6 глави 1 розділу Х цих Гігієнічних вимог;
10. дрібні дикі тварини – птахи та зайцеподібні, що вільно живуть у дикій природі;
11. дублення – оброблення шкіри з використанням рослинних дубильних речовин, солей хрому або інших речовин (солі алюмінію, заліза, кремнію, альдегідів, хінонів тощо), а також інших синтетичних дубильних речовин;
12. жаб’ячі лапки – задня частина тіл тварин, що належить до виду ”RNA” родини “Жаб’ячі (Ranidae)*”,* розділена поперечним розрізом за передніми кінцівками, випатрана й очищена від шкіри;
13. желатин – природний розчинний білок, гелеутворюючий або не гелеутворюючий, отриманий в результаті часткового гідролізу колагену, виробленого з кісток, шкір, шкур, сухожиль та м’язів тварин;
14. зайцеподібні – кролі, зайці та гризуни;
15. збирач двостулкових молюсків – будь-яка фізична або юридична особа, яка збирає живих двостулкових молюсків за допомогою будь-яких засобів в районах їх вирощування або збирання (територіях виробництва) з метою обробки та введення в обіг;
16. ідентифікаційна позначка – позначка овальної форми, яка містить експлуатаційний або реєстраційний номер потужності, що наноситься оператором ринку харчових продуктів, який здійснює виробництво та первинне пакування та/або пакування у транспортну тару (упаковку) харчових продуктів тваринного походження;
17. колаген – протеїновий продукт, отриманий із кісток, шкір, шкур та сухожиль тварин;
18. кондиціювання двостулкових молюсків – зберігання живих двостулкових молюсків, які походять із районів вирощування класу А, потужностей з очищення або потужностей зі збирання та відправлення, у резервуарах або в будь-яких інших ємностях, що містять чисту морську воду, або у природніх водоймах (у природньому середовищі) з метою видалення піску, бруду або слизу, збереження або покращення їх органолептичних показників та забезпечення належного життєздатного стану перед первинним пакуванням або пакуванням у транспортну тару (упаковку);
19. морські біотоксини – отруйні речовини, що їх накопичують двостулкові молюски, зокрема, внаслідок живлення планктоном, що містить токсини;
20. м’ясні напівфабрикати – свіже м’ясо, у тому числі м’ясо, подрібнене на шматочки, до якого додано харчові продукти, спеції або добавки, або яке оброблене у спосіб, що є недостатнім для зміни внутрішньої структури м’язових волокон м’яса та позбавлення його характеристик, властивих свіжому м’ясу;
21. м’ясні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м’яса або в результаті подальшої переробки цих перероблених продуктів у спосіб, який забезпечує відсутність характеристик свіжого м’яса під час розрізання такого продукту;
22. м’ясо – їстівні частини забитих свійських копитних тварин, свійської птиці, зайцеподібних, великих та дрібних диких тварин, диких тварин, вирощених на потужності, рибних продуктів, включно з кров’ю;
23. м’ясо механічного обвалювання (далі – ММО) – продукт, отриманий шляхом відділення залишків м’яса від м’ясоносних кісток після обвалювання або відділення м’яса від тушок свійської птиці за допомогою механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м’язових волокон;
24. м’ясо птиці – усі їстівні частини птиці;
25. м’ясо равликів – харчовий продукт отриманий шляхом видалення м’язової тканини з мушлі;
26. м’ясо свійської птиці без упаковки – м’ясо свійської птиці, що пропонується для продажу кінцевому споживачу без упаковки або упаковується на місці продажу на вимогу споживача;
27. потужність із переробки м’яса – потужність (об’єкт) будь-якої форми власності, призначена та обладнана для переробки м’яса та інших продуктів забою, а також виробництва, зберігання та реалізації м’ясних продуктів;
28. напівпатрана тушка птиці – тушка з видаленим кишечником з клоакою, яєчником, яйцепроводом, яйцем (за наявності);
29. нутрощі – органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахея та стравохід, а у птиці – і м’язовий шлунок (зоб).
30. оброблені шлунки, міхурі та кишки – очищені шлунки, міхурі та кишки, що їх піддавали солінню, нагріванню або сушінню;
31. патрана тушка птиці – тушка з вилученими внутрішніми органами, зобом та стравоходом, а також з відділеними головою, шиєю зі шкірою або без, лапами (ногами), з відділеною або ні кистю крила;
32. первинне виробництво рибних продуктів – розведення, утримання, вирощування, добування (вилов) та збирання живих рибних продуктів з метою подальшого введення їх в обіг;
33. перероблені рибні продукти – продукти, отримані в результаті переробки рибних продуктів або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів;
34. підготовлені рибні продукти – неперероблені рибні продукти, піддані процесам, що впливають на їх анатомічну цілісність, наприклад, патрання, відділення голови, нарізання скибочками, філетування та дрібне нарізання (подрібнення);
35. подрібнене (січене) м’ясо – м’ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти з вмістом солі менше ніж один відсоток.
36. потужність з очищення живих двостулкових молюсків – потужність з резервуарами, в які подається чиста морська вода і в яких живі двостулкові молюски розміщуються на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною;
37. потужність з обробки диких тварин – потужність, на якій диких тварин та їх м’ясо, отриманих після полювання, підготовляють для подальшого введення в обіг;
38. потужність з розбирання та обвалювання м’яса – потужність, на якій здійснюється розбирання, відділення м’яса від кісток та/або обвалювання м’яса та пакування свіжого м’яса (кінцевого продукту) у первинну та транспортну упаковку;
39. потужність зі збирання та відправлення двостулкових молюсків –потужність, що знаходиться на березі або в морі, призначена для приймання, кондиціювання, миття, очищення, сортування, первинного та вторинного пакування живих двостулкових молюсків, придатних для споживання людиною;
40. птиця – птахи, які вирощуються у неволі, включаючи птахів, що не вважаються домашніми, але вирощуються як домашні тварини, за винятком птахів, що належать до ряду безкілевих;
41. рибні продукти – об’єкти промислового рибальства або об’єкти аквакультури (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, рептилій і жаб), включаючи їх їстівні форми, частини та отримані з них продукти;
42. продукт механічного обвалювання риби – продукт, отриманий шляхом відділення м’яса від рибних продуктів з використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м’язових волокон;
43. свійська птиця – птахи, вирощені на потужності, включаючи птицю, яку не вважають свійською, проте її вирощують як свійських тварин, крім безкілевих птахів;
44. равлики – наземні черевоногі видів “Helix pomatia Linné*”*, “Helix aspersa Muller*”*, “Helix lucorum*”* та види родини “Ахатініди (Achatinidae*)”*;
45. район вирощування (територія виробництва) двостулкових молюсків – акваторія (водний простір) внутрішніх морських вод, територіального моря та виключної (морської) економічної зони України, де проводиться розведення, утримання та вирощування двостулкових молюсків із застосуванням спеціальних технологічних пристроїв;
46. район витримування (територія повторного заселення) двостулкових молюсків – частина моря, лагуни або естуарію, який використовується виключно для природного очищення живих двостулкових молюсків;
47. рибоморозильне судно – судно, що призначене, спеціально обладнане та його використовують для заморожування рибних продуктів, якому, у відповідних випадках, передує підготовча робота, у тому числі, знекровлення, відділення голови, патрання та видалення плавців, після якої, якщо необхідно, здійснюється первинне пакування або пакування у транспортну тару (упаковку);
48. рибопромислове судно – потужність, призначена та спеціально обладнана для здійснення рибальства, зокрема, вилову, приймання, обробки та/або переробки, у тому числі філетування, нарізання скибочками, знімання шкіри (білування), видалення мушель, очищення від луски, подрібнення тощо, після чого яких здійснюється первинне пакування або пакування у транспортну тару (упаковку) та, у разі потреби, охолодження або заморожування, а також перевантаження, транспортування, зберігання рибних продуктів;
49. свіже (сире) м’ясо – м’ясо, яке не було оброблене у спосіб, що сприяє його зберіганню, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включаючи м’ясо у вакуумній упаковці або в упаковці з регульованим газовим середовищем;
50. рибні продукти – неперероблені рибні продукти, цілі або підготовлені, включаючи рибні продукти у вакуумній упаковці або в упаковці з регульованим газовим середовищем, які не були оброблені у спосіб, що сприяє їх зберіганню, крім охолодження;
51. свійські копитні тварини (свійські копитні) – велика рогата худоба (включно з видами “Bubalus” i *“*Bison*”*), свині, вівці, кози та свійські непарнокопитні, які утримуються людиною;
52. субпродукти – свіже м’ясо, крім м’яса туші, в тому числі внутрішні органи (нутрощі), голови, ноги, хвости, вим’я, кров, м’ясна обрізь, отримані під час переробляння тварин;
53. субпродукти птиці – внутрішні органи (потрухи), шия, голова, ноги по гомілково-стопний і крила по ліктьовий суглоби. До потрухів відносяться: печінка без жовчного міхура, серце з перикардом або без нього, м’язовий шлунок без вмісту і кутикули;
54. топлений тваринний жир – жир, отриманий в результаті витоплювання м’яса, включно з кістками, і призначений для споживання людиною;
55. туша тварини – тіло забитої тварини до, під час та після знімання шкіри, скобління, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста;
56. тушка птиці – тіло забитої птиці після знекровлення, общипування та патрання; однак видалення нирок залишається необов’язковим; випотрошена тушка пропонується для продажу кінцевому споживачу з потрухами або без потрухів, до яких належать серце, печінка, м’язовий шлунок і шия, вкладені до черевної порожнини;
57. фільтратори – водні тварини, що харчуються дрібними планктонними організмами або зваженими часточками (детрит), що відціджуються з води;
58. швидкозаморожені харчові продукти тваринного походження – харчові продукти тваринного походження, що пройшли процес швидкого заморожування, під час здійснення якого температура харчового продукту тваринного походження досягає зони максимальної кристалізації якнайшвидше, залежно від типу харчового продукту тваринного походження, та, після термічної стабілізації, досягає температури – 18°C або нижче, яку безперервно підтримують на цьому рівні в усіх точках харчового продукту тваринного походження; на маркуванні таких харчових продуктів тваринного походження необхідно зазначати, що вони є швидкозамороженими;
59. шкварки – білковмісні залишки процесу витоплювання жиру після часткового відділення жиру та води.

2. Інші терміни вживають у цих Гігієнічних вимогах у значеннях, наведених у Законах України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”, “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”, “Про ветеринарну медицину”, “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, “Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції”, “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”, “Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів”, “Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них”, “Про аквакультуру”, “Про мисливське господарство та полювання”.

**ІІІ.  ВИМОГИ ДО ОПЕРАТОРІВ РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Глава 1. Загальні вимоги**

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані дотримуватися цих Гігієнічних вимог, а також інших вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів тваринного походження.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг харчові продукти тваринного походження, якщо вони:

1) отримані з потужностей, вироблені та/або їх зберігають на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл або зареєстровані згідно зі статтями 23 та 25 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, відповідно;

2) мають позначку придатності та/або ідентифікаційну позначку відповідно до вимог законодавства.

3. Оператори ринку харчових продуктів наносять позначку придатності та/або ідентифікаційну позначку на харчові продукти тваринного походження відповідно до Інструкції із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів, затвердженої наказом Державного комітету ветеринарної медицини України від 02 лютого 2010 р. № 46, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 07 квітня 2010 р. за № 278/17573 (далі – Інструкції із застосування позначки придатності), та вимог до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення.

4. Операторам ринку харчових продуктів заборонено видаляти позначки придатності та ветеринарні штампи, нанесені відповідно до законодавства, з туш, напівтуш, четвертин та інших продуктів забою. У випадку, коли м’ясо розрізають, переробляють або піддають іншим видам обробки крім охолодження, замороження та розмороження, позначка придатності може бути видалена під час, або безпосередньо перед таким процесом.

5. Для усунення поверхневого забруднення з харчових продуктів тваринного походження операторам ринку дозволено використовувати виключно питну та/або чисту води.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Кожна тварина або партія тварин, що прибувають на бійню має:

1) бути належним чином ідентифікована, чиста, клінічно здорова, відповідати вимогам щодо благополуччя тварин;

2) супроводжуватися ветеринарним документом, виданим відповідно до Порядку видачі ветеринарних документів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 листопада 2013 р. № 857;

3) походити з господарства або території, де не заборонено переміщення тварин або відсутні інші обмеження, пов’язані із захистом здоров’я людей та/або тварин.

3. У випадку недотримання будь-якої з вимог, зазначених у пункті 2 цієї глави, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані повідомити відповідного державного ветеринарного інспектора і вжити належних коригувальних дій для усунення відповідних порушень.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність з утримання тварин, за 24 години до відправлення тварин на бійню надають інформацію про харчовий ланцюг оператору ринку харчових продуктів, що здійснює діяльність із забою тварин, для її перевірки.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані надати державному ветеринарному інспектору інформацію про харчовий ланцюг невідкладно після її отримання від операторів ринку харчових продуктів, яким належать потужності, з яких походить тварина, але в будь-якому разі не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварини на бійню. Державний ветеринарний інспектор не має права дозволяти забій тварини без перевірки ним інформації про харчовий ланцюг, крім випадків, передбачених у пункті 7 цієї глави.

Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані повідомити державному ветеринарному інспектору будь-яку інформацію, що викликає підозру щодо наявності будь-якого захворювання у тварини або її стану здоров’я, до проведення її передзабійного ветеринарного огляду.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані негайно повідомити державного ветеринарного інспектора про прибуття тварин на бійню без супровідних ветеринарних документів та інформації про харчовий ланцюг. Здійснювати забій таких тварин без нагляду державного ветеринарного інспектора заборонено.

7. Якщо інформація про харчовий ланцюг не надана вчасно з технічних або інших поважних причин, державний ветеринарний інспектор має право дозволити забій тварини за відсутності такої інформації. У такому разі відповідна туша тварини зберігається окремо від іншого м’яса та може бути визнана придатною для споживання людиною не раніше отримання і перевірки державним ветеринарним інспектором інформації про харчовий ланцюг. Запис про надання дозволу на забій тварини за відсутності інформації про харчовий ланцюг вноситься державним ветеринарним інспектором до відповідного журналу обліку та/або інформаційно-телекомунікаційної системи компетентного органу.

8. У разі ненадання інформації про тварину, призначену для забою, її забивають окремо від інших тварин, а отримане м’ясо визнають непридатним для споживання людиною.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані перевірити наявність супровідних документів, що супроводжують свійських однокопитних тварин. У разі прийняття тварин на бійню для забою оператор ринку, що здійснює діяльність із забою тварин, зобов’язаний передати супровідні документи на тварин державному ветеринарному інспектору.

10. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою тварин, зобов’язані забезпечити належні умови проведення передзабійного ветеринарного огляду та ветеринарно-санітарної експертизи відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812. За результатами проведення передзабійного ветеринарного огляду та ветеринарно-санітарної експертизи та визнання м’яса та інших продуктів забою придатними до споживання людиною на тушу, напівтуші та четвертини наносять позначку придатності відповідно до Інструкції із застосування позначки придатності.

**Глава 3. Вимоги щодо здійснення моніторингу температурного режиму під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. З метою здійснення моніторингу температурного режиму під час транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження та обліку його результатів оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зобов’язані обладнати транспортні засоби, холодильні склади та інші потужності для зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження засобами вимірювальної техніки (термометрами), що проходять повірку та калібрування відповідно до вимог чинного законодавства України.

3. Моніторинг температурного режиму здійснюють регулярно, через рівні проміжки часу. Частоту моніторингу визначають залежно від особливостей зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, але не рідше ніж 1 раз на 12 годин, про що оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, роблять відповідні записи.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зберігають всі відповідні документи, що дають можливість підтвердити відповідність засобів вимірювальної техніки встановленим вимогам законодавства.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зберігають датовані записи показників температурного режиму впродовж трьох місяців після дати завершення мінімального терміну придатності або дати “вжити до...”, нанесеної на маркуванні, якщо інше не передбачено рекомендаціями галузевих об’єднань виробників, затвердженими центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

6. Під час зберігання харчових продуктів тваринного походження у закритих шафах-вітринах або прилавках-вітринах або в іншому холодильному, морозильному обладнанні, для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншу форму передачі, а також під час локальної дистрибуції, температуру повітря дозволено вимірювати за допомогою одного засобу вимірювальної техніки (термометру), розташованого в полі видимості споживача та/або відповідального працівника оператора ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження.

7. У випадку зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження з метою реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншу форму передачі, у тому числі у відкритих прилавках-вітринах для роздрібної торгівлі, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, зобов’язані дотримуватися таких вимог:

1) чітко позначити межу максимального рівня наповнення прилавку-вітрини;

2) засіб вимірювальної техніки (термометр) має визначати температуру на рівні межі максимального рівня наповнення відкритого прилавку-вітрини, зі зворотного боку від напрямку потоку (подачі) повітря.

8. У випадку використання в закладах роздрібної торгівлі для зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження холодильного обладнання або потужності об’ємом менше ніж 10 м3, оператор ринку харчових продуктів, що здійснює транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження, має право вимірювати температуру за допомогою одного засобу вимірювальної техніки (термометра), розташованого в полі видимості споживача та/або відповідального працівника оператора ринку харчових продуктів, що здійснюють транспортування, складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів тваринного походження.

**ІV. М’ЯСО СВІЙСЬКИХ КОПИТНИХ ТВАРИН**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до транспортування живих копитних тварин на бійні**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живих копитних тварин на бійні, зобов’язані дотримуватись Правил транспортування тварин, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р. № 1402, та вимог цієї глави.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живих копитних тварин, забезпечують дотриманням вимог щодо благополуччя тварин під час гуртування (збирання) і транспортування тварин.

3. Тварин, які проявляють симптоми або інші ознаки хвороби, або походять зі стада, про яке відомо, що воно заражене збудником хвороби, небезпечної для здоров’я тварин та громадського здоров’я, транспортують на бійні лише за наявності дозволу територіального органу компетентного органу.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до боєнь, де здійснюють забій свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов’язані забезпечити, щоб конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання на бійнях, призначених для забою свійських копитних тварин, відповідали вимогам цієї глави.

2. Бійні повинні бути забезпечені:

1) приміщеннями для передзабійного утримання тварин, що забезпечує дотриманням належних гігієнічних вимог, або, якщо дозволяють кліматичні умови, місця передзабійного утримання (карантинний двір, карантинне приміщення), які легко чистити і дезінфікувати;

2) обладнанням для миття та напування тварин і, у разі необхідності, їх годування;

3) дренажною системою для відведення стічних вод, що не ставить під загрозу безпечність харчових продуктів тваринного походження та навколишнє середовище.

3. На бійнях обладнують відокремлені приміщення (ізолятори), що зачиняються, або, якщо дозволяють кліматичні умови, загони для тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, з окремою дренажною системою, розташовані у спосіб, що виключає зараження інших тварин.

4. Розмір приміщень для передзабійного утримання тварин має забезпечувати дотримання вимог щодо їх благополуччя. Розташування таких приміщень має сприяти здійсненню передзабійного ветеринарного огляду, а також перевірці ідентифікації тварин або їх груп.

5. З метою уникнення забруднення м’яса, бійні мають бути забезпечені:

1) достатньою кількістю приміщень, придатних для здійснення належних операцій, пов’язаних із забоєм свійських копитних тварин;

2) окремими приміщеннями для випорожнення та очищення шлунків і кишок, крім випадків, коли здійснення зазначених операцій передбачає можливість їх розмежування в часі;

3) обладнанням, що запобігає виникненню контакту між м’ясом та іншими продуктами забою з підлогою, стінами та іншими конструкціями і нерухомими частинами обладнання;

4) лінією забою (якщо її експлуатують), сконструйованою у спосіб, що забезпечує безперервний перебіг процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними її частинами ліній. Якщо в одному приміщенні експлуатують декілька ліній забою, необхідно забезпечити належне їх розмежування з метою запобігання перехресному забрудненню;

5) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 ºC або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

6) обладнанням для миття рук, що використовується персоналом, який працює з неупакованим м’ясом, оснащеним змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає поширення забруднення;

7) холодильними камерами, що зачиняються, для зберігання м’яса та інших продуктів забою, щодо яких існують підозри про наявність хвороб або очікують на отримання результатів лабораторних досліджень (випробувань), а також окремими камерами, що зачиняються, для зберігання м’яса та інших продуктів забою, визнаних непридатними для споживання людиною;

8) окремими потужностями (місцями) з належним обладнанням для очищення, миття та дезінфікування транспортних засобів для перевезення живої худоби;

9) потужностями, що зачиняються, призначеними для забою тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання.

Наявність зазначеної потужності на бійні не є обов’язковою, якщо забій підозрілих на захворювання тварин здійснюють на іншій бійні, що має експлуатаційний дозвіл, виданий територіальним органом компетентного органу, або якщо забій здійснюють у забійному цеху після забою здорових тварин (у кінці зміни) у порядку, визначеному територіальним органом компетентного органу.

10) спеціальним відведеним місцем для зберігання гною та вмісту шлунково-кишкового тракту тварин;

11) належним чином обладнаною кімнатою, що зачиняється, для використання виключно державним ветеринарним інспектором територіального органу компетентного органу.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин мають забезпечити розмежування у просторі або в часі здійснення таких операцій:

1) оглушення та знекровлення;

2) у випадку забою свиней – обшпарювання, видалення щетини, міздрування та обпалювання;

3) патрання і подальше розбирання туші та видалення внутрішніх органів;

4) поводження з чистими кишками та шлунками;

5) підготовку та очищення інших внутрішніх органів, зокрема, поводження з головами тварин, очищених від шкіри, якщо цього не здійснюють на забійній лінії;

6) пакування внутрішніх органів;

7) відвантаження (відправлення) м’яса та інших продуктів забою.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин, зобов’язані забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин відповідали вимогам цієї глави.

2. Потужності з розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення м’яса, зокрема шляхом:

1) організації безперервного перебігу виробничих процесів;

2) забезпечення розмежування між різними виробничими партіями.

3. Потужності з розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин повинні бути забезпечені:

1) приміщеннями для окремого зберігання запакованого і незапакованого м’яса, крім випадків, коли зберігання таких видів м’яса розмежоване в часі, або у спосіб, що пакувальний матеріал та спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м’яса;

2) цехами з розбирання або обвалювання м’яса, обладнаними у спосіб, що забезпечує дотримання вимог глави 5 цього розділу;

3) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м’ясом, оснащеними змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

4) обладнанням для проведення дезінфекції інструментів, підключеним до гарячого водопостачання з температурою води не нижче +82 °C або альтернативної системи, за допомогою якої досягається відповідний ефект.

**Глава 4. Гігієнічні вимоги до забою свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Тварин забивають після їх надходження на бійню, без необґрунтованих та невиправданих затримок. За рішенням державного ветеринарного інспектора та з міркувань забезпечення благополуччя тварин, перед забоєм допускається витримування тварин.

3. Заборонено використовувати для споживання людиною м’ясо тварин, які загинули або були вбиті в інший спосіб, ніж внаслідок забою на бійні, крім м’яса тварин, зазначених у пункті 5 цієї глави.

4. До боєнь допускають лише живих забійних тварин.

5. До потужностей з розбирання та обвалювання м’яса допускають:

1. тварин, забитих під час вимушеного забою (санітарного забою) за межами бійні відповідно до вимог глави 6 цього розділу;

2) тварин, забитих на місці вирощування відповідно до вимог розділу VІ цих Гігієнічних вимог;

3) великих диких тварин, з якими поводяться відповідно до вимог глави 2 розділу VII цих Гігієнічних вимог.

6. М’ясо тварин, забитих на бійні внаслідок нещасного випадку, дозволено використовувати для споживання людиною, якщо за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи не виявлено жодних патологічних змін, крім пошкоджень, спричинених нещасним випадком.

7. Тварин або, у відповідних випадках, партії тварин, що надходять на забій, необхідно ідентифікувати у спосіб, що дає можливість простежити їх походження.

8. Тварини мають бути чистими.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов’язані дотримуватися вказівок державного ветеринарного інспектора, призначеного компетентним органом або його територіальним органом відповідно до Порядку надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов’язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16 березня 2018 р. № 141, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 27 березня 2018 р. за № 368/31820.

10. Тварин, допущених до місця забою, забивають без необґрунтованих та невиправданих затримок.

11. Оглушення, знекровлення, білування, патрання та подальше видалення внутрішніх органів тварин необхідно проводити без необґрунтованих та невиправданих затримок та у спосіб, що виключає забруднення м’яса. При цьому необхідно дотримуватися таких вимог:

1) під час знекровлення трахею і стравохід залишають цілими та неушкодженими, крім випадків, коли тварин забивають відповідно до релігійних звичаїв;

2) під час білування та зняття шерстного покрову:

уникають контакту між зовнішньою поверхнею шкіри та тушою;

персонал, обладнання, що контактують із зовнішньою поверхнею шкіри та шерстним покривом, не повинні торкатися м’яса;

3) вживають заходів, що виключають витік вмісту шлунково-кишкового тракту під час та після патрання, а також забезпечують завершення патрання якнайшвидше після оглушення;

4) видалення вимені не має призводити до забруднення туші молоком або молозивом.

12. З туш та інших частин тіла, призначених для споживання людиною, необхідно повністю зняти шкіру, крім туш свиней, голів овець, кіз та телят, морд і губ у великої рогатої худоби, копит великої рогатої худоби, овець, та кіз.

З головами, включаючи морду і губи, та копитами поводяться у спосіб, що виключає забруднення.

13. У випадку забою свиней без видалення шкіри необхідно негайно видалити щетину та ошпарити тушу окропом. Ризик забруднення м’яса водою, що використовують для ошпарювання, необхідно мінімізувати. Після ошпарювання туші свиней необхідно ретельно промити питною водою.

14. На тушах тварин не має бути видимих фекальних забруднень. Будь-яке видиме забруднення необхідно невідкладно видалити шляхом обрізання або в інший спосіб, що має еквівалентний ефект.

15. Туші та внутрішні органи не мають контактувати з підлогою, стінами або робочими поверхнями.

16. До завершення здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи частини забитих тварин, що підлягають такій експертизі, мають відповідати таким вимогам:

1) ідентифіковані у спосіб, що дає можливість встановити тушу, до якої вони належали до забою;

2) не мають контактувати із жодною іншою тушою або нутрощами, включаючи такі, що вже пройшли післязабійну ветеринарно-санітарну експертизу.

17. Обидві нирки необхідно вилучити з їх жирового покриття. У випадку великої рогатої худоби, свиней та непарнокопитних (однокопитних) необхідно також видалити навколониркову (периренальну) капсулу.

18. Якщо туша однієї або декількох дотичних тварин були визнані непридатними для споживання людиною за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, кров та/або інші внутрішні органи відповідної тварини та інших тварин, у разі якщо вони зібрані до одного контейнера, необхідно визнати непридатним для споживання людиною.

19. Після здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи здійснюють такі заходи:

1) у великої рогатої худоби, свиней та непарнокопитних необхідно видалити мигдалини із дотриманням гігієнічних вимог;

2) частини, непридатні для споживання людиною, необхідно якнайшвидше вилучити з чистої зони потужності;

3) м’ясо, стосовно якого існують підозри щодо невідповідності вимогам у сфері безпечності харчових продуктів, а також м’ясо, визнане непридатним для споживання людиною, та неїстівні внутрішні органи не мають контактувати з м’ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

4) нутрощі або їх частини, що залишилися в туші, крім нирок, необхідно видалити повністю та якнайскоріше.

20. Після завершення забою та здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м’ясо необхідно зберігати згідно з вимогами, встановленими у главі 8 цього розділу.

21. При подальшому поводженні з продуктами забою дотримуються таких вимог:

1) шлунки необхідно ошпарити або очистити; проте, у випадку шлунків молодих жуйних тварин, призначених для виробництва сичугів, шлунки необхідно лише випорожнити;

2) кишки необхідно випорожнити та очистити;

3) з голів та копит свійських копитних тварин знімають шкіру або ошпарюють та видаляють щетину. За умови узгодження з державним ветеринарним інспектором візуально чисті копита можна транспортувати не білованими на потужність, що має експлуатаційний дозвіл, де їх будуть білувати, ошпарювати та знімати шерстний покрив з метою подальшого перероблення копит на харчовий продукт тваринного походження.

22. Якщо потужність має експлуатаційний дозвіл на здійснення забою тварин або на поводження з тушами диких тварин, вирощених на потужності, та диких тварин, оператор ринку харчових продуктів, що здійснює діяльність із забою свійських копитних тварин, зобов’язаний вживати запобіжних заходів з метою виключення перехресного забруднення шляхом розмежування в часі або просторі операцій, що їх здійснюють під час забою, та поводження з різними видами тварин. На потужності мають бути окремі приміщення для приймання і зберігання неочищених від шкіри туш диких тварин, вирощених на потужності, та туш диких тварин.

23. За відсутності на бійні окремої потужності, призначеної для забою тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, потужності, що їх використовують для забою таких тварин, необхідно очищувати, мити та дезінфікувати під наглядом державного ветеринарного інспектора перед поновленням забою інших видів тварин.

**Глава 5. Гігієнічні вимоги під час розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м’яса свійських копитних тварин, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Туші свійських копитних тварин на бійнях дозволено розбирати на напівтуші або четвертини, а напівтуші – не більш як на три оптові відруби.

Подальше розбирання та обвалювання м’яса здійснюють на потужностях з розбирання та обвалювання м’яса.

3. Роботу з м’ясом організують у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення.

З цією метою оператори ринку харчових продуктів, зокрема, забезпечують:

1) поступове надходження м’яса, призначеного для розбирання, до робочих цехів по мірі необхідності;

2) утримання м’яса під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, пакування в первинну упаковку та транспортну тару (упаковку) за температури не вище +3°C для внутрішніх органів та +7°C для іншого м’яса, а температури навколишнього середовища ̶ не вище +12°C, або застосовувати альтернативну систему, що має еквівалентний охолоджуючий ефект;

3) вжиття запобіжних заходів з метою виключення перехресного забруднення, а саме, якщо необхідно, шляхом розмежування в часі та просторі операцій, що їх здійснюють із різними видами тварин.

4. М’ясо також дозволено розбирати та обвалювати перед досягненням температури, вказаної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави за умови дотримання вимог пунктів 4 – 6 глави 8 цього розділу.

5. М’ясо також можна розбирати й обвалювати перед досягненням температури, зазначеної в підпункті 2 пункті 3 цієї глави, якщо потужність з розбирання та обвалювання м’яса і бійня розташована на одному об’єкті.

У цьому випадку м’ясо необхідно переміщувати до цеху з розбирання та обвалювання безпосередньо із забійного цеху або після періоду вичікування в холодильних або морозильних камерах.

Відразу після розбирання та обвалювання та, у відповідних випадках, пакування, м’ясо необхідно охолодити до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави.

5. Туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані більш як на три оптові відруби, розбирають та обвалюють перед досягненням ними температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави, якщо їх транспортували відповідно до вимог пункту 6 глави 8 цього розділу. У цьому випадку розбирати або обвалювати м’ясо необхідно за температур навколишнього середовища, що забезпечують поступове та безперервне пониження температури м’яса.

Відразу після розбирання та, у відповідних випадках, пакування м’ясо необхідно охолодити до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 3 цієї глави.

**Глава 6. Гігієнічні вимоги до вимушеного забою свійських копитних тварин за межами бійні**

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити, щоб м’ясо свійських копитних, вимушено забитих за межами бійні, використовували для споживання людиною лише у випадку, якщо воно відповідає вимогам цієї глави.

2. У разі якщо тварина зазнала нещасного випадку внаслідок якого транспортування тварини на бійню може порушувати вимоги щодо благополуччя тварин, вона може бути забита у порядку вимушеного забою за межами бійні після здійснення передзабійного ветеринарного огляду.

3. Забиту та знекровлену тварину необхідно транспортувати на бійню з дотриманням гігієнічних вимог та без невиправданих або необґрунтованих затримок. На місці вимушеного забою за межами бійні дозволено видаляти шлунок та кишки свійських копитних тварин без подальшого розбирання туші під наглядом державного ветеринарного інспектора. Будь-які видалені нутрощі транспортують на бійню разом із забитою твариною та ідентифікують їх як такі, що належать цій тварині.

4. Якщо між забоєм та прибуттям на бійню минає більше ніж дві години, тушу необхідно заморозити. Якщо це дозволяють кліматичні умови, активне охолодження може не застосовуватися.

5. Туші вимушено забитих за межами бійні тварин мають супроводжувати заява щодо інформації про харчовий ланцюг вимушено забитої тварини та заява офіційного ветеринарного лікаря або державного ветеринарного інспектора, складені за формою згідно з додатком 3 до Вимог до змісту, форми та порядку надання інформації про харчовий ланцюг, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 червня 2018 р. № 270, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 серпня 2018 р. за № 964/32416.

6. Вимушено забита тварина має бути визнана придатною для споживання людиною за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, проведеної на бійні відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812, а також будь-яких додаткових досліджень, проведення яких є необхідним у випадку вимушеного забою тварин.

7. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані дотримуватися вказівок щодо використання м’яса та інших продуктів забою, що надаються державним ветеринарним інспектором за результатами здійснення ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів.

8. Операторам ринку харчових продуктів заборонено вводити в обіг м’ясо, отримане від свійських копитних тварин, забитих під час вимушеного забою, яке не має нанесеної спеціальної позначки придатності, відмінної від позначки придатності та ідентифікаційної позначки.

**Глава 7. Гігієнічні вимоги до забою свиней, великої та дрібної рогатої худоби** **на потужностях в місці вирощування**

1. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій свиней, великої та дрібної рогатої худоби на території потужностей в місці вирощування лише за наявності експлуатаційного дозволу та відповідно до вимог цієї глави.

2. Компетентний орган забезпечує присутність державного ветеринарного інспектора на потужності в місці вирощування під час передзабійного та післязабійного огляду.

3. Оператор ринку харчових продуктів зобов’язаний заздалегідь, не пізніше ніж за 2 робочі дні, поінформувати територіальний орган компетентного органу про заплановану дату і час здійснення забою. Забій повинен проходити лише в присутності державного ветеринарного інспектора чи його помічника.

4. На потужності в місці вирощування мають бути місця для формування та утримання сформованої групи тварин, з метою проведення передзабійного ветеринарного огляду та передзабійного утримання.

5. На потужності в місці вирощування необхідно мати відповідно обладнанні приміщення, придатні для проведення в них забою тварин та подальшого поводження з продуктами забою з дотриманням ветеринарно-санітарних та гігієнічних вимог.

6. Бійня може бути розміщена безпосередньо на потужності в місці вирощування на відстані, що забезпечує дотримання ветеринарно-санітарних вимог. На такій бійні дозволяється забій тварин одного виду, які належать одному оператору ринку харчових продуктів та розміщені в межах одного населеного пункту, або однієї територіальної громади та перебувають у власності оператора ринку харчових продуктів не менше 1 місяця. На бійнях, розташованих на території потужності в місці вирощування, заборонено забивати тварин, які належать іншим операторам ринку харчових продуктів.

7. На бійні необхідно забезпечити водопостачання, знезараження відходів, належну каналізацію та очистку стоків, недопущення неприємних запахів тощо. Бійню огороджують парканом висотою не нижче 1,6 м, а при в’їзді обладнують постійно діючий дезінфекційний бар’єр.

8. Забій та подальше поводження з продуктами забою проводиться за умови дотримання правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів.

**Глава 8. Гігієнічні вимоги до зберігання і транспортування м’яса свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання та транспортування м’яса свійських копитних тварин, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Відразу після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м’ясо на бійні необхідно охолодити відповідно до температурної кривої охолодження, що забезпечує стале зниження температури у товщі м’яса до рівня не вище +3 °C для внутрішніх органів та +7 °C для іншого м’яса.

У процесі охолодження м’ясо можна розбирати та обвалювати відповідно до вимог пункту 5 глави 5 цього розділу.

3. Під час охолодження необхідно забезпечити достатню вентиляцію з метою запобігання утворенню конденсату на поверхні м’яса.

4. Температура м’яса має досягнути значення, вказаного в пункті 2 цієї глави, перед транспортуванням і зберігатися на визначеному рівні під час транспортування. При цьому необхідно здійснювати такі заходи:

1) транспортування м’яса для виробництва певної продукції можна також здійснювати до досягнення температури, зазначеної в пункті 2 цієї глави, за наявності дозволу територіального органу компетентного органу та за умов, що:

таке транспортування здійснюють із дотриманням вимог, визначених територіальними органами компетентного органу у місці відправлення та в місці призначення для транспортування з однієї конкретної потужності на іншу;

м’ясо залишає бійню або потужність із розбирання та обвалювання м’яса, розташовані на одному об’єкті, негайно, а транспортування триває не довше 2 годин;

оператор ринку харчових продуктів обґрунтовує таке транспортування технологічними причинами;

2) транспортування туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розділених на три оптові відруби, отриманих від овець, кіз, великої рогатої худоби та свиней можна розпочинати перед досягненням температури, зазначеної в пункті 2 цієї глави, за умови дотримання таких вимог:

оператори ринку харчових продуктів здійснюють моніторинг та реєстрацію температури в рамках процедур, заснованих на принципах системи HACCP;

оператори ринку харчових продуктів, що відвантажують (відправляють) та транспортують туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптові відруби, мають документально підтверджений дозвіл територіального органу компетентного органу за місцем відвантаження (відправлення), що дає право застосовувати це часткове відступлення від вимоги щодо температури транспортування;

транспортний засіб для перевезення туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розділених на три оптових відруби, обладнаний засобами вимірювальної техніки для моніторингу і реєстрації температури повітря, за якої здійснюють транспортування, при цьому територіальний орган компетентного органу під час здійснення заходів державного контролю перевіряє дотримання вимог щодо часу і температури транспортування, зазначених в абзаці 9 цього підпункту;

транспортний засіб транспортує туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптові відруби, лише з однієї бійні за один рейс;

внутрішня температура туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби, на які поширюється дія цього часткового відступлення від вимог щодо температури транспортування, перед початком транспортування має дорівнювати +15 °С, якщо їх планують транспортувати в одній камері з тушами, напівтушами, четвертинами або напівтушами, розібраними на три оптові відруби, що відповідають температурним вимогам у пункті 2 цієї глави;

вантаж має супроводжувати інформація оператора ринку харчових продуктів, в якій необхідно зазначити: тривалість охолодження перед завантажуванням; час початку завантажування туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби; температуру поверхні станом на час початку завантажування; максимальну температуру повітря, за якої можна транспортувати туші, напівтуші, четвертини або напівтуші, розібрані на три оптових відруби; максимально дозволений час транспортування; дату надання дозволу та назву територіального органу компетентного органу, що надав дозвіл на часткове відступлення від вимог щодо температури транспортування;

оператор ринку харчових продуктів в місці призначення зобов’язаний повідомити територіальний орган компетентного органу перед отриманням вперше туш, напівтуш, четвертин або напівтуш, розібраних на три оптові відруби, що не досягли зазначеної в пункті 2 цієї глави температури перед транспортуванням;

м’ясо необхідно транспортувати відповідно до температурних режимів та умов транспортування м’яса, зазначених у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог.

5. М’ясо, призначене для заморожування, заморожують без необґрунтованих та невиправданих затримок, якщо необхідно, з урахуванням періоду стабілізації перед заморожуванням.

 6. Незапаковане м’ясо необхідно зберігати та транспортувати окремо від запакованого м’яса, крім випадків коли запаковане і незапаковане м’ясо зберігають і транспортують у різний час або у спосіб, що пакувальний матеріал, спосіб зберігання або транспортування не становлять джерело забруднення м’яса.

**V. М’ЯСО ПТИЦІ ТА ЗАЙЦЕПОДІБНИХ**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до транспортування живої птиці та зайцеподібних на бійні**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування живої птиці та зайцеподібних на бійні, зобов’язані забезпечити дотримання зазначених у цій главі вимог.

2. Тварин, що проявляють симптоми або інші ознаки хвороб або походять зі стада, про яке відомо, що воно заражене збудником хвороби, небезпечної для здоров’я тварин та громадського здоров’я, дозволено транспортувати на бійню лише за погодженням із територіальним органом компетентного органу.

3. Клітки або транспортні контейнери для транспортування тварин на бійні виготовляють із некорозійних матеріалів. Конструкція кліток або транспортних контейнерів має сприяти їх очищенню і дезінфекції. Відразу після розвантажування та, за необхідності, перед повторним використанням, усе обладнання та засоби, що їх використовували для гуртування (збирання) і транспортування живих тварин, необхідно очистити, вимити та продезінфікувати.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до боєнь, що здійснюють забій птиці та зайцеподібних**

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити, щоб конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання на бійнях, призначених для забою свійської птиці або зайцеподібних відповідали вимогам цієї глави.

2. На бійнях мають бути окремі приміщення або закриті ділянки для приймання тварин та здійснення їх передзабійного ветеринарного огляду.

3. З метою виключення забруднення м’яса, на бійнях необхідно забезпечити:

1) достатню кількість приміщень, придатних для здійснення відповідних виробничих операцій;

2) окремі приміщення для патрання та подальшого обвалювання туш тварин/тушок птиці, у тому числі додавання спецій до цілих тушок птиці, крім випадків, коли здійснення таких операцій розмежовано в часі;

3) розмежування у просторі або в часі здійснення таких операцій:

оглушення та знекровлення;

зняття пір’я та шкіри, а також будь-які операції з ошпарювання тушок птиці;

відвантаження (відправлення) м’яса;

4) наявність у достатній кількості обладнання та інвентарю, що запобігає контакту між м’ясом та підлогою, стінами та нерухомими частинами обладнання і конструкціями;

5) лінії забою (у тих випадках, коли їх застосовують), спроєктовані у спосіб, що сприяє безперервному перебігу процесу забою та виключає перехресне забруднення у процесі забою та перероблення. У випадках, коли в одному приміщенні експлуатують декілька ліній забою, необхідно забезпечити розмежування таких ліній з метою запобігання перехресному забрудненню між ними;

6) обладнання для здійснення дезінфекції інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 ºC або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

7) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м’ясом, має бути оснащене змішувачами, спроєктованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

8) наявність охолоджувальних камер, що зачиняються, для тимчасового зберігання м’яса та інших продуктів забою, щодо яких існують підозри щодо наявності хвороб та очікують результати лабораторних досліджень (випробувань), а також окремих охолоджувальних камер, що зачиняються, для тимчасового зберігання м’яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

9) окремі місця з відповідним обладнанням для очищення, миття та дезінфікування обладнання, призначеного для транспортування тварин, у тому числі транспортної тари та транспортних засобів;

10) наявність обладнаної кімнати, що зачиняється, для використання виключно державним ветеринарним інспектором територіального органу компетентного органу.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання  
м’яса птиці та зайцеподібних**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м’яса птиці та зайцеподібних, зобов’язані забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м’яса птиці та зайцеподібних відповідали таким вимогам:

1) конструкція потужностей виключає забруднення м’яса, зокрема шляхом:

організації безперервного перебігу технологічного процесу;

забезпечення розмежування між різними етапами виробництва;

2) наявність потужностей для окремого зберігання упакованого і неупакованого м’яса, крім випадків, коли їх зберігають у різні проміжки часу або у спосіб, що матеріал паковання та спосіб зберігання не є джерелом забруднення м’яса;

3) наявність потужностей для розбирання та обвалювання м’яса, обладнаних відповідно до вимог глави 5 цього розділу;

4) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м’ясом, має бути оснащене змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає поширення забруднення;

5) наявність потужностей для проведення дезінфекції інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 °C або альтернативну систему, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

6) оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м’яса птиці та зайцеподібних, зобов’язані забезпечити наявність окремих потужностей для здійснення таких операцій:

патрання гусаків та качок, що їх розводили для виробництва фуа-гра та оглушили, знекровили та з яких видалили пір’я на потужності в місці вирощування,

патрання тушок птиці, які не були не випатрані раніше.

.

**Глава 4. Гігієнічні вимоги до забою птиці та зайцеподібних**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою птиці та зайцеподібних, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. До приміщення бійні дозволено переміщувати лише живу птицю та зайцеподібних, призначених для забою, крім:

1) випатраних із затримкою гусаків та качок, що їх розводили для виробництва фуа-гра, та птиці, якщо їх було забито на потужності в місці вирощування відповідно до вимог глави 6 цього розділу;

2) диких (промислових) тварин, вирощених на потужності та забитих у місці їх вирощування відповідно до розділу VI цих Гігієнічних вимог;

3) дрібних диких тварин, забитих на забійно-санітарному пункті потужності в місці їх вирощування, відповідно до глави 3 розділу VІI цих Гігієнічних вимог.

3. М’ясо тварин, крім зазначених в пункті 2 цієї глави, заборонено використовувати для споживання людиною, якщо вони забиті не на бійні

4. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані дотримуватися інструкцій державного ветеринарного інспектора територіального органу компетентного органу, щоб забезпечити здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи відповідно до встановлених законодавством України вимог.

5. Якщо бійня отримала експлуатаційний дозвіл на здійснення забою різних видів тварин або на поводження з безкільовою птицею вирощеними на потужностях, та дрібними дикими тваринами, необхідно вжити заходів з метою виключення перехресного забруднення шляхом розмежування в часі або у просторі здійснення операцій з різними видами тварин.

На бійні необхідно облаштувати місця для окремого приймання і зберігання туш безкілевих птахів, вирощених потужностях та забитих у місці їх вирощування, та дрібних диких тварин.

6. Птицю та зайцеподібних, переміщених до забійної зали, забивають без необґрунтованих та невиправданих затримок.

7. Оглушення, знекровлення, видалення пір’я, зняття шкіри, патрання та інші операції з перероблення тушок птиці та зайцеподібних здійснюють без необґрунтованих і невиправданих затримок та у спосіб, що виключає забруднення м’яса. Зокрема, вживають заходів, щоб виключити вилив вмісту шлунково-кишкового тракту тварин під час патрання.

8. Після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи:

1) негайно видаляють частини туш тварин/тушок птиці, визнаних непридатними для споживання людиною, із чистої зони бійні;

2) м’ясо, щодо якого існують підозри або яке визнали непридатним для споживання людиною, та неїстівні субпродукти не мають контактувати з м’ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

3) нутрощі або їх частини, що залишаються всередині туші, крім нирок, видаляють повністю та негайно.

9. Після проведення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи та патрання, туші забитих тварин очищують та якнайшвидше охолоджують до температури не вище +4 °C, крім випадків, коли м’ясо розрізають ще теплим.

10. Якщо туші охолоджують шляхом занурення їх у холодну воду:

1) вживають усіх можливих запобіжних заходів з метою виключення забруднення тушок, у тому числі враховуючи такі параметри, як вага тушки, температура води, об’єм і напрямок її течії та час охолодження.

2) забезпечують повне випорожнення, очищення та дезінфікування обладнання за необхідності, але не рідше ніж один раз на день.

11. Заборонено забивати на бійні тварин, що захворіли або щодо яких є підозра на захворювання, а також тварин, забитих у рамках програм боротьби із хворобами або контрольних програм, крім встановлених законодавством випадків.

У такому разі забій здійснюють під наглядом державного ветеринарного інспектора.

Потужності очищують та дезінфікують перед їх подальшим використанням, а також вживають інших заходів з метою запобігання виникненню забруднення.

**Глава 5. Гігієнічні вимоги під час та після розбирання й обвалювання м’яса птиці та зайцеподібних**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розбирання та обвалювання м’яса птиці та зайцеподібних, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Технологічний процес організовують у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення, а саме:

1) м’ясо, призначене для розбирання, має надходити до виробничих цехів поступово;

2) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, поміщення в первинне пакування та транспортну упаковку (тару) температура м’яса має становити не вище +4 ºC, а температура навколишнього середовища – не вище +12 ºC. Дозволено застосовувати альтернативну систему, яка має еквівалентний ефект.

3) необхідно вживати запобіжних заходів з метою уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності, шляхом розмежування у просторі або в часі здійснення операцій з різними видами тварин.

3. Розбирання та обвалювання м’яса можна здійснювати до моменту, коли воно досягне температури не вище +4 °C, а температура повітря – не вище +12 °C, у випадках, коли потужність із розбирання та обвалювання м’яса і бійня розташовані на одному об’єкті, та за умови, що м’ясо переміщують до цехів, де його розбирають та обвалюють безпосередньо із приміщення бійні або після періоду охолоджування або витримування в холодильній або морозильній камері.

4. Після розбирання та обвалювання та, якщо необхідно, пакування, м’ясо необхідно охолодити до температури не вище +4 °C, а температуру повітря – не вище +12 °C.

5. Перед транспортуванням м’ясо має досягнути температури не вище +4 °C, яку необхідно утримувати на цьому рівні під час всього транспортування.

Печінку для виробництва фуа-гри дозволено транспортувати за температури вище +4 °C за умови, якщо:

1) таке транспортування здійснюють відповідно до вимог територіального органу компетентного органу щодо перевезення м’яса з однієї конкретної потужності на іншу;

2) м’ясо залишає бійню або потужність з розбирання та обвалювання негайно після завершення технологічного процесу, а транспортування триває не довше двох годин.

6. М’ясо птиці та зайцеподібних, призначене для заморожування, заморожують без необґрунтованих та невиправданих затримок.

7. Неупаковане м’ясо зберігають і транспортують окремо від упакованого м’яса, крім випадків, коли їх зберігають або транспортують у різний час або в такий у спосіб, щоб пакувальний матеріал та спосіб зберігання або транспортування не становлять джерела забруднення м’яса.

**Глава 6. Гігієнічні вимоги до забою птиці на потужностях у місці вирощування**

1. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій птиці, зазначеної в підпункті 1 пункту 2 глави 4 цього розділу, на потужностях у місці вирощування лише за наявності експлуатаційного дозволу та відповідно до вимог цієї глави.

2. Територіальний орган компетентного органу здійснює заходи державного контролю на потужності в місці вирощування згідно із встановленими законодавством вимогами.

3. Оператор ринку харчових продуктів зобов’язаний заздалегідь, не пізніше ніж за 2 робочі дні, інформує територіальний орган компетентного органу про заплановану дату і час здійснення забою. Забій здійснюють лише у присутності державного ветеринарного інспектора.

4. На потужностях у місці вирощування мають бути місця для формування та утримання сформованої групи птиці з метою проведення передзабійного ветеринарного огляду та передзабійного утримання.

5. На потужностях у місці вирощування мають бути належним чином обладнані місця, придатні для здійснення в них забою птиці та подальшого поводження із продуктами забою з дотриманням ветеринарно-санітарних та гігієнічних вимог.

6. Забитих тварин транспортують на бійню у супроводі заяви державного ветеринарного інспектора за формою згідно з додатком 3 до Вимог до змісту, форми та порядку надання інформації про харчовий ланцюг, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 червня 2018 р. № 270, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 серпня 2018 р. за № 964/32416.

7. Непатрану птицю, що її розводили для виробництва фуа-гри, транспортують на бійню або на потужність з розбирання та обвалювання м’яса негайно та, якщо необхідно, у замороженому стані. Патрання такої птиці здійснюють впродовж 24 годин з моменту забою під наглядом державного ветеринарного інспектора.

**Глава 7. Речовини, що утримують вологу**

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити, що м’ясо птиці, піддане обробці з метою сприяння утриманню води, не вводять в обіг у вигляді свіжого м’яса, а вводять в обіг як м’ясний напівфабрикат, або використовують для виробництва перероблених продуктів.

**Глава 8. Класифікація м’яса птиці**

1. Для віднесення до класів А та В тушки птиці та їх частини мають бути:

1) цілі, без пошкоджень, беручи до уваги упакування;

2) чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові;

3) без стороннього запаху;

4) без видимих плям крові, за винятком дрібних та незначних;

5) без поламаних кісток, що стирчать;

6) без слідів серйозних ударів.

Якщо птиця пропонується до реалізації та/або іншої форми передачі як свіжа, вона не має мати жодних ознак попереднього охолодження або заморожування.

2. Для віднесення до класу А тушка птиці та їх частини мають додатково відповідати таким критеріям:

1) бути правильної форми, грудинка добре розвинута, широка, довга та м’ясиста, ніжки мають бути м’ясисті. На курчатах, молодих качках чи каченятах та індиках має бути тонкий нормальний шар жиру на грудинці, на спині та стегнах. На півнях, курках, качках та гусенятах допускається тонший шар жиру. На гусках повинен бути присутній шар жиру від середнього до тонкого;

2) допускається на грудинці, ніжках, спині, суглобах та кінцівках крил наявність незначної кількості невеликих пір’їнок, кореневих кінцівок пір’я та волосяного покриву (ниткоподібні пера). У разі ошпарювання свійської птиці, качок, індиків та гусок незначна кількість пір’я допускається на інших частинах;

3) певні пошкодження та знебарвлення дозволені за умови, що вони малих розмірів та непомітні, а також не присутні на грудинці чи на ніжках. Кінцівки крил можуть бути відсутні. Слабкі почервоніння допускаються на кінцівках крил та фолікулах;

4) на заморожених або швидкозаморожених тушках птиці не допускаються сліди морозоопіків, за винятком випадкових, невеликих та непомітних, які не присутні на грудях або ніжках.

3. Тушки птиці та їх частини, що не відповідають вимогам, зазначеним у пункті 2 цієї глави, відносять до класу В.

**Глава 9. Порядок прийняття рішень щодо невідповідності м'яса птиці та зайцеподібних окремим положенням Розділу V.**

1. Рішення про невідповідність м’яса птиці та зайцеподібних положенням глави 8 розділу V цих Гігієнічних вимог приймають лише в цілому щодо партії, що її перевіряють.

2. Зразок, що складається з певної кількості одиниць м’яса птиці та зайцеподібних, відбирають випадково з кожної партії, що інспектують на бійнях, переробних потужностях, гуртових та роздрібних складах або на будь-якій стадії торгівлі, під час транспортування або в разі імпорту під час розмитнення.

Таблиця 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Розмір партії (штуки) | Розмір зразка (штуки) | Допустима кількість дефектних одиниць |  |
|  |  | усього | відхилення у межах кожного виду |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| від 100 до 500 | 30 | 5 | 2 |
| від 501 до 3200 | 50 | 7 | 3 |
| більше ніж 3200 | 80 | 10 | 4 |

3. Під час перевірки партії з м’ясом птиці класу А дозволяється загальна допустима кількість дефектних одиниць, зазначених у колонці 3 таблиці 1 у пункті 2 цього розділу. Для філе грудинки ці дефектні одиниці можуть також включати філе з хрящем (м’який кінчик грудини) до 2 % ваги.

Однак кількість дефектних одиниць не має перевищувати значень, вказаних у колонці 4 таблиці 1 у пункті 2 цього розділу.

Дефектною вважають одиницю стосовно фуа-гри, якщо її вага становить менше ніж 240 г – для печінки качки та менше ніж 385 г – для печінки гуски.

4. Під час перевірки партії класу В допустима кількість дефектних одиниць подвоюється.

5. Якщо перевірена партія не відповідає встановленим критеріям, її продаж або імпорт заборонено до отримання доказів відповідності партії вимогам розділів ІІ та Х цих Гігієнічних вимог. Партія, визнана такою, що не відповідає вимогам глави 8 розділу V цих Гігієнічних вимог, може за рішенням власника бути відправлена на переробку та/або сортування.

**Глава 10. Гігієнічні вимоги до тушок птиці для продажу кінцевому споживачу**

1. Тушка птиці може бути представлена кінцевому споживачу в такому вигляді:

1) напівпатрана (без кишок, зв'язана);

2) з нутрощами (з другим шлуночком, печінкою, серцем та шиєю);

3) без нутрощів (без другого шлуночка, печінки, серця та шиї). Слово “патрана” додається обов’язково.

2. У всіх тушок птиці із залишеною головою також необхідно лишати трахею, стравохід та воло.

3. Нутрощі включають лише серце, шию, другий шлуночок, печінку, а також інші частини, що їх вважають їстівними. Печінка має бути без жовчного міхура. Другий шлуночок має бути без рогоподібної плівки, його вміст має бути видалений. Серце може бути з перикардом або без нього. Якщо шию залишають з’єднаною з тушкою, її не вважають нутрощами. Якщо один із зазначених чотирьох органів зазвичай не включають до складу тушки під час продажу, його відсутність зазначають у маркуванні.

**Глава 11. Пакування**

1. Розфасоване заморожене або швидкозаморожене м’ясо свійської птиці має містити одну тушку птиці або одну або більше одиниць частин тушки птиці одного виду.

2. Упаковку розфасованого замороженого чи швидкозамороженого м’яса птиці класифікують за категоріями номінальної маси таким чином:

1) тушки:

менше ніж 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

від 1100 до 2400 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо);

більше ніж 2400 г: класи з кроком 200 г (2400 - 2600 - 2800 тощо);

2) частини тушок:

менше ніж 1100 г: класи з кроком 50 г (1050 - 1000 - 950 тощо);

дорівнює та більше ніж 1100 г: класи з кроком 100 г (1100 - 1200 - 1300 тощо).

3. Упаковка розфасованого товару, зазначеного в пункті 1 цієї глави, має відповідати таким вимогам:

1) фактичний вміст повинен бути в середньому не менше ніж номінальна маса;

2) пропорція упаковок, які мають негативне відхилення за масою більше допустимого негативного відхилення, що встановлено у пункті 7 цієї глави, має бути незначною для партій розфасованого товару для лабораторних досліджень (випробувань), визначених у пункті 8 цієї глави;

3) в обіг заборонено допускати упаковки, які мають негативне відхилення вдвічі більше за вказане у пункті 7 цієї глави.

4. Перевірка упаковок розфасованого товару проводиться шляхом відбору зразків та передбачає:

1) перевірку, яка покриває фактичний вміст кожної упаковки відібраних зразків;

2) перевірку середнього фактичного вмісту упаковки відібраних зразків.

Партія упаковок вважається прийнятною, якщо результати обох перевірок відповідають критеріям прийняття, встановленим пунктами 8 та 9 цієї глави.

5. Партія, що підлягає перевірці, повинна складатися з однакових упаковок, однакової номінальної маси, однакового типу та одного виробничого циклу, упакованих на одній потужності.

Розмір партії обмежується встановленою нижче кількістю:

якщо упаковку перевіряють наприкінці пакувальної лінії, кількість у кожній партії має дорівнювати максимальній потужності пакувальної лінії за годину без будь-яких обмежень щодо розмірів партії;

в інших випадках розмір партії обмежується 10 000 штук.

6. З кожної партії випадково відбирається кількість упаковок, що зазначена в таблиці 2.

Таблиця 2

|  |  |
| --- | --- |
| Розмір партії (штуки) | Розмір зразка (штуки) |
| від 100 до 500 | 30 |
| від 501 до 3200 | 50 |
| більше ніж 3200 | 80 |

Лабораторні дослідження (випробування) для партій розміром менше ніж 100 упаковок проводяться без руйнування упаковки.

7. Допустимі відхилення фактичної маси від номінальної для розфасованого м’яса птиці зазначені в таблиці 3.

Таблиця 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номінальна маса (г) | Допустиме відхилення в бік меншої маси (г) |  |
|  | Тушки | частини тушок |
| 1 | 2 | 3 |
| Менше ніж 1100 | 25 | 25 |
| Від 1100 до 2400 | 50 | 50 |
| 2400 та більше | 100 | 50 |

8. Для перевірки фактичного вмісту кожної упаковки у зразку мінімально прийнятний вміст розраховується шляхом віднімання допустимого негативного відхилення для визначеного шляхом лабораторних досліджень (випробувань) вмісту від номінальної маси упаковки.

Упаковка у зразках, фактичний вміст яких менший мінімально прийнятного вмісту, вважаються дефектними.

Партія упаковок розфасованого товару вважається прийнятною або бракованою, якщо кількість виявлених дефектних одиниць у зразку менша або дорівнює критерію прийнятності або дорівнює або більша за критерій бракування відповідно до таблиці 4.

Таблиця 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Розмір зразка (штуки) | Кількість дефектних упаковок (штуки) |  |
|  | критерій прийняття | критерій бракування |
| 1 | 2 | 3 |
| 30 | 2 | 3 |
| 50 | 3 | 4 |
| 80 | 5 | 6 |

9. Для перевірки на середній фактичний вміст партія вважається прийнятною, якщо середній фактичний вміст упаковки, що складають зразок, більший за критерій прийняття, зазначений у таблиці 5.

Таблиця 5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Розмір зразка (штуки) | Критерій прийняття для середнього фактичного вмісту |  |
| 30 | x **≥** Qn - 0,503**×**s |  |
| 50 | x **≥** Qn - 0,379**×**s |  |
| 80 | x **≥** Qn - 0,295**×**s | , |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Де |  |  |
|  | x | - | середній фактичний вміст упаковки(маса нетто); |
|  | Qn | - | номінальна маса; |
|  | s | - | стандартне відхилення фактичного вмісту (маси нетто) упаковки в партії. |

**Глава 12. Маркування**

1. Маркування м’яса птиці, що призначене для кінцевого споживача, не має вводити в оману.

2. Для розфасованого м’яса свійської птиці в маркуванні має бути вказана така додаткова інформація:

1) клас А або Б, визначений відповідно до цих Гігієнічних вимог;

2) реєстраційний номер бійні або переробної потужності, крім випадків, коли оброблення та відділення м’яса з кісток здійснюють за місцем продажу;

3) у разі імпорту м’яса птиці зазначають найменування країни, де здійснено забій птиці;

4) для свіжого м’яса птиці зазначають загальну ціну та ціну за одиницю ваги на етапі роздрібної торгівлі;

5) умови, в яких м’ясо птиці продають відповідно до чинного законодавства, та рекомендована температура зберігання

3. Частини тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, нерозділені крила, філе, пропонують для продажу кінцевому споживачу зі шкірою або без шкіри. Відсутність шкіри на частинах тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, або присутність шкіри на частинах тушок, а саме: нерозділені нижні частини, грудні частини (грудини), ніжки, ніжки курчат з частиною спинки (четвертини задні), стегна, гомілки, крила, нерозділені крила, філе, зазначається на маркуванні.

4. У маркуванні за рішенням оператора ринку можуть зазначати метод охолодження, метод утримання та годівлі птиці з урахуванням положень цих Гігієнічних вимог.

5. Маркування здійснюється відповідно до Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

**Глава 13. Інформування споживачів про методи утримання та годівлі птиці, що впливають на якість м’яса птиці**

1. У маркуванні для позначення методу утримання та годівлі птиці, за винятком органічного виробництва, не можуть використовуватися інші терміни, крім визначених нижче, що можуть зазначатися лише у разі дотримання умов, визначених у додатку 2 до цих Гігієнічних вимог:

1) “Відгодовано… % …”;

2) “Екстенсивне утримування” або “Вирощено у приміщенні”;

3) “Вільний вигул”;

4) “Традиційний вільний вигул”;

5) “Вільний вигул - повна свобода”.

Якщо в маркуванні зазначається про виробництво в умовах вільного вигулу (підпункти 3 - 5 цього пункту), для м’яса птиці з качок та гусей, яких утримують для виробництва фуа-гри, також зазначається “з виробництва фуа-гри”.

2. Зазначення віку забою або тривалості періоду відгодовування дозволяється лише, коли використовується один із термінів, зазначених у пункті 1 цієї глави, та для віку не менше вказаного в пунктах 2, 3 або 4 додатка 2 до цих Гігієнічних вимог. Це положення не застосовується до курчат з вагою тушки птиці менше ніж 650 г без потруху (другого шлунку, печінки, серця, шиї, голови та лап) та курчат вагою від 650 г до 750 г, якщо вік їх забою не перевищує 28 днів.

3. На потужностях, де утримують птицю відповідно до умов, визначених у додатку 2 до цих Гігієнічних вимог, необхідно вести облік кількості птахів за типом виробництва із зазначенням кількості введених в обіг птиць, найменування і місцезнаходження покупців та кількості й джерел постачання кормів, який зберігають щонайменше 6 місяців після введення в обіг птиці або її забою.

На потужностях, які використовують системи “вільного вигулу”, також ведуть облік дат надання першого доступу до вигулу.

4. На потужностях, що виробляють корми або постачають корми на потужності, що здійснюють відгодівлю, визначеним у підпункті 1 пункту 1 цієї глави, необхідно вести облік, у якому вказують склад кормів. Інформацію з цього обліку зберігають протягом 6 місяців після введення в обіг птиці або її забою.

5. Інкубаторні станції зберігають інформацію стосовно обліку порід птиці щонайменше протягом 6 місяців після введення її в обіг.

6. Перевірки стосовно відповідності вимогам пунктів 1 - 6 цього розділу здійснюються з такою частотою:

1) на потужності в місці вирощування – один раз за цикл;

2) на потужностях з переробки кормів або тих, що здійснюють їх обіг, — один раз на рік;

3) на бійнях – чотири рази на рік;

4) на інкубаторних станціях – один раз на рік.

**Глава 14. Вимоги до вмісту води у м’ясі птиці**

1. У заморожених та швидкозаморожених тушках птиці вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, які визначаються згідно з додатком 3 (крапельний метод) або додатком 4 (хімічний метод) до цих Гігієнічних вимог. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані здійснювати відбір зразків та проведення лабораторних досліджень (випробувань) на вбирання води протягом охолодження та на її вміст у заморожених та швидкозаморожених тушках птиці, а також здійснювати реєстрацію та зберігання результатів цих досліджень (випробувань) протягом одного року.

2. У свіжих, заморожених та швидкозаморожених частинах тушок птиці, що перелічені нижче, вміст води не повинен перевищувати технічно невідворотних значень, визначених згідно з додатком 5 до цих Гігієнічних вимог:

1) куряче філе грудинки з дужкою або без неї, без шкіри;

2) куряча грудинка зі шкірою;

3) курячі стегенця, гомілки, ніжки, ніжки з частиною спини, одна ніжка, зі шкірою;

4) філе індичої грудинки без шкіри;

5) індича грудинка зі шкірою;

6) індичі гомілки, стегенця, ніжки зі шкірою;

7) м’ясо ніжки індички без кістки, без шкіри.

3. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із забою та переробки м’яса (незалежно від того, чи об’єднані вони з бійнями) зобов’язані проводити перевірки не рідше одного разу за робочу зміну тривалістю вісім годин на вбирання води тушками курчат та індичок, призначених для виробництва свіжих, заморожених та свіжозаморожених частин тушок птиці.

У разі охолодження повітрям тушок індички такі перевірки необов’язкові. Граничні значення, встановлені у пункті 10 додатка 5 до цих Гігієнічних вимог, також застосовують до тушок індичок.

Оператор ринку харчових продуктів зобов’язаний документувати результати перевірок та зберігати їх впродовж одного року.

У разі охолодження повітрям тушок курчат результати перевірок документують та зберігають протягом шести місяців, а частота перевірок може бути зменшена до однієї на місяць.

Недотримання критеріїв, встановлених у додатках 3 – 6 до цих Гігієнічних вимог, призводить до відновлення кратності перевірок.

4. Перевірки вмісту води повинні проводитися не менше одного разу на три місяці шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених частин тушок птиці на потужностях, що виробляють таку продукцію, згідно з додатком 6 до цих Гігієнічних вимог.

У разі відповідності протягом року критеріям, встановленим у додатку 6 до цих Гігієнічних вимог, частота перевірок зменшується до однієї на шість місяців. Невідповідність цим критеріям призводить до відновлення перевірок, встановлених у першому абзаці цього пункту.

5. Положення пунктів 3 – 6 глави 15 цього розділу застосовують до частин тушок птиці, зазначених у пункті 2 цієї глави.

**Глава 15. Частота проведення перевірок щодо вмісту води та дії у випадку виявлення невідповідності м'яса птиці вимогам цих Гігієнічних вимог**

1. Оператори ринку харчових продуктів здійснюють на бійнях регулярні перевірки згідно з додатком 5 до цих Гігієнічних вимог щодо вбирання води чи перевірки згідно з додатком 3 до цих Гігієнічних вимог щодо втрати води при розмерзанні, але не менше одного разу за восьми годинну робочу зміну.

Якщо такі перевірки виявлять, що обсяг ввібраної води більший за загальний дозволений вміст води відповідно до умов цих Гігієнічних вимог, і з урахуванням вбирання води тушками птиці протягом стадій їх обробки, які не є предметом перевірок, а також у разі коли обсяг ввібраної води більший за рівні, визначені у пункті 10 додатка 6 або у пункті 7 додатка 3, необхідно невідкладно здійснити відповідні заходи коригування у технологічному процесі бійні/потужності з розбирання та обвалювання м’яса.

2. У будь-яких випадках, зазначених в абзаці другому пункту 1 цієї глави, один раз на два місяці проводяться перевірки на вміст води відповідно до пункту 1 глави 11 цього розділу шляхом відбору зразків заморожених та швидкозаморожених курчат з кожної бійні/потужності з розбирання та обвалювання м’яса згідно з додатком 5.

3. Під час проведення перевірок, зазначених у пунктах 1 та 2 цієї глави, у певних випадках можна застосовувати пункти 1 та 10 додатка 5 більш суворо щодо певних боєнь/потужностей з розбирання та обвалювання м’яса, якщо це викликано необхідністю забезпечити загальний дозволений рівень води.

У всіх випадках, коли партія заморожених чи швидкозаморожених курчат вважалася такою, що не відповідає вимогам, зазначеним у цій главі, необхідно продовжувати тестування з мінімальною частотою проведення перевірок лише після трьох послідовних перевірок з негативними результатами згідно з додатком 3 або 4, які повинні проводитися шляхом відбору зразків у три різні дні виробництва протягом чотирьох тижнів.

4. Якщо у разі охолодження повітрям результати перевірок свідчать про відповідність критеріям, визначеним у додатках 3 та 5, протягом шестимісячного періоду, частота перевірок зменшується до однієї перевірки на місяць.

5. Якщо результати перевірок перевищують допустимі межі, відповідна партія вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам.

6. Якщо відповідна партія після арбітражного дослідження (випробування) вважається такою, що не відповідає цим Гігієнічним вимогам, вживаються належні заходи, спрямовані на те, щоб дозволити продаж цього товару лише за умови, що на упакуванні тушок буде зазначено “Вміст води перевищує встановлений законодавством рівень”. Цю фразу необхідно наносити на помітному місці таким чином, щоб бути легко видимою, розбірливою та незмивною. Літери мають бути не менше 1 см заввишки.

**VI. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО М’ЯСА ДИКИХ ТВАРИН, ВИРОЩЕНИХ НА ПОТУЖНОСТЯХ**

1. На виробництво та введення в обіг м’яса парнокопитних диких ссавців (Cervidae та Suidae), вирощених на потужності, поширюються положення розділу ІV цих Гігієнічних вимог, крім випадків, коли компетентний орган вважатиме його таким, що не відповідає вимогам.

2. На виробництво та введення в обіг м’яса безкілевої птиці поширюються положення розділу V цих Гігієнічних вимог. У разі необхідності територіальний орган компетентного органу може прийняти рішення про застосування положень, зазначених у розділі ІV цих Гігієнічних вимог, до виробництва та введення в обіг м’яса безкілевої птиці. З метою виконання зазначених положень на потужностях мають бути наявні приміщення, що відповідають розміру диких тварин.

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право здійснювати забій дикої безкілевої птиці та парнокопитних тварин, вирощених на потужностях, у місці їх походження при умові дотримання таких вимог:

1) під час транспортування та забою тварин забезпечено дотримання законодавства про благополуччя тварин;

2) стадо або зграя проходить регулярні ветеринарні огляди;

3) оператор ринку харчових продуктів, що є власником тварин, подав до територіального органу компетентного органу відповідне клопотання про надання дозволу на здійснення забою тварин;

4) територіальний орган компетентного органу заздалегідь поінформовано про дату і час забою тварин;

5) на потужності створено умови, що передбачають здійснення передзабійного ветеринарного огляду тварин або їх груп;

6) потужності пристосовані для забою, знекровлення та, якщо безкілева птиця підлягає скубанню, потужності пристосовані для скубання тварин;

7) забитих та знекровлених тварин транспортують на бійні, потужності з розбирання та обвалювання м’яса з дотриманням гігієнічних правил та без необґрунтованих і невиправданих затримок. Якщо транспортування триває понад двох годин, тварин можуть заморожувати. Патрання здійснюється на місці під наглядом державного ветеринарного інспектора.

8) забитих тварин транспортують на бійні, потужності з розбирання та обвалювання м’яса у супроводі заяви оператора ринку харчових продуктів, який вирощував тварин, в якій зазначається ідентифікація тварин, інформація про введення ветеринарних препаратів та інші застосовані лікувальні заходи, дати введення ветеринарних препаратів або застосування лікувальних заходів, та період вичікування (каренції).

4. Територіальний орган компетентного органу може дозволити засвідчувати правильність здійснення процедури забою і знекровлення, зазначати дату і час забою лише в заяві оператора ринку харчових продуктів, згаданій в підпункті 8 пункту 3 цього розділу за умови, що:

1) господарство розташоване в регіоні, до якого не застосовуються обмежувальні ветеринарні заходи відповідно до законодавства України;

2) оператор ринку харчових продуктів продемонструє належний рівень компетенції для здійснення забою тварин без спричинення їм будь-якого надмірного болю, виснаження або страждань. З цією метою оператор ринку харчових продуктів зобов’язаний довести, що поводження з тваринами та догляд за ними, обмеження свободи тварин перед їх оглушенням та забоєм, оцінювання ефективності оглушення, забій та знекровлення тварин, підвішування тварин здійснюють працівники, які мають відповідні знання та кваліфікацію.

5. Оператори ринку харчових продуктів також мають право забивати бізонів на потужності за умови дотримання вимог пункту 3 цього розділу за виняткових обставин.

**VІI. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО М’ЯСА ДИКИХ ТВАРИН**

**Глава 1. Навчання мисливців з питань гігієнічних вимог щодо поводження з м’ясом диких тварин**

1. Особи, які полюють на диких тварин з метою введення м’яса або продукції з них в обіг для споживання людиною, зобов’язані володіти достатніми знаннями про вирощування диких тварин, їх захворювання, поводження з дикими тваринами, їх м’ясом та шкурами після полювання з метою проведення первинного огляду диких тварин на місці полювання. У групі мисливців має бути принаймні одна особа, яка має такі знання (далі – навчена особа).

2. Навченою особою також може бути лісник, мисливський інспектор або єгер, що охороняє диких тварин від браконьєрів, якщо він або вона входить до групи мисливців або знаходиться в безпосередній близькості від місця полювання. У цьому випадку мисливець повинен показати впольованих диких тварин ліснику, мисливському інспектору або єгеру, що охороняє мисливських тварин від браконьєрів, і повідомити його про будь-яку нетипову поведінку, що її спостерігали перед полюванням на тварину.

3. Організації (об’єднання, асоціації) мисливців проводять навчання мисливців, що має охоплювати, серед іншого, такі теми:

1) анатомія, фізіологія і природна поведінка мисливських тварин;

2) нетипова поведінка і патологічні зміни в мисливських тварин внаслідок хвороб, забруднення навколишнього середовища або інших факторів, що можуть вплинути на здоров’я людини після споживання м’яса таких тварин;

3) гігієнічні вимоги та належні методи поводження, перевезення, патрання, видалення внутрішніх органів диких тварин тощо після їх умертвіння;

4) законодавство, що регламентує питання введення в обіг м’яса та інших продуктів забою мисливських тварин, здоров’я та благополуччя тварин, громадського здоров’я.

4. Після проходження навчання територіальний орган компетентного органу проводить іспит для мисливців, з метою підтвердження засвоєних знань.

5. Компетентний орган сприяє організаціям (об’єднанням, асоціаціям) мисливців в організації та проведенні таких навчань.

**Глава 2. Поводження з великими дикими тваринами**

1. Особи, які здійснюють поводження з великими дикими тваринами, зобов’язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Після умертвіння з великих диких тварин необхідно якнайшвидше видалити внутрішні органи і шлунково-кишковий тракт та, якщо необхідно, знекровити їх.

3. Навчена особа повинна оглянути туші та видалені внутрішні органи з метою визначення будь-яких ознак, що можуть вказувати на те, що їх м’ясо становить потенційний ризик для здоров’я людини. Огляд необхідно здійснювати якнайшвидше після умертвіння.

4. М’ясо великих диких тварин можна вводити в обіг лише за умови, що тушу тварини транспортують до потужності з обробки диких тварин якнайшвидше після огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави. Внутрішні органи необхідно перевозити разом із тушою згідно з вимогами пункту 5 цієї глави. Внутрішні органи необхідно ідентифікувати як такі, що належать до певної туші.

5. Якщо під час огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, не виявлено жодних патологічних змін (аномальних характеристик), перед умертвінням тварини не проявляли нетипової поведінки та відсутні підозри щодо забруднення навколишнього середовища, навчена особа повинна додати до туші тварини пронумеровану заяву за формою згідно з додатком 7, в якій він або вона зазначає ці факти. У заяві навчена особа також зазначає дату, час та місце умертвіння тварини.

Заяву можна додавати до кількох туш диких тварин за умови, що кожна зазначена в ній туша є належним чином ідентифікованою, а заява містить ідентифікаційний номер кожної туші, із зазначенням відповідної дати, часу та місця умертвіння.

Усі туші диких тварин, зазначені в одній заяві, можна надсилати до однієї потужності з обробки диких тварин.

Туші тварин, сприйнятливих до трихінельозу (свині, однокопитні тощо), транспортують на потужність з обробки диких тварин разом із головою (крім кликів), внутрішніми органами та діафрагмою. Голови та внутрішні органи диких тварин інших видів не потрібно транспортувати на потужність з обробки диких тварин разом із тушами.

Компетентний орган має право дозволити направляти голови тварин, чутливих до трихінельозу, на потужності для виробництва мисливських трофеїв, що отримали експлуатаційний дозвіл в установленому законодавством порядку. Навчена особа зазначає таку потужність в заяві. Копію заяви надсилають на потужність.

У випадку отримання позитивних результатів дослідження туш на трихінельоз, компетентний орган зобов’язаний здійснити офіційний захід контролю з метою перевірки належного поводження з головою на потужності для виробництва мисливських трофеїв.

Мисливці також зобов’язані дотримуватися вимог законодавства, зокрема, з метою здійснення моніторингу максимально допустимих рівнів окремих залишків та речовин у харчових продуктах відповідно до законодавства України.

6. Навчена особа, яка проводила огляд туш тварин, зазначений в пункті 3 цієї глави, зобов’язана повідомити територіальному органу компетентного органу про будь-які виявлені патологічні зміни (аномальні характеристики), нетипову поведінку диких тварин перед умертвінням або підозру щодо забруднення навколишнього середовища, що не дали йому або їй змоги скласти заяву, зазначену в пункті 5 цієї глави.

У цьому випадку голову (крім бивнів, кликів і рогів) та всі нутрощі (крім шлунково-кишкового тракту) транспортують разом із тушою тварини до потужності з обробки диких тварин.

7. У випадку відсутності навченої особи для проведення огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, голову (крім бивнів, кликів і рогів) та всі внутрішні органи (крім шлунково-кишкового тракту) транспортують разом із тушою тварини до потужності з обробки диких тварин.

8. Охолодження необхідно розпочинати впродовж відповідного обґрунтованого часу після умертвіння; м’ясо охолоджують до температури не вище +7 °C. Якщо цього дозволяють кліматичні умови, активне охолодження можна не застосовувати.

9. Під час транспортування туш великих диких тварин до потужності з обробки диких тварин необхідно уникати нагромадження туш тварин до купи.

10. Державний ветеринарний інспектор зобов’язаний здійснити ветеринарно-санітарну експертизу туш та внутрішніх органів великих диких тварин, що їх доставляють на потужність з обробки диких тварин.

11. Великих диких тварин, із незнятою шкірою можна білувати та вводити в обіг лише за таких умов:

1) перед білуванням туші великих диких тварин зберігають і обробляють окремо від інших туш тварин та харчових продуктів, а також не заморожують;

2) після білування здійснюється ветеринарно-санітарна експертиза м’яса та інших продуктів забою великих диких тварин відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07 червня 2002 р. № 28, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. за № 524/6812;

12. Розбирання та обвалювання м’яса великих диких тварин здійснюється відповідно до вимог глави 5 розділу IV цих Гігієнічних вимог.

**Глава 3. Поводження з дрібними дикими тваринами**

1. Особи, які здійснюють поводження із дрібними дикими тваринами, зобов’язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Навчена особа повинна проводити огляд відразу після умертвіння з метою визначення будь-яких ознак, що можуть вказувати на те, що м’ясо дрібних диких тварин становить потенційний ризик для громадського здоров’я.

3. Якщо під час огляду навчена особа виявляє певні нетипові ознаки, спостерігає відхилення в поведінці перед умертвінням або якщо існує підозра щодо забруднення довкілля, навчена особа повинна поінформувати про це територіальний орган компетентного органу.

4. М’ясо дрібних диких тварин дозволено вводити в обіг лише за умови, що тушу транспортують до потужності з обробки диких тварин якнайшвидше після огляду, зазначеного в пункті 2 цієї глави.

5. Після умертвіння м’ясо дрібних диких тварин охолоджують до температури не вище +4 °C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження можна не застосовувати.

6. Патрання необхідно здійснювати або завершити без необґрунтованих або невиправданих затримок після прибуття на потужність з обробки диких тварин, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дає дозвіл вчиняти інакше.

7. Державний ветеринарний інспектор зобов’язаний здійснити ветеринарно-санітарну експертизу м’яса та інших продуктів забою дрібних диких тварин, доставлених на потужність з обробки диких тварин.

8. Розбирання та обвалювання м’яса дрібних диких тварин відповідно до вимог глави 5 розділу V цих Гігієнічних вимог.

**VІІI. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПОДРІБНЕНОГО (СІЧЕНОГО) М’ЯСА, М’ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ТА М’ЯСА МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до потужностей, що виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м’ясні напівфабрикати та м’ясо механічного обвалювання**

Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів та м’яса механічного обвалювання, зобов’язані забезпечувати виконання вимог цієї глави.

1. Потужності, що виробляють подрібнене (січене) м’ясо, м’ясні напівфабрикати і м’ясо механічного обвалювання, мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення м’яса і м’ясних продуктів, зокрема, шляхом забезпечення поточності операцій, а також розмежування різних виробничих партій.

2. На потужностях, що виробляють подрібнене (січене) м’ясо, м’ясні напівфабрикати і м’ясо механічного обвалювання, мають бути камери для окремого зберігання запакованого і незапакованого м’яса і м’ясних продуктів, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в такий спосіб, що пакувальний матеріал та спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м’яса або м’ясних продуктів.

3. На потужностях, що виробляють подрібнене (січене) м’ясо, м’ясні напівфабрикати і м’ясо механічного обвалювання, мають бути камери, обладнані у спосіб, що забезпечує дотримання температурних режимів та умов транспортування м’яса, встановлених у додатку 1 до цих Гігієнічних вимог.

4. Обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м’ясом, має бути оснащене змішувачами, спроєктованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

5. Потужності мають бути обладнані приладами для дезінфікування інструментів гарячою водою з температурою не нижче +82 ºC, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до сировини, що її використовують для виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів  
та м’яса механічного обвалювання**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів та м’яса механічного обвалювання, зобов’язані гарантувати, що використовувана для їх виробництва сировина відповідає вимогам цієї глави.

2. Сировина, що її використовують для виробництва подрібненого (січеного) м’яса, має:

1) відповідати характеристикам та вимогам щодо свіжого м’яса;

2) походити зі скелетних м’язів, включаючи прилеглі жирові та сполучні тканини.

3. Заборонено використовувати як сировину для виробництва подрібненого (січеного) м’яса:

1) відходи від розбирання та обвалювання м’яса або відходи м'ясної обрізі (крім невеликих обрізків та шматків м’яса, отриманих від цілих м’язів, придатних для споживання людиною);

2) ММО;

3) м’ясо, що містить уламки кісток або шкіру;

4) м’ясо голови, крім жувальних м’язів, нем’язову частину “linea alba” (лінеа альба), область зап’ястка і тулуба, вишкрібки кісток (кісної тканини) і м’язи діафрагми (якщо серозу не було видалено).

4. Для виготовлення м’ясних напівфабрикатів та м’ясних продуктів використовують наведену нижче сировину:

1) свіже м’ясо;

2) м’ясо, що відповідає вимогам пунктів 2 та 3 цієї глави.

5. В якості сировини для виготовлення м’ясних напівфабрикатів та м’ясних продуктів, призначених для споживання людиною виключно після попередньої термічної обробки, використовують:

1) м’ясо, отримане в результаті мелення або подрібнення (січення) м’яса, що відповідає вимогам пунктів 2 та 3, крім підпункту 1 пункту 3 цієї глави;

2) м’ясо механічного обвалювання, що відповідає вимогам підпункту 4 пункту 4 глави 3 цього розділу;

6. Сировина, що її використовують для виробництва м’яса механічного обвалювання, має відповідати характеристикам та вимогам щодо свіжого м’яса.

7. Для виробництва м’яса механічного обвалювання заборонено використовувати такі матеріали:

1) голови, лапи та шкіру шиї птиці;

2) кістки голови, копита, хвости, стегнові, великогомілкові, малогомілкові, плечові, променеві та ліктьові кістки інших тварин.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів і м’яса механічного обвалювання**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів та м’яса механічного обвалювання, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Роботу з м’ясом необхідно організувати у спосіб, що виключає або мінімізує забруднення.

З цією метою оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів та м’яса механічного обвалювання, зобов’язані забезпечити охолодження м’яса птиці до температури не вище +4 ºC, внутрішніх органів – до температури не вище +3 ºC, іншого м’яса – до температури не вище +7 ºC. М’ясо має надходити до цехів попередньої підготовки поступово.

3. Виробництво подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів має відповідати таким вимогам:

1) крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дає дозвіл обвалювати м’ясо безпосередньо перед меленням, заморожене м’ясо або м’ясо глибокого заморожування, що використовується для приготування подрібненого (січеного) м’яса, або м’ясних напівфабрикатів, необхідно обвалювати перед заморожуванням.

Таке м’ясо дозволено зберігати лише протягом обмеженого проміжку часу.

2) подрібнене (січене) м’ясо виготовляють з охолодженого м’яса птиці впродовж не більше 3 днів від моменту забою; подрібнене (січене) м’ясо виготовляють з охолодженого м’яса інших тварин впродовж не більше 6 днів з моменту їх забою; подрібнене (січене) м’ясо виготовляють впродовж не більше 15 днів від моменту забою тварин у випадку обваленої, вакуумованої яловичини та телятини;

3) відразу після виробництва подрібнене (січене) м’ясо та м’ясні напівфабрикати необхідно запакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) та:

охолодити до внутрішньої температури не вище +2 ºC у випадку подрібненого (січеного) м’яса та +4ºC – у випадку м’ясних напівфабрикатів; або

заморозити до внутрішньої температури не вище -18 ºC.

Зазначені температурні режими необхідно підтримувати під час зберігання і транспортування подрібненого (січеного) м’яса та м’ясних напівфабрикатів.

4. До виробництва та використання м’яса механічного обвалювання, виробленого з використанням технологій, які не змінюють структуру кісток, що їх використовують у виробництві м'яса механічного обвалювання, та вміст кальцію в якому не є значно вищим, ніж той, що міститься у подрібненому (січеному) м’ясі, застосовують такі вимоги:

1) сировина для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об’єкті з потужністю для виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів і ММО, має бути вироблена не більше ніж за сім днів до обвалювання; в інших випадках сировина для обвалювання має бути вироблена не більше ніж за п’ять днів до обвалювання. Тушки птиці мають бути вироблені не більше, ніж за три дні до обвалювання.

2) механічне відокремлення здійснюють відразу після обвалювання м’яса.

3) якщо ММО не було використано відразу після виробництва, його необхідно упакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) та охолодити до внутрішньої температури не вище +2 °C або заморозити до внутрішньої температури не вище -18 °C. Зазначені температурні режими необхідно підтримувати під час зберігання та транспортування;

4) за умови підтвердження потужністю шляхом проведення лабораторних досліджень (випробувань) відповідності ММО Мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров’я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, ММО можна використовувати для виготовлення м’ясних напівфабрикатів, призначених для споживання людиною, за умови попереднього термічного оброблення, а також м’ясних продуктів;

5) ММО, що не відповідає критеріям, зазначеним у підпункті 4 цього пункту, дозволено використовувати лише для виробництва м’ясних продуктів, що підлягають термічному обробленню з дотриманням температурних режимів, які забезпечують знешкодження (знезараження), на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до Порядку видачі експлуатаційного дозволу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 листопада 2015 р. № 930;

6) масова частка кальцію в ММО не має перевищувати 0,1% (100 мг/100 г або 1000 мкг/г).

5. Для виробництва та використання м’яса механічного обвалювання, виробленого з використанням інших технологій, ніж технології, зазначені в пункті 3 цієї глави, застосовують такі вимоги:

1) сировина для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об’єкті з потужністю для виробництва подрібненого (січеного) м’яса, м’ясних напівфабрикатів і ММО, має бути вироблена не більше ніж за сім днів до обвалювання; в інших випадках сировина для обвалювання має бути вироблена не більше ніж за п’ять днів до обвалювання.

Тушки птиці мають бути вироблені не більше, ніж за три дні до обвалювання.

2) якщо механічне відокремлення не здійснюють відразу після обвалювання м’яса, м’ясоносні кістки зберігають і транспортують за температури не вище +2 °C, або, якщо вони заморожені – за температури не вище -18 °C;

3) м’ясоносні кістки, отримані від заморожених туш, заборонено заморожувати повторно;

4) якщо ММО не використовують протягом години після виробництва, його негайно охолоджують до температури не вище +2°C.

5) якщо після охолодження ММО не переробляють протягом 24 годин, його заморожують протягом 12 годин після виробництва; при цьому його внутрішню температуру протягом 6 годин опускають до рівня не вище -18 °C.

6) заморожене ММО перед зберіганням або транспортуванням запаковують у первинне пакування або транспортну тару (упаковку); заморожене ММО заборонено зберігати довше трьох місяців; впродовж всього періоду зберігання та транспортування його температуру необхідно підтримувати на рівні не вище -18°C.

7) ММО дозволено використовувати лише для виробництва м’ясних продуктів, що підлягають термічному обробленню з дотриманням температурних режимів, які забезпечують знешкодження (знезараження) на потужностях, що отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до Порядку видачі експлуатаційного дозволу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 листопада 2015 р. № 930.

6. Подрібнене (січене) м’ясо, м’ясні напівфабрикати та ММО заборонено заморожувати повторно після розморожування.

**Глава 4. Вимоги до маркування подрібненого (січеного) м’яса,  
м’ясних напівфабрикатів та м’яса механічного обвалювання**

1. Первинна упаковка для подрібненого (січеного) м’яса, виготовленого з м’яса свійської птиці або однокопитних, а також для м’ясних напівфабрикатів, що містять м’ясо механічного обвалювання, призначених для постачання кінцевому споживачу, має містити маркування, що відповідає вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”.

2. Маркування має містити зазначення, що ці продукти підлягають обов’язковому термічному обробленню (приготуванню) перед споживанням.

**Глава 5. Гігієнічні вимоги до виробництва м’ясних продуктів**

1. Операторам ринку харчових продуктів заборонено використовувати для виробництва м’ясних продуктів такі органи (частини тіл) тварин:

1) статеві органи самок або самців (крім яєчок/сім’яників);

2) сечові органи (крім нирок і сечового міхура);

3) глотковий хрящ, трахею та екстра-лобулярні (часточкові) бронхи;

4) очі та повіки;

5) зовнішні слухові проходи;

6) рогову тканину;

7) голову (крім гребеня, вух, борідки та карункул), стравохід, зоб, кишки та статеві органи свійської птиці.

2. Усе м’ясо, у тому числі подрібнене (січене) м’ясо і м’ясні напівфабрикати, що їх використовують у виробництві м’ясних продуктів, має відповідати вимогам до свіжого м’яса.

**IХ. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ**

**Глава 1. Загальні положення**

1. Вимоги цього розділу застосовують до виробництва та обігу:

1) живих двостулкових молюсків;

2) живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських черевоногих крім гігієнічних вимог до потужностей з очищення, що містяться у глави 7 цього розділу.

2. Положення про класифікацію районів вирощування, що містяться у главі 3 цього розділу, не застосовують до виробництва морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами.

3. Положення глав 2 – 12 цього розділу застосовують до тварин, зібраних в районах вирощування, класифікованих територіальним органом компетентного органу відповідно до вимог законодавства України.

4. Положення глави 13 цього розділу застосовують до гребінцевих, зібраних поза межами районів вирощування.

5. Положення глав 9, 10, пункту 3 глави 11, глав 12, 13 цього розділу застосовують до роздрібної торгівлі.

**Глава 2. Загальні гігієнічні вимоги до введення в обіг живих двостулкових молюсків**

1. Живих двостулкових молюсків дозволено вводити в обіг з метою роздрібної торгівлі виключно через потужності зі збирання та відправлення, де на них необхідно нанести ідентифікаційну позначку відповідно до вимог глави 11 цього розділу.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право приймати партії живих двостулкових молюсків лише за умови дотримання вимог, зазначених в пунктах 3 – 8 цієї глави.

3. Під час переміщення оператором ринку харчових продуктів партій живих двостулкових молюсків між потужностями, до моменту та в момент прибуття на потужність зі збирання та відправлення або на переробну потужність таку продукцію має супроводжувати ветеринарний документ, виданий посадовими особами компетентного органу, відповідно до Правил заповнення, зберігання, списання ветеринарних документів та вимог до їх обліку, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01 серпня 2014 р. № 288, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 03 жовтня 2014 р. за № 1202/25979.

4. Супровідний документ, на переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із районів вирощування, має містити таку інформацію:

1) найменування та місцезнаходження збирача живих двостулкових молюсків;

2) дату збирання;

3) точний опис розташування району вирощування та/або його кодовий номер;

4) епізоотичний стан району вирощування;

5) вид молюсків та їх кількість;

6) пункт призначення партії живих двостулкових молюсків.

5. У випадку переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із районів витримування, супровідний документ, крім інформації, зазначеної в пункті 4 цієї глави, має також містити такі відомості:

1) розташування району витримування;

2) тривалість процесу витримування.

6. У випадку переміщення партій живих двостулкових молюсків, що надходять із потужності з очищення, супровідний документ, крім інформації, зазначеної в пункті 4 цієї глави, має також містити такі відомості:

1) місцезнаходження потужності з очищення;

2) тривалість процесу очищення;

3) дата прибуття партії живих двостулкових молюсків на потужність з очищування та дата, коли відповідна партія живих двостулкових молюсків залишила потужність з очищення.

7. Оператори ринку харчових продуктів, що надсилають партії живих двостулкових молюсків, зобов’язані заповнити відповідні розділи супровідного документа так, щоб відомості можна було легко прочитати та неможливо змінити.

8. Оператори ринку харчових продуктів, що отримують партії живих двостулкових молюсків, зобов’язані зазначити у супровідному документі відмітку з датою отримання відповідної партії або зафіксувати дату отримання в інший спосіб.

9. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані зберігати копію супровідного документа стосовно кожної надісланої та отриманої партії живих двостулкових молюсків не менше дванадцяти місяців після її відвантаження (відправлення) або отримання.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до районів вирощування живих двостулкових молюсків**

1. Збирачі мають право збирати живих двостулкових молюсків лише в районах вирощування з постійним місцем розташування та фіксованими межами, яким територіальний орган компетентного органу присвоїв клас “А”, “В” або “С” залежно від рівня їх фекального забруднення, у встановленому законодавством порядку.

2. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу “А”, для безпосереднього споживання людиною за умови, що вони відповідають вимогам глави 9 цього розділу.

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу “В”, для споживання людиною лише після оброблення на потужностях з очищення або після витримування. Живі двостулкові молюски походженням із районів за результатами лабораторного дослідження (випробування) на наявність E. сoli на 100 г м’яса та міжстулкової рідини не повинні перевищувати (п’ять пробірок, три розведення найбільш вірогідна кількість (MPN): 4600).

4. Оператори ринку харчових продуктів мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу “С”, для споживання людиною лише після витримування протягом тривалого періоду згідно з вимогами глави 5 цього розділу. Живі двостулкові молюски з цих територій за результатами лабораторного дослідження (випробування) на наявність *E. сoli* на 100 г м’яса та міжстулкової рідини не повинні перевищувати (п’ять пробірок, три розведення найбільш вірогідна кількість (MPN): 4600).

5. Після очищення або витримування живі двостулкові молюски, вирощені в районах класу “В” або “С”, мають відповідати вимогам глави 9 цього розділу.

6. Живих двостулкових молюсків, вирощених у районах класу “А”, “В” або “С”, які не пройшли очищення або витримування, необхідно переміщувати до переробних потужностей, де їх очищують від піску, бруду або слизу та обробляють з метою видалення патогенних мікроорганізмів.

7. Для видалення патогенних мікроорганізмів дозволено використовувати такі методи оброблення:

1. стерилізація в герметично закритих ємностях;
2. термічне оброблення, що передбачає:

занурення в окроп на час, необхідний для підняття внутрішньої температури м’яса молюска до рівня не нижче 90 ºC, та підтримувати цю мінімальну температуру впродовж не менше 90 с;

варіння впродовж 3 – 5 хв у закритій ємності за температури 120 ºC – 160 ºC та тиску 2 – 5 кг/см2 із подальшим очищенням молюсків від стулок і заморожуванням їх м’яса до температури -20 ºC у товщі продукту;

пропарювання під тиском у закритих ємностях впродовж 3 – 5 хв за температури м’яса молюска не нижче 90 ºC у товщі продукту.

Застосовувана методологія має бути валідована. На потужностях мають бути запроваджені процедури, засновані на принципах системи НАССР, що дають можливість перевірити рівномірний розподіл тепла.

8. Операторам ринку харчових продуктів заборонено вирощувати живих двостулкових молюсків або збирати їх у районах, що не пройшли класифікацію територіальним органом компетентного органу або мають невідповідний санітарно-епідеміологічний або гігієнічний стан.

Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані враховувати будь-яку інформацію, що стосується придатності районів для вирощування та збирання живих двостулкових молюсків, у тому числі інформацію, отриману в результаті здійснення власних заходів контролю, передбачених системою НАССР, а також заходів державного контролю, здійснених територіальним органом компетентного органу.

З метою визначення методів оброблення зібраних живих двостулкових молюсків, оператори ринку харчових продуктів зобов’язані використовувати інформацію, зазначену у другому абзаці цього пункту, зокрема інформацію про екологічні та погодні умови.

9. Під час класифікації районів вирощування територіальний орган компетентного органу зобов’язаний визначити:

1) перелік джерел забруднення антропогенного та/або тваринного походження, що потенційно можуть спричинити забруднення району вирощування;

2) кількість органічних забруднюючих речовин, що виділяються протягом різних періодів року з урахуванням сезонних змін, кількості людей та тварин в зоні виробництва (збору), показників опадів, очищення стічних вод тощо;

3) показники обігу забруднюючих речовин з урахуванням існуючих моделей, вимірювання глибин, вивчення циклу припливів на території виробництва (збору);

4) у плані державного контролю (моніторингу) показники за якими треба здійснювати відбір зразків живих двостулкових молюсків у районах вирощування з урахуванням результатів досліджень отриманих раніше, а також визначити кількості зразків відбору, розташування точок відбору зразків та частоти їх відбору із забезпеченням репрезентативності лабораторних досліджень (випробувань) для відповідної території.

**Глава 4. Гігієнічні вимоги до збирання живих двостулкових молюсків та поводження з ними після збирання**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що збирають живих двостулкових молюсків або здійснюють поводження з ними відразу після їх збирання, зобов’язані забезпечити дотримання викладених у цій главі вимог.

2. Для збирання живих двостулкових молюсків та подальшого поводження з ними необхідно використовувати методи, що не призводять до додаткового забруднення або надмірного пошкодження стулок або тканин живих двостулкових молюсків або не призводять до змін, що можуть мати істотний вплив на їх придатність для оброблення шляхом очищення, перероблення або витримування.

Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані, зокрема:

1) належним чином захищати живих двостулкових молюсків від роздавлювання, подряпин або вібрацій;

2) не піддавати живих двостулкових молюсків впливу екстремальних температур;

3) не занурювати повторно живих двостулкових молюсків у воду, що може спричинити додаткове забруднення;

4) здійснювати кондиціонування у природних об’єктах, розташованих у районах, яким територіальний орган компетентного органу присвоїв клас “А”.

3. Конструкція транспортних засобів має забезпечувати належний відтік води, а також найкращі можливі умови для виживання і дієвий захист від забруднення.

**Глава 5. Гігієнічні вимоги до витримування живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із витримування живих двостулкових молюсків, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Для витримування живих двостулкових молюсків оператори ринку харчових продуктів мають право використовувати лише райони, визнані придатними територіальним органом компетентного органу.

Межі таких районів необхідно чітко позначати буями, стовпами або іншими стаціонарними засобами.

Необхідно дотримуватися мінімальної відстані між районами витримування, між районами витримування і районами вирощування, з метою мінімізації ризиків поширення забруднення.

3. Умови для витримування мають забезпечувати оптимальні умови для очищення.

Зокрема, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із витримування живих двостулкових молюсків, зобов’язані:

1) використовувати методи поводження з живими двостулковими молюсками, призначеними для витримування, що сприяють відновленню біофільтрувальної здатності (фільтрувального годування) після їх занурення у природну воду;

2) витримувати живих двостулкових молюсків зі щільністю, що дає можливість їх очищувати;

3) занурювати живих двостулкових молюсків у морську воду в районах витримування на відповідний строк, встановлений залежно від температури води; такий період має становити не менше двох місяців, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу дозволяє встановлювати коротший строк на основі аналізу ризиків, здійсненого оператором ринку харчових продуктів;

4) забезпечити достатнє відокремлення місць для витримування в межах одного району, щоб запобігти змішуванню партій; під час витримування необхідно використовувати систему “пусто-зайнято”, за якої нову партію можна закладати лише після повного вилучення попередньої партії.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що експлуатують райони для витримування, зобов’язані здійснювати безперервний облік джерел надходження живих двостулкових молюсків, періодів їх витримування, районів витримування, що їх використовують, та подальших пунктів призначення партій після витримування.

Оператори ринку харчових продуктів повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації територіальному органу компетентного органу на його вимогу.

**Глава 6. Гігієнічні вимоги до конструкцій потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очищення живих двостулкових молюсків**

1. Потужності, розташовані на березі, мають бути захищеними від затоплення регулярними припливами або від стікання води з навколишніх територій.

2. Резервуари та ємності для зберігання води мають відповідати таким вимогам:

1) внутрішні поверхні мають бути гладкими, міцними та тривкими, водонепроникними та легкими для очищення;

2) конструкція резервуарів та ємностей має забезпечувати повне стікання води;

3) розташування отвору для забору води має виключати забруднення водопостачання.

3. Очисні резервуари на потужностях з очищення мають бути придатними для вміщення потрібного обсягу і типу живих двостулкових молюсків, що підлягають очищенню.

**Глава 7. Гігієнічні вимоги до потужностей з очищення живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із очищення живих двостулкових молюсків, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Перед початком очищення живих двостулкових молюсків необхідно промити від бруду та накопиченого сміття чистою водою.

3. Функціонування системи очищення має давати можливість живим двостулковим молюскам швидко відновлювати та здійснювати біофільтрувальну діяльність, виключати забруднення відходами, запобігати повторному забрудненню, а також залишатися після очищення живими та у придатному стані для первинного пакування, зберігання і транспортування перед введенням в обіг.

4. Кількість живих двостулкових молюсків, призначених для очищення, не має перевищувати місткості потужності з очищення живих двостулкових молюсків.

Живих двостулкових молюсків необхідно безперервно очищувати протягом періоду, достатнього для досягнення відповідності гігієнічним стандартам, зазначеним у главі 9 цього розділу, та Мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров’я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633.

5. В очисному резервуарі дозволено розміщувати декілька партій живих двостулкових молюсків одного виду. Тривалість їх очищення залежить від партії, що потребує найдовшого часу для очищення.

6. Конструкція ємностей, що їх використовують для утримання живих двостулкових молюсків у системах очищення, має забезпечувати вільне протікання чистої морської води.

Товщина шарів живих двостулкових молюсків не має перешкоджати розкриттю стулок під час очищення.

7. Під час очищення живих двостулкових молюсків в очисному резервуарі заборонено тримати ракоподібних, рибу або морських тварин інших видів.

8. На кожну упаковку з очищеними живими двостулковими молюсками, яких надсилають до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, необхідно наносити етикетку, на якій необхідно зазначити, що всі молюски є очищеними.

**Глава 8. Гігієнічні вимоги до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що експлуатують потужності зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Поводження з живими двостулковими молюсками, зокрема, кондиціонування, сортування, пакування в первинну упаковку та транспортну тару (упаковку), не має спричиняти забруднення продукції або впливати на життєздатність молюсків.

3. Перед відвантаженням (відправленням) мушлі живих двостулкових молюсків необхідно ретельно промити чистою водою.

4. Живі двостулкові молюски мають надходити з:

1) районів вирощування класу “А”;

2) районів витримування;

3) потужностей з очищення;

4) інших потужностей зі збирання та відправлення.

5. Вимоги, встановлені в пунктах 2 та 3 цієї глави, також застосовують до потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, розташованих на борту суден.

Молюски, з якими здійснюють поводження на таких потужностях, мають походити з районів вирощування класу “А” або з районів витримування.

**Глава 9. Гігієнічні вимоги для живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити дотримання Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров’я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, та відповідність живих двостулкових молюсків, що їх вводять в обіг для споживання людиною, встановленим у цій главі стандартам.

2. Живі двостулкові молюски мають відповідати органолептичним показникам, що асоціюються зі свіжістю та життєздатністю, стулки мають бути очищеними від бруду, мати належну реакцію на простукування (перкусію) та нормальну кількість міжстулкової рідини.

3. Загальний вміст морських біотоксинів у живих двостулкових молюсках, виміряний в цілому тілі або в будь-якій окремій їстівній частині, не має перевищувати таких меж:

1) для паралітичної отрути молюсків (PSP) — 800 мкг/кг;

2) для амнестичної отрути молюсків (ASP) — 20 міліграмів домоєвої кислоти на кілограм;

3) для окадаєвої кислоти, дінофізізтоксинів та пектенотоксинів разом — 160 мікрограмів еквівалентів окадаєвої кислоти на кілограм;

4) для єсотоксинів — 3,75 міліграмів еквівалента єсотоксину на кілограм;

5) для азаспірасидів — 160 мікрограмів еквівалента азаспірасиду на кілограм.

2. Вимоги підпункту 2 пункту 3 цієї глави не застосовують до виробництва (збирання) живих двостулкових молюсків, що належать до видів “Pecten maximus” та “Pecten jacobaeus”, із концентрацією домоєвої (домоїнової) кислоти в цілому тілі, що перевищує 20 мг/кг, але є менше ніж 250 мг/кг, за умови дотримання таких вимог до їх вирощування (збирання):

1) заборонено вирощувати (збирати) двостулкових молюсків видів “Pecten maximus” та “Pecten jacobaeus” під час виявлення амнестичної отрути молюсків (ASP) у водах відповідних районів вирощування;

2) обмежений режим вирощування (збирання) двостулкових молюсків із концентрацією домоєвої (домоїнової) кислоти в цілому тілі вище 20 мг/кг може бути дозволений, якщо два послідовні дослідження проб, відібраних з різницею не більше семи днів, засвідчують, що концентрація домоєвої (домоїнової) кислоти в цілому тілі молюску є нижчою 250 мг/кг, а концентрація домоєвої (домоїнової) кислоти в частинах молюска, призначених для споживання людиною, що їх досліджують окремо, є нижче 4,6 мг/кг. Дослідження всього тіла проводять на гомогенаті із 10 молюсків. Дослідження їстівних частин проводять на гомогенаті з 10 індивідуальних (окремих) частин.

3) територіальний орган компетентного органу визначає місця для відбору проб, щоб переконатися, що продукт відповідає параметрам, зазначеним у підпункті 2 цього пункту. Після того, як вирощування (збирання) дозволено, проби для дослідження на вміст домоєвої (домоїнової) кислоти (ціле тіло та окремо аддуктор і статеві залози) відбирають як мінімум щотижня. Збирання дозволено продовжувати, якщо результати дослідження відповідають вимогам, зазначеним у підпункті 2 цього пункту.

4) після вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків транспортують у контейнерах або транспортних засобах, опломбованих під контролем територіального органу компетентного органу, безпосередньо від районів вирощування до потужностей, що мають експлуатаційний дозвіл, з метою здійснення специфічної підготовки цих молюсків, що передбачає видалення печінково-підшлункової залози, м’яких тканин або будь-яких інших забруднених частин, що не відповідають вимогам підпункту 2 цього пункту. Перелік таких потужностей має бути наявний в територіальному органі компетентного органу;

5) кожна партія живих двостулкових молюсків супроводжується відповідним ветеринарним документом, виданим державним ветеринарним інспектором територіального органу компетентного органу який містить інформацію, зазначену в пункті 3 глави 2 цього розділу, а також інформацію стосовно анатомічних частин, що їх можна переробляти з метою споживання людиною;

6) після повного видалення печінково-підшлункової залози, м’яких тканин та будь-яких інших забруднених (заражених) частин, аддуктор та/або статеві залози, призначені для споживання людиною, не мають містити амнестичної отрути молюсків (ASP) на рівні, який можна виявити методом ВЕРХ, що перевищує 20 мг/кг домоєвої (домоїнової) кислоти.

3. Територіальний орган компетентного органу досліджує кожну партію кінцевого продукту. Якщо вміст домоєвої (домоїнової) кислоти у пробі перевищує 20 мг/кг, всю партію знищують під контролем територіального органу компетентного органу.

4. Печінково-підшлункову залозу, м’які тканини та будь-які інші токсичні частини, в яких вміст домоєвої (домоїнової) кислоти перевищує 20 мг/кг, знищують під контролем територіального органу компетентного органу.

5. Територіальний орган компетентного органу забезпечує, щоб оператори ринку харчових продуктів застосовували заходи контролю (внутрішній контроль) з метою забезпечення дотримання вимог підпункту 2 пункту 2 цієї глави.

**Глава 10. Первинне пакування та пакування живих двостулкових молюсків у транспортну тару (упаковку)**

1. Устриць необхідно пакувати в первинну упаковку або транспортну тару (упаковку) опуклою стулкою донизу.

2. Індивідуальна споживча упаковка живих двостулкових молюсків має бути закритою та залишатися закритою після відвантаження (відправлення) з потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків до моменту їх виставлення на продаж кінцевим споживачам.

**Глава 11. Нанесення ідентифікаційної позначки та маркування**

1. Етикетка, у тому числі ідентифікаційна позначка, має бути водонепроникною.

2. Крім загальних вимог до ідентифікаційної позначки на етикетці необхідно зазначати таку інформацію:

1) вид живих двостулкових молюсків (звичайне і наукове найменування);

2) дата пакування, що містить принаймні день і місяць.

Оператори ринку харчових продуктів мають право змінювати дату мінімального терміну зберігання на маркуванні на напис: “Ці тварини мають бути живими під час продажу”.

3. Заклади роздрібної торгівлі зобов’язані зберігати етикетку, нанесену на упаковку живих двостулкових молюсків, не запакованих в індивідуальне споживчу упаковку, мінімум 60 днів від дати розділення вмісту упаковки.

**Глава 12. Інші гігієнічні вимоги**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання та транспортування живих двостулкових молюсків, зобов’язані забезпечити їх утримання за температури, що не має негативного впливу на їх безпечність або життєздатність.

2. Живих двостулкових молюсків заборонено повторно занурювати у воду або обприскувати водою після їх пакування для роздрібної торгівлі та відвантаження (відправлення) з потужності зі збирання та відправлення.

**Глава 13. Гігієнічні вимоги до гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, вирощених за межами класифікованих районів вирощування (територій виробництва)**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі збирання гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, за межами класифікованих районів вирощування або поводження з такими гребінцевими та/або такими морськими черевоногими, та/або голкошкірими, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, можна вводити в обіг лише за умови, що їх збирали та з ними поводилися відповідно до гігієнічних вимог до збирання живих двостулкових молюсків та поводження з ними після збирання, що містяться у главі 4 цього розділу, та якщо вони відповідають гігієнічним стандартам для живих двостулкових молюсків, встановленим у главі 9 цього розділу, що, підтверджується системою внутрішнього аудиту (власних заходів контролю) операторів ринку харчових продуктів.

3. На додаток до вимог пункту 2 цієї глави гребінцевих можна вводити в обіг за умови, що їх було вирощено в районах, класифікованих територіальним органом компетентного органу.

4. Гребінцевих, морських черевоногих та голкошкірих, які не є фільтраторами, можна вводити в обіг для споживання людиною лише через рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або переробні потужності.

Оператори ринку харчових продуктів, у власності яких знаходяться рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або переробні потужності, зобов’язані повідомити територіальний орган компетентного органу про поводження з гребінцевими та/або морськими черевоногими, та/або голкошкірими.

Власники потужностей зі збирання та відправлення зобов’язані дотримуватися відповідних вимог глав 6 – 8 цього розділу.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із поводження з гребінцевими, живими морськими черевоногими та живими голкошкірими, які не є фільтраторами, зобов’язані дотримуватися таких вимог:

1) документальних вимог пунктів 3 – 8 глави 2 цього розділу у відповідних випадках.

У цьому випадку в реєстраційному документі чітко зазначають розташування району вирощування гребінцевих та/або живих морських черевоногих, та/або живих голкошкірих.

2) вимог пункту 2 глави 10 цього розділу щодо закриття всіх паковань, що містять живих гребінцевих, живих морських черевоногих та живих голкошкірих, відвантажених (відправлення) з метою роздрібної торгівлі, та вимог глави 11 цього розділу щодо ідентифікаційної позначки та маркування.

**Глава 14. Вимоги до моніторингу районів вирощування (територій виробництва) та витримування живих двостулкових молюсків**

1. Моніторингу підлягають райони вирощування (територій виробництва) та витримування живих двостулкових молюсків з метою перевірки:

1) наявності будь-яких фактів порушень щодо походження та місця призначення живих двостулкових молюсків;

2) мікробіологічних критеріїв, встановлених для живих двостулкових молюсків, що вирощуються у відповідних районах;

3) присутності токсино-утворюючого планктону у воді в районах вирощування (збирання) та витримування, а також біотоксинів у живих двостулкових молюсках;

4) присутності забруднюючих речовин хімічного походження в живих двостулкових молюсках.

2. Для забезпечення виконання вимог частини цієї глави територіальним органом компетентного органу вживаються заходи державного контролю, які включають – відбір зразків та відповідні лабораторні дослідження (випробування), необхідні для перевірки дотримання операторами ринку вимог законодавства щодо харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу. Заходи державного контролю мають бути спрямовані на перевірку максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин, зокрема морських біотоксинів та дотримання мікробіологічних критеріїв молюсків.

3. З метою виконання вимог пункту 1 цієї глави план державного моніторингу повинен передбачати відбір зразків та проведення відповідних лабораторних досліджень (випробувань) на регулярній основі або на індивідуальній основі у разі, якщо періоди вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків є нерегулярними. При цьому розташування точок відбору зразків та частота їх відбору мають забезпечувати репрезентативність лабораторних досліджень (випробувань) для відповідного району.

4. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) з дотримання мікробіологічних критеріїв живих двостулкових молюсків має враховувати:

1) можливу неоднорідність фекального забруднення;

2) показники, передбачені пунктом 6 цієї глави.

5. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для виявлення присутності  
токсиноутворюючого планктону у воді в районах вирощування (збирання) та витримування живих двостулкових молюсків, а також біотоксинів у них, має враховувати можливу неоднорідність присутності планктону, що містить морські біотоксини.

Відбір зразків проводиться із дотриманням таких вимог:

1) періодичний відбір зразків для виявлення змін у складі планктону, що містить токсини, та їх розповсюдження в місцевості. Якщо результати відповідних лабораторних досліджень (випробувань) свідчать про накопичення токсинів у м’ясі молюсків, відбір зразків повинен здійснюватися з частішою періодичністю.

2) періодичні лабораторні дослідження (випробування) на токсичність молюсків, що походять з відповідних районів, що є найбільш сприйнятливими до забруднення.

6. Протягом періодів вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків відбір зразків для лабораторних досліджень (випробувань) на токсини у молюсках здійснюється щотижнево. Зазначена періодичність відбору зразків може бути зменшена в окремих районах або щодо окремих видів молюсків, якщо оцінка ризику появи токсинів або розповсюдженості планктону свідчить про дуже низький ризик токсичності. У разі, якщо оцінка ризику свідчить про недостатність щотижневого відбору зразків, періодичність відбору зразків підлягає збільшенню. Оцінка ризику повинна регулярно переглядатися для того, щоб адекватно оцінювати ризик появи токсинів в живих двостулкових молюсках, що походять з відповідних районів.

7. За наявності даних про рівні накопичення токсинів щодо груп різних видів живих двостулкових молюсків, що вирощуються в одному районі, вид молюсків з найвищим рівнем накопичення токсинів може використовуватися як індикаторний вид. У такому разі дозволяється використання усіх видів молюсків відповідної групи, за умови, що рівень токсинів у індикаторного виду не перевищує максимально допустимі рівні. У разі, якщо рівень токсинів у індикаторного виду молюсків перевищує максимально допустимі рівні, вирощування (збирання) живих двостулкових молюсків інших видів дозволяється, за умови, що лабораторні дослідження (випробування) підтверджують, що рівні токсинів у цих видів молюсків не перевищують максимально допустимих рівнів.

8. При здійсненні державного моніторингу планктону відібрані зразки повинні бути репрезентативними щодо всієї глибини води та повинні забезпечувати інформацію про присутність токсичних видів планктону та тенденції розвитку їх популяцій. У разі виявлення будь-яких змін у популяціях токсичних видів планктону, що можуть призвести до накопичення токсинів у молюсках, необхідно збільшити періодичність відбору зразків молюсків до отримання результатів лабораторних досліджень (випробувань) на токсини.

9. План державного моніторингу в частині відбору зразків та лабораторних досліджень (випробувань) для виявлення присутності у живих двостулкових молюсках забруднюючих речовин хімічного походження має забезпечувати можливість виявлення будь-яких перевищень максимально допустимих рівнів забруднювачів.

10. Якщо результати лабораторних досліджень (випробувань) свідчать про порушення вимог до живих двостулкових молюсків, передбачених главою 16 цього розділу, або про іншу загрозу для життя та/або здоров’я людини, територіальний орган компетентного органу вживає заходи, передбачені у статті 67 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин” та/або приймає рішення про зміну класу району вирощування (збирання) на клас “В” або “С” за умови відповідності таких районів вимогам до відповідних класів.

11. Після застосування заходів, передбачених у статті 67 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин” в районах вирощування (збирання) або витримування у зв’язку з наявністю планктону або перевищенням максимально допустимих рівнів токсинів у живих двостулкових молюсках, їх збір (виробництво) та/або обіг в районах витримування можуть бути відновлені, якщо за результатами лабораторних досліджень (випробувань) зразків, відібраних з інтервалом 48 годин, у молюсках не виявлено перевищення максимально допустимих рівнів забруднювачів, зокрема токсинів, якщо інше не передбачено цим пунктом.

За наявності переконливих даних, що свідчать про тенденцію зниження токсичності в відповідних районах вирощування (збирання) або витримування, територіальний орган компетентного органу може дозволити відновити збір (вирощування) та/або обіг в районах витримування, якщо відсутність перевищення максимально допустимих рівнів забруднювачів, зокрема токсинів у молюсках встановлено за результатами лабораторних досліджень (випробувань) одного відбору зразків.

12. З метою недопущення введення в обіг харчових продуктів, що становлять загрозу для життя та/або здоров’я людини територіальний орган компетентного органу має здійснювати моніторинг районів вирощування щодо яких застосовані заходи відповідно до статті 67 Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”.

**Х. РИБНІ ПРОДУКТИ**

**Глава 1. Загальні положення**

1. Положення цього розділу не застосовують до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, що вводяться в обіг живими.

2. Вимоги цього розділу, за винятком вимог глав 2 та 4, застосовують до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, якщо їх не вводять в обіг живими. У такому випадку їх виробляють відповідно до вимог розділу Х.

3. Положення цього розділу застосовують до розморожених неперероблених та свіжих рибних продуктів, до яких були додані харчові добавки у встановленому законодавством порядку.

4. Вимоги пунктів 1 – 6, 8, 9 глави 5, пункту 1 глави 6, глави 7 цього розділу застосовують до роздрібної торгівлі рибними продуктами.

5. Вимоги цього розділу застосовують:

1) до потужностей, у тому числі суден, що здійснюють первинне виробництво рибних продуктів та пов’язані з первинним виробництвом операції, з урахуванням гігієнічних вимог статті 40 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;

2) до постачання води, з урахуванням гігієнічних вимог статті 47 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

6. Оператори ринку харчових продуктів, що займаються дрібним прибережним рибальством без використання рибопромислового знаряддя, зазначеного в додатку 8 цих Гігієнічних вимог, та здійснюють цю діяльність впродовж коротких проміжків часу тривалістю не більше 24 годин на добу, звільняються від обов’язку вести та зберігати в належний спосіб та протягом належного часу записи про заходи, що їх вживають з метою контролю небезпечних факторів, та надавати відповідну інформацію, що міститься в таких записах, територіальному органу компетентного органу та операторам ринку харчових продуктів, що є отримувачами такої інформації, за їхнім запитом.

7. Первинне виробництво рибних продуктів охоплює розведення, виловлювання та збирання живих продуктів рибальства з метою їх подальшого введення в обіг.

8. До операцій, пов’язаних із первинним виробництвом рибних продуктів, що їх здійснюють на борту рибопромислових суден, відносяться:

1) забій;

2) знекровлення;

3) відділення голови;

3) патрання;

4) відділення плавників;

5) заморожування;

6) пакування в первинну упаковку;

7) транспортування та зберігання рибних продуктів, властивості яких не були суттєво змінені, включаючи живі рибні продукти в межах потужності на суші;

8) транспортування рибних продуктів, властивості яких не були суттєво змінені, включаючи живі рибні продукти від місця їх виробництва до першої потужності призначення.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до конструкції та обладнання суден**

1. Судна, що їх використовують для вилову або збирання рибних продуктів в їх природному середовищі, оброблення або перероблення їх після вилову або збирання, мають відповідати вимогам цієї глави до конструкції та обладнання таких суден.

2. Судна мають бути спроєктовані та сконструйовані у спосіб, що виключає забруднення рибних продуктів трюмною водою, стічними водами, відходами, димом, паливом, маслом, жиром та іншими сторонніми речовинами.

3. Поверхні, що контактують із рибними продуктами, мають бути виготовлені з гладких, стійких до корозії, нетоксичних, тривких, придатних до миття та дезінфекції матеріалів.

4. Обладнання і матеріали, що їх використовують для роботи з рибними продуктами, мають бути виготовлені із матеріалів, стійких до корозії, що легко піддаються очищенню та дезінфекції.

5. Розташування отвору для забору води (за наявності) має виключати забруднення водопостачання.

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

1) бути обладнаними трюмами, ємностями або контейнерами для зберігання рибних продуктів за температур, встановлених у главі 9 цього розділу;

2) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути відокремлені від машинного відділення та інших приміщень судна водонепроникними ізоляційними перегородками;

3) трюми та ємності для зберігання рибних продуктів мають забезпечувати їх збереження в належних гігієнічних умовах та не допускати контакту з талою водою;

4) трюми та ємності на суднах, призначених для охолодження рибних продуктів за допомогою охолодженої чистої морської води, мають бути обладнані технічними приладами, що забезпечують досягнення в них рівномірної температури;

5) при охолодженні рибних продуктів в рідкому середовищі ці прилади мають забезпечувати швидке зниження їх температури до рівня не вище +3 ºC через шість годин після завантаження і до рівня не вище 0 ºC через 16 годин після завантаження, а також мати можливість здійснювати моніторинг температури, а в разі необхідності, записувати показники температури.

7. Рибоморозильні судна мають відповідати таким вимогам:

1) мати морозильне обладнання, потужність якого забезпечує швидке пониження температури в товщі рибних продуктів до рівня не вище -18 ºC;

2) мати холодильне обладнання, потужність якого є достатньою для зберігання рибних продуктів у трюмах за температури не вище -18 ºC. Трюми для зберігання заморожених рибних продуктів мають бути обладнані приладами для реєстрації температури, розташованими в місцях, де їх показники можна легко зчитувати. Температурний сенсор датчика розташовують у місці, де температура у трюмі є найвищою;

3) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути відокремлені від машинного відділення та інших приміщень судна водонепроникними ізоляційними перегородками;

8. Конструкція рибопромислового судна має відповідати таким вимогам:

1) приймальний майданчик для приймання рибних продуктів на борт, має бути спроєктований у спосіб, що дає можливість розмежовувати кожен наступний вилов та захищати його сонця, атмосферних опадів та інших джерел забруднення;

2) система для переміщення рибних продуктів від приймального майданчика до робочої зони має відповідати гігієнічним вимогам;

3) робочі зони для приготування та перероблення рибних продуктів мають відповідати гігієнічним вимогам, бути спроєктованими і організованими у спосіб, що забезпечує їх легке очищення, дезінфікування та виключає будь-яке забруднення рибних продуктів;

4) потужності для зберігання готових рибних продуктів мають бути сконструйовані у спосіб, що забезпечує їх легке очищення та дезінфікування. Якщо на борту судна функціонує установка для переробки відходів, для зберігання таких відходів необхідно передбачити окремий трюм або ємність.

5) мати місце для зберігання пакувальних матеріалів, відокремлене від зон приготування рибних продуктів та їх переробки;

6) мати спеціальне обладнання для утилізації відходів або рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною, безпосередньо в море або, якщо цього вимагають обставини, до спеціально призначеного для цього водонепроникного резервуара.

7) мати спеціально призначені відокремлені зони у випадку зберігання і перероблення відходів на борту з метою їх знезараження або дезінфекції;

8) розташування отвору для забору води має виключати забруднення водопостачання;

9) обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою неупакованих рибних продуктів, має бути оснащене змішувачами, спроєктованими у спосіб, що виключає поширення забруднення.

9. Рибопромислові судна, на борту яких ракоподібних та молюсків термічно обробляють, охолоджують і пакують у первинну упаковку, та не застосовують жодного іншого методу обробки або переробки, не обов’язково мають відповідати вимогам пункту 8 цієї глави.

10. Рибопромислові судна, що здійснюють заморожування рибних продуктів, зобов’язані мати обладнання, що відповідає вимогам для рибоморозильних суден, зазначені в підпунктах 1 та 2 пункту 7 цієї глави.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до операцій, що їх здійснюють на борту суден**

1. Операції, що їх здійснюють на борту суден, мають відповідати гігієнічним вимогам цієї глави.

2. Трюми або ємності, призначені для зберігання рибних продуктів, мають бути в належному санітарному та технічно справному стані. Забруднення паливом або трюмною водою не допускається.

3. Відразу після прийняття на борт рибні продукти необхідно захистити від забруднення, впливу променів сонця або будь-яких інших джерел тепла.

4. Для миття рибних продуктів використовують питну або чисту воду.

5. З рибними продуктами необхідно поводитися та зберігати їх у спосіб, що виключає їх забруднення та механічне пошкодження.

6. Під час поводження із рибними продуктами сортувальники мають право використовувати загострені інструменти для переміщення великих рибин або риби, що може завдати їм шкоду, за умови, що м’ясо рибних продуктів не зазнає пошкоджень.

7. Рибні продукти, крім тих, що зберігають живими, потрібно охолоджувати відразу після їх завантаження. Якщо охолодження є неможливим, рибні продукти потрібно вивантажити на берег якнайшвидше.

8. Лід, що використовують для охолодження рибних продуктів, виготовляють із питної або чистої води.

9. Відділення голів риби та/або її патрання потрібно здійснювати якнайшвидше після вилову із дотриманням гігієнічних вимог. Рибні продукти потрібно відразу ретельно промити із використанням питної або чистої води. Нутрощі та частини, що можуть становити загрозу для здоров’я людини, потрібно відразу видаляти та зберігати окремо від продуктів, призначених для споживання людиною. Печінку та молоки, призначені для споживання людиною, зберігають під льодом за температури, близької до температури танення льоду, або замороженими.

10. Цілі рибини, призначені для консервування, заморожують у розчині солі (тузлук) за температури не вище -9ºC. Тузлук не має становити джерело забруднення риби.

**Глава 4. Гігієнічні вимоги під час та після розвантаження рибних продуктів**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із розвантаження рибних продуктів, зобов’язані:

1) забезпечити, що обладнання для розвантажування, що контактує з рибними продуктами, сконструйовано із матеріалів, що легко очищуються та дезінфікуються, а також його підтримують у належному санітарному та технічно справному стані;

2) уникати забруднення рибних продуктів під час розвантажування, у тому числі шляхом:

швидкого здійснення операцій щодо розвантажування;

розміщення рибних продуктів без затримки в захищеному середовищі за температури, зазначеної у главі 9 цього розділу;

використання обладнання, інвентарю та операцій, що не спричиняють пошкодження їстівних частин рибних продуктів.

2. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за рибні аукціони та оптові ринки або їх частини, в яких рибні продукти виставляють на показ з метою їх продажу, зобов’язані дотримуватися таких вимог:

1) забезпечити наявність відокремлених потужностей, що зачиняються, для зберігання заморожених рибних продуктів, щодо яких існують підозри, та окремих потужностей, що зачиняються, для зберігання рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною;

2) забезпечити, у разі потреби, наявність відокремленого приміщення з обмеженим доступом, призначеного виключно для використання представниками територіального органу компетентного органу;

3) під час виставлення на продаж або зберігання рибних продуктів:

заборонено використовувати потужності в інших цілях;

транспортним засобам заборонено мати доступ на територію потужностей, зазначених в цьому пункті;

заборонено перебування на потужностях інших (у тому числі домашніх) тварин;

потужності та їх приміщення необхідно забезпечити належним природним та/або штучним освітленням з метою сприяння здійсненню заходів офіційного контролю.

3. Якщо на борту судна неможливо здійснювати охолодження, свіжі рибні продукти, крім тих, що їх зберігають живими, необхідно якнайшвидше розвантажити на берег, охолодити та зберігати за температури, близької до температури танення льоду.

4. Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані співпрацювати з представниками територіального органу компетентного органу з метою здійснення останніми заходів державного контролю судна, з якого розвантажують рибні продукти відповідно до вимог Закону України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”.

**Глава 5. Гігієнічні вимоги до потужностей, у тому числі суден, що здійснюють поводження із рибними продуктами**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження із рибними продуктами, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Охолоджені, не упаковані рибні продукти, що їх не розповсюджують, не відвантажують (відправляють), не піддають приготуванню або не переробляють відразу після їх доставки на потужності на березі, необхідно зберігати під льодом у належних приміщеннях. Повторне пересипання льодом здійснюють по мірі необхідності. Запаковані свіжі рибні продукти необхідно охолоджувати до температури, близької до температури танення льоду.

3. Відділення голови та патрання здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог, відразу після вилову або розвантаження рибних продуктів на берег. Після відділення голови та патрання рибні продукти ретельно промивають питною або чистою водою.

4. Філетування та нарізання здійснюють у спосіб, що виключає забруднення або псування філе та шматочків-кругляків. Філе та шматочки-кругляки упаковують у первинну упаковку та, якщо необхідно, у транспортну тару (упаковку) і охолоджують відразу після їх приготування.

5. Контейнери, що їх використовують для відвантаження (відправлення) або зберігання незапакованих приготованих свіжих рибних продуктів під льодом, мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає контакт рибних продуктів із талою водою.

6. Свіжі рибні продукти, цілі та патрані, дозволено транспортувати та зберігати в охолодженій воді на борту суден. Їх також можна продовжувати транспортувати в охолодженій воді після розвантаження на берег, а також транспортувати від потужностей з перероблення рибних продуктів до першої потужності, розташованої на березі, що здійснює будь-яку іншу діяльність, крім транспортування та/або сортування.

7. Обладнання на розташованих на березі потужностях, що на них заморожують рибні продукти, має відповідати вимогам до рибоморозильних суден, встановлених у підпунктах 1 та 2 пункту 7 глави 2 цього розділу.

8. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють механічно обвалені рибні продукти зобов’язані дотримуватися таких вимог:

1) як сировину для виробництва механічно обвалених рибних продуктів використовують лише цілі рибини та кістки після філетування;

2) усю сировину очищують від луски, нутрощів та ретельно промивають питною або чистою водою;

3) механічне обвалювання здійснюють після філетування без необґрунтованих та невиправданих затримок;

4) після механічного обвалювання рибні продукти якнайшвидше заморожують або включають до складу продукту, призначеного для заморожування або стабілізаційного оброблення.

9. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із введення в обіг рибних продуктів, отриманих від пелагічних риб або головоногих молюсків, що призначені для безпосереднього споживання людиною, у сирому вигляді або маринованими, засоленими та/або обробленими в будь-який інший спосіб, якщо таке оброблення є недостатнім для знищення паразитів, зобов’язані забезпечити виконання таких вимог:

1) сировину або готові рибні продукти піддають заморожуванню з метою знищення життєздатних паразитів, що можуть становити ризик для здоров’я людини;

2) з метою знищення паразитів, крім трематод, оброблення заморожуванням має передбачати пониження температури в усіх частинах продукту до:

-20°C та тривати не менше 24 годин; або

до -35°C та тривати не менше 15 годин;

3) оброблення заморожуванням, зазначене в цьому пункті, не є обов’язковим для:

рибних продуктів, що пройшли або проходитимуть термічне оброблення перед споживанням людиною з метою знищення життєздатних паразитів. У випадку інших паразитів, крім трематод, рибні продукти піддають термічному обробленню, шляхом їх нагрівання до внутрішньої температури не менше +60°C та підтримують цю температуру у всій товщі продукту не менше однієї хвилини;

рибних продуктів, що їх зберігаються замороженими, протягом часу, достатнього для знищення життєздатних паразитів;

рибних продуктів, виготовлених із виловленої дикої риби за умови, що:

наявні епідеміологічні дані свідчать про відсутність паразитів, як небезпечного чинника для громадського здоров’я, у рибопромислових районах їх походження;

це узгоджено з територіальним органом компетентного органу;

рибних продуктів, отриманих в результаті рибництва, вирощених з ембріонів, відгодованих відповідно до певної дієти, що не можуть містити життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для громадського здоров’я, із дотриманням однієї з таких умов:

рибу вирощують у середовищі, вільному від життєздатних паразитів;

оператор ринку харчових продуктів що здійснює діяльність із введення в обіг рибних продуктів, перевірив та підтвердив за допомогою процедур, схвалених територіальним органом компетентного органу, що рибні продукти не становлять небезпеки для громадського здоров’я в частині наявності життєздатних паразитів.

4) під час введення в обіг, крім постачання кінцевому споживачу, зазначені в пункті 9 цієї глави рибні продукти мають супроводжуватися відомостями, наданими оператором ринку харчових продуктів, що містять інформацію про спосіб їх заморожування;

5) перед введенням в обіг рибних продуктів, зазначених в абзацах четвертому та сьомому підпункту 3 пункту 9 цієї глави, що їх не піддавали заморожуванню або перед споживанням не піддавали обробленню з метою знищення життєздатних паразитів, та які становлять ризик для громадського здоров’я, оператор ринку зобов’язаний забезпечити та переконатися, що такі рибні продукти походять із рибопромислових районів або рибних потужностей, що відповідають гігієнічним вимогам, встановленим в одному із зазначених абзаців, та надати відповідну інформацію у супровідних документах.

**Глава 6. Гігієнічні вимоги до певних перероблених рибних продуктів**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з певними рибними продуктами, зобов’язані забезпечити дотримання на їх потужностях наступних вимог:

1) після приготування (термічної обробки) ракоподібних та молюсків швидко охолоджують за допомогою холодної питної або чистої води до температури, близької до температури танення льоду. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з певними рибними продуктами, мають право застосовувати альтернативні методи, що мають еквівалентний охолоджуючий ефект;

2) очищення від раковин або видалення стулок здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог, у спосіб, що виключає забруднення рибних продуктів. Якщо такі операції виконують вручну, персонал повинен приділяти особливу увагу миттю рук;

3) після очищення від раковин або видалення стулок приготовлені (термічно обробленні) ракоподібні та молюски відразу заморожують або охолоджують до температури, зазначеної у главі 9 цього розділу.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною, зобов’язані забезпечити виконання таких вимог:

1) сировину, що використовують для виробництва риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною, необхідно:

отримувати з потужностей, у тому числі суден, що зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

отримувати від рибних продуктів, визнаних придатними для споживання людиною, що відповідають вимогам положень цього розділу;

транспортувати і зберігати з дотриманням гігієнічних вимог;

охолоджувати і зберігати за температур, зазначених у главі 9 цього розділу. Оператор ринку харчових продуктів має право утриматися від охолоджування рибних продуктів, якщо цілі рибні продукти використовують безпосередньо для виробництва риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною, а сировину піддають переробці впродовж 36 годин після завантажування за умови, що вона відповідає критеріям свіжості, а сукупний вміст летючої основи азоту (TVB-N) у неперероблених рибних продуктах не перевищує максимально допустимих меж, встановлених законодавством України;

2) процес виробництва риб’ячого жиру має забезпечувати, що вся сировина, призначена для виробництва сирого риб’ячого жиру, проходить оброблення, у тому числі, у разі необхідності, нагрівання, пресування, сепарацію, центрифугування, перероблення, рафінування або очищення;

3) оператори ринку харчових продуктів мають право одночасно виробляти та зберігати на одній потужності риб’ячий жир, призначений для споживання людиною, та риб’ячий жир і рибне борошно, не призначені для споживання людиною за умови, що сировина та процеси її виробництва відповідають вимогам, встановленим для виробництва риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

**Глава 7. Гігієнічні стандарти для рибних продуктів**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов’язані забезпечити відповідність рибних продуктів, що їх вводять в обіг з метою споживання людиною, вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров’я України від 19 липня 2012 р. № 548, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 р. за № 1321/21633, та вимогам цієї глави.

2. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов’язані здійснювати органолептичні дослідження рибних продуктів, що мають на меті підтвердити відповідність рибних продуктів критеріям свіжості.

3. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов’язані гарантувати, що рівень гістаміну в рибних продуктах не перевищує максимально допустимі межі, встановлені законодавством України. Цю вимогу не застосовують до цілих рибних продуктів, що їх використовують безпосередньо для виготовлення риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

4. Заборонено вводити в обіг неперероблені рибні продукти, якщо за результатами лабораторних досліджень (випробувань) в них буде виявлено перевищення максимально допустимих рівнів вмісту летючої основи азоту TVB-N або азоту триметиламіну TMA-N.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов’язані забезпечити візуальний огляд рибних продуктів перед їх введенням в обіг з метою виявлення видимих паразитів.

6. Заборонено вводити в обіг з метою споживання людиною рибні продукти, заражені паразитами. Цю вимогу не застосовують до цілих рибних продуктів, що їх використовують безпосередньо для виготовлення риб’ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

7. Заборонено вводити в обіг рибні продукти, вироблені з отруйних риб, що належать до родин “Tetraodontidae”, “Molidae”, “Diodontidae” і “Canthigasteridae”. Свіжі, готові до вживання, заморожені та перероблені рибні продукти, вироблені з риб, що належать до родини Gempylidae*,* зокрема *“*Ruvettus pretiosus” та “Lepidocybium flavobrunneum”*,* дозволено вводити в обіг, лише запакованими в первинну упаковку та/або транспортну тару (упаковку), із належним маркуванням, що містить інформацію для споживачів про методи їх приготування/варіння, а також про ризики, пов’язані із вмістом речовин, що мають потенційно шкідливі гастроентерологічні наслідки. Наукове найменування таких рибних продуктів разом з їх загальноприйнятою назвою необхідно зазначати на етикетці та ідентифікаційній позначці.

8. Заборонено вводити в обіг рибні продукти, що містять біотоксини, зокрема, сігуатоксин або паралітичні токсини.

9. Дозволено вводити в обіг рибні продукти, отримані від двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових та морських черевоногих, якщо їх було вироблено відповідно до розділу IX та вони відповідають вимогам пункту 3 глави 9 зазначеного розділу.

**Глава 8. Гігієнічні вимоги до пакування рибних продуктів у первинну упаковку та транспортну тару (упаковку)**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із пакування рибних продуктів у первинну упаковку та транспортну тару (упаковку), зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Ємності, в яких зберігаються свіжі рибні продукти під льодом, мають бути водонепроникними та виключати контакт рибних продуктів із талою водою.

3. Заморожені блоки рибних продуктів, приготовлені на борту суден, перед розвантаженням на берег необхідно належним чином запакувати в первинну упаковку.

4. Якщо рибні продукти запаковують у первинну упаковку на борту рибопромислових суден, оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють поводження з рибними продуктами, зобов’язані забезпечити, що первинна упаковка:

а) не становить джерело забруднення;

б) зберігалася спосіб, що виключає ризик її забруднення;

в) призначена для повторного використання, є такою, що її легко очищувати та, у випадку необхідності, дезінфікувати.

**Глава 9. Гігієнічні вимоги до зберігання рибних продуктів**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі зберігання рибних продуктів, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також готові до споживання та охолоджені продукти, виготовлені з ракоподібних та молюсків, зберігають за температури, близької до температури танення льоду.

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

4. Цілі рибини, заморожені в сольовому розчині (тузлук), призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, зберігають за температури не вище -9 ºC.

5. Живі рибні продукти зберігають за температури та у спосіб, що не справляють шкідливого впливу на безпечність харчових продуктів тваринного походження та їх збереження.

**Глава 10. Гігієнічні вимоги до транспортування** **рибних** **продуктів**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування рибних продуктів, зобов’язані дотримуватися Правил транспортування тварин, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2011 р. № 1402, та вимог цієї глави.

2. Свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також готові до споживання та охолоджені продукти, виготовлені з ракоподібних та молюсків, утримують за температури, близької до температури танення льоду.

3. Під час транспортування заморожені рибні продукти, крім цілих рибин, заморожених у соляному розчині (тузлук) і призначених для виробництва консервованих харчових продуктів тваринного походження, утримують за сталої температури не вище -18 ºC в усіх частинах продукту, із можливими короткими коливаннями температури в сторону її збільшення не більше, ніж на 3 ºC.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування рибних продуктів, не зобов’язані дотримуватися вимог пункту 3 цієї глави, коли заморожені рибні продукти транспортують від холодильного складу до зареєстрованої потужності, що отримала експлуатаційний дозвіл, з метою подальшого розмороження відразу по прибуттю з метою приготування та/або перероблення за умови, що перевезення є коротким, а також за наявності погодження такого транспортування з боку територіального органу компетентного органу.

5. Рибні продукти, що утримуються під льодом, зберігають у спосіб, що виключає їх контакт із талою водою.

6. Рибні продукти, що їх планують вводити в обіг живими, транспортують у спосіб, що не справляє шкідливого впливу на безпечність харчових продуктів тваринного походження та їх збереження.

**ХІ. ЖАБ’ЯЧІ ЛАПКИ ТА РАВЛИКИ**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до виробництва жаб’ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва жаб’ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Забій жаб та/або равликів здійснюють на потужностях, конструкція, планування та розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання яких призначені для цієї цілі, та які отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством порядку.

3. На потужностях, що здійснюють виробництво жаб’ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною, мають бути потужності, призначені для зберігання і миття живих жаб та/або равликів, а також потужності, призначені для їх забою та знекровлення.

4. Потужності, на яких здійснюють забій та знекровлення жаб та/або равликів, призначених для споживання людиною, мають бути фізично відокремленими від потужностей для їх приготування.

5. Заборонено виробництво для споживання людиною жаб’ячих лапок та/або равликів, отриманих від тварин, що померли з інших причин, а не внаслідок їх забою на потужностях.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до введення в обіг жаб’ячих лапок та/або равликів, призначених для споживання людиною**

1. До введення в обіг допускаються охолоджені, заморожені, приготовані жаб’ячі лапки та равлики (наземні черевоногі, що належать до видів “Helix pomatia Linne”, “Helix aspersa Muller”, “Helix lucorum” та родини “Achatinidae”), вироблені із сировини, що відповідає зазначеним нижче вимогам:

2. Жаби та/або равлики піддаються органолептичному огляду шляхом відбору зразків, за результатами якого встановлено відсутність ризику для життя та здоров’я людини;

3. Печінково-підшлункова залоза равликів, щодо якої встановлено наявність небезпечного фактора, має бути видалена;

4. Після завершення процесу приготування жаб’ячі лапки та/або равликів промивають питною водою та охолоджують до температури, наближеної до температури танення льоду, заморожують або переробляють.

**ХІІ. ТОПЛЕНІ ТВАРИННІ ЖИРИ ТА ШКВАРКИ**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до потужностей зі збирання сировини та виробництва топлених тваринних жирів та шкварок**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність зі збирання сировини та виробництва топлених тваринних жирів та шкварок, зобов’язані забезпечити відповідність потужностей зі збирання або потужностей з виробництва топлених тваринних жирів та шкварок вимогам цієї глави.

2. Потужності зі збирання сировини, транспортні засоби для подальшого транспортування сировини до потужностей з виробництва топлених тваринних жирів та шкварок мають бути обладнані холодильними камерами (потужностями) для зберігання сировини за температури не вище +7ºC.

3. На кожній переробній потужності мають бути:

1) холодильні камери, технологічне обладнання призначене для збирання та зберігання сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок;

2) відвантажувальні цехи, крім випадків, коли потужності відвантажують (відправляють) топлений тваринний жир виключно в цистернах;

3) у відповідних випадках, обладнання, прийнятне для приготування продуктів, до складу яких входять суміші топлених тваринних жирів та інших харчових продуктів та/або спецій.

4. Наявність холодильних камер та обладнання, зазначених у пункті 2 та підпункті 1 пункту 3 цієї глави, не є обов’язковою, якщо:

1) відповідно до процедури постачання сировину зберігають та/або транспортують із застосуванням установок активного охолоджування;

2) за відсутності установок активного охолоджування, сировину зберігають та/або транспортують відповідно до умов, зазначених у підпункті 4 пункту 2 глави 2 цього розділу.

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до приготування топлених тваринних жирів та шкварок**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із приготування топлених тваринних жирів та шкварок, зобов’язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Сировина для приготування топлених тваринних жирів та шкварок:

1) походить від забитих на бійні тварин, визнаних за результатами проведення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів придатними для споживання людиною;

2) складається із жирових тканин або кісток, вільних від крові та домішок;

3) походить із потужностей, що зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

4) транспортується та зберігається перед витоплюванням із дотриманням гігієнічних вимог, із застосуванням установок активного охолодження, що забезпечують внутрішню температуру сировини не вище +7ºC. Сировину дозволено транспортувати та зберігати без використання установок активного охолодження у випадку витоплювання тваринних жирів впродовж 12 годин з моменту отримання сировини.

3. Під час витоплювання заборонено використовувати розчинники.

4. Топлений тваринний жир, залежно від виду тварин, має відповідати вимогам, зазначеним у додатку 9 до цих Гігієнічних вимог.

5. Топлений тваринний жир, призначений для рафінування, що відповідає показникам, встановленим у додатку 9 до цих Гігієнічних вимог, та виготовлений з урахуванням вимог пунктів 2 та 3 цієї глави, можна рафінувати на тій самій потужності, на якій його було вироблено, або на іншій потужності з метою покращення його фізико-хімічних властивостей.

6. Шкварки, призначені для споживання людиною, зберігають відповідно до таких температурних вимог:

1) шкварки, що їх витоплюють за температури не вище +70ºC, зберігають:

за температури не вище +7 ºC впродовж не більше 24 годин,

або

за температури не вище -18º C;

2) шкварки, що їх витоплюють за температури вище +70ºC, а вміст вологи в яких становить 10 % (м/м) або більше, зберігають:

за температури не вище +7ºC впродовж не більше 48 годин або за комбінації часу і температури, що має еквівалентний ефект,

або

за температури не вище -18ºC;

3) якщо шкварки витоплюють за температури вище +70ºC, а вміст вологи в них становить менше ніж 10 % (м/м), до їх зберігання не застосовують жодних спеціальних вимог.

**ХІІІ. ОБРОБЛЕНІ ШЛУНКИ, МІХУРИ ТА КИШКИ**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність з оброблення шлунків, міхурів та кишок, зобов’язані забезпечити виконання вимог цієї глави.

2. Кишки, міхури та шлунки тварин можна вводити в обіг, якщо:

1) вони отримані від забитих на бійні тварин, визнаних за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи придатними для споживання людиною;

2) вони були посолені, термічно оброблені або висушені;

3) після здійснення оброблення, зазначеного в підпункті 2 цього пункту, було вжито ефективних заходів з метою виключення повторного забруднення;

3. Оброблені шлунки, міхурі та кишки, що їх не можна зберігати за температури навколишнього середовища, перед їх відправленням необхідно зберігати охолодженими на призначених для цього потужностях.

Не посолені або не висушені оброблені шлунки, міхурі та кишки зберігають за температури не вище +3ºC.

**ХІV. ЖЕЛАТИН**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до сировини для виробництва желатину**, **призначеного для споживання людиною**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, дозволено використовувати таку сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності;

3) шкіра свиней;

4) шкіра свійської птиці;

5) сухожилля і м’язи;

6) шкури та шкіри забитих диких тварин;

7) риб’яча шкіра і кістки;

3. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, заборонено використовувати як сировину шкури та шкіри, що їх піддавали процесу дублення, незалежно від того, чи цей процес було завершено.

4. Сировину, зазначену в підпунктах 1 – 5 пункту 2 цієї глави отримують від тварин, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

5. Сировину, зазначену в підпункті 6 пункту 2 цієї глави, дозволено використовувати для виробництва желатину, якщо туші забитих диких тварин за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Сировина, що її не піддавали будь-якому обробленню з метою консервування, крім охолоджування, заморожування або швидкого заморожування, має надходити з потужностей, що були зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

7. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, також дозволено використовувати зазначену нижче оброблену сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, що походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

подрібнення на шматочки розміром приблизно 15 міліметрів та знежирення гарячою водою за температури не нижче +70 ºC впродовж не менше 30 хв або за температури не нижче +80 ºC впродовж не менше 15 хв, або за температури не нижче +90 ºC впродовж не менше 10 хв, далі, відокремлення та подальше промивання і сушіння впродовж не менше 20 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури не нижче +350 ºC, або впродовж 15 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури вище +700 ºC,

сушіння на сонці впродовж не менше 42 днів за середньої температури не нижче +20 ºC,

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше ніж 6 одиниць впродовж не менше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, а також шкури та шкіри диких тварин, що надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

оброблення лугом, що забезпечує досягнення рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту з подальшим солінням упродовж не менше семи днів. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

сушіння впродовж не менше 42 днів за температури не нижче +20ºC. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН менше ніж 5 одиниць у товщі впродовж не менше однієї години;

оброблення лугом у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН більше ніж 12 одиниць не менше восьми годин;

3) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкура риби, шкури та шкіри диких тварин, що були піддані іншим методам оброблення, крім зазначених у підпунктах 1 і 2 цього пункту, та надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством України порядку;

4) оброблена сировина, зазначена в підпунктах 1 і 2 цього пункту, має походити від:

свійських та вирощених на потужності жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною,

впольованих диких тварин, туші яких за результатами післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Потужності зі збирання та шкіряні заводи також мають право постачати сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, за наявності експлуатаційного дозволу та за умови дотримання таких вимог:

1) на потужностях зі збирання та шкіряних заводах є в наявності приміщення для зберігання сировини із твердим покриттям підлоги та гладкими стінами, що їх легко чистити та дезінфікувати, та, у відповідних випадках, оснащені холодильними камерами;

2) приміщення для зберігання сировини утримують у задовільному санітарному та технічному стані, так що вони не становлять джерело забруднення сировини;

3) сировину, що не відповідає вимогам цієї глави, що її зберігають та/або переробляють у цих приміщеннях, необхідно відокремлювати від сировини, що відповідає вимогам цієї глави, на всіх етапах приймання, зберігання, переробки та відвантаження (відправлення).

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Під час транспортування, у момент доставки на потужність зі збирання, шкіряний завод або потужність із переробки желатину, замість ідентифікаційної позначки, сировину має супроводжувати документ, в якому вказують потужність походження, а також відомості, зазначені в додатку 10 до цих Гігієнічних вимог.

3. Сировину транспортують та зберігають охолодженою або замороженою, крім випадків, коли її переробляють впродовж 24 годин з моменту її відправлення.

4. Знежирені й висушені кістки або осеїн, солені, висушені й оброблені вапном шкури, а також шкури та шкіри, оброблені лугом або кислотою, дозволено транспортувати та зберігати за температури навколишнього середовища.

5. Після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, що потребує наявності ветеринарного сертифіката, транспортують безпосередньо на потужність у місці призначення.

6. З метою запобігання ризикам поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, вживають всіх необхідних для цього заходів безпеки, у тому числі безпечну утилізацію побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва желатину**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва желатину зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Процес виробництва желатину має забезпечувати таке:

1) увесь кістковий матеріал, отриманий від жуйних тварин, що народилися, були вирощені або забиті у країнах або регіонах із контрольованим або невизначеним ризиком губчастоподібної енцефалопатії відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, піддають процесу, що забезпечує ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (з мінімальною концентрацією 4% та рівнем pH менше ніж 1,5 одиниці) всього кісткового матеріалу впродовж не менше двох днів.

Після цього кістковий матеріал підлягає одному із зазначених нижче видів оброблення:

лужне оброблення насиченим розчином вапна (рівень pH більше ніж 12,5 одиниць) впродовж не менше 20 днів, з етапом термічного оброблення за температури 138 °C, що триває не менше чотирьох секунд,

оброблення кислотою (рівень pH менше ніж 3,5 одиниці) впродовж не менше ніж 10 годин, з етапом термічного оброблення за температури 138 °C, впродовж не менше чотирьох секунд,

одночасне термічне оброблення насиченою парою за температури 133°C під тиском більше ніж 3 бар, впродовж не менше ніж 20 хв,

будь-який інший схвалений еквівалентний вид оброблення;

2) інші види сировини піддають обробленню кислотою або лугом із подальшим одноразовим або багаторазовим промиванням. Рівень рН з часом коригують. Желатин екстрагують шляхом одноразового або багаторазового послідовного нагрівання, після якого необхідно здійснювати очищення за допомогою фільтрації та термічного оброблення;

3. Оператори ринку харчових продуктів мають право виробляти та зберігати желатин, призначений для споживання людиною, та желатин, не призначений для споживання людиною, на одній потужності за умови, що сировина та процес виробництва відповідають вимогам, встановленим до желатину, призначеного для споживання людиною.

4. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють желатин, зобов’язані забезпечити, щоб готовий желатин відповідав вимогам щодо максимально допустимих рівнів залишків, зазначених у додатку 11.

**Глава 4. Вимоги до маркування желатину**

1. На первинне паковання та транспортну тару (упаковку), що в них пакують желатин, наносять надпис “Желатин, придатний для споживання людиною”, а також вказують мінімальний строк зберігання.

**XV. КОЛАГЕН**

**Глава 1. Гігієнічні вимоги до сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва колагену,призначеного для споживання людиною, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, дозволено використовувати таку сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”;

2) шкури і шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності;

3) шкіра свиней;

4) шкіра свійської птиці;

5) сухожилля і м’язи;

6) шкури і шкіри диких тварин;

7) шкіра і кістки риб.

3. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, заборонено використовувати як сировину шкури і шкіри тварин, що їх піддавали процесу дублення, незалежно від того, чи цей процес було завершено.

4. Сировину, зазначену в підпунктах 1 – 5 пункту 2 цієї глави, отримують від тварин, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

5. Сировину, зазначену в підпункті 6 пункту 2 цієї глави, дозволено використовувати для виробництва колагену, якщо туші забитих диких тварин за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

6. Сировина, що її не піддавали будь-якому обробленню з метою консервування, крім охолоджування, заморожування або швидкого заморожування, має надходити з потужностей, що були зареєстровані або отримали експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

7. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, також дозволено використовувати зазначену нижче оброблену сировину:

1) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, що походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

подрібнення на шматочки розміром приблизно 15 міліметрів та знежирення гарячою водою за температури не нижче +70 ºC протягом не менше 30 хв або за температури не нижче +80 ºC впродовж не менше 15 хв, або за температури не нижче +90 ºC впродовж не менше 10 хв, далі, відокремлення та подальше промивання і сушіння впродовж не менше 20 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури не нижче +350 ºC, або впродовж 15 хв у потоці гарячого повітря за початкової температури вище +700 ºC,

сушіння на сонці впродовж не менше 42 днів за середньої температури не нижче +20 ºC,

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше ніж 6 одиниць впродовж не менше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкури та шкіри диких тварин, що надходять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл, та які були піддані одному з таких методів оброблення:

оброблення лугом, що забезпечує досягнення рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту, із подальшим солінням впродовж не менше семи днів. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

сушіння впродовж не менше 42 днів за температури не нижче +20ºC. Строк оброблення може включати в себе час транспортування.

оброблення кислотою у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН менше ніж 5 одиниць у товщі впродовж не менше однієї години;

оброблення лугом у спосіб, що забезпечує підтримання рівня рН більше ніж 12 одиниць у товщі продукту впродовж не менше восьми годин;

3) кістки, крім матеріалів, що становлять високий ризик інфікування збудником губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби, відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, шкури і шкіри жуйних тварин, вирощених на потужності, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкіра риби, шкури та шкіри диких тварин, що їх було піддано іншим методам оброблення, крім зазначених у підпунктах 1 і 2 цього пункту, та походять із потужностей, зареєстрованих або таких, що отримали експлуатаційний дозвіл у встановленому чинним законодавством України порядку.

8. Оброблена сировина, зазначена в підпунктах 1 та 2 цього пункту, має походити від:

1) свійських та вирощених на потужності жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забитих на бійні, туші яких за результатами здійснення передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною;

2) впольованих диких тварин, туші яких за результатами здійснення післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною.

9. Потужності зі збирання та шкіряні заводи також мають право постачати сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, за наявності експлуатаційного дозволу та за умови дотримання таких вимог:

1) на потужності зі збирання та шкіряних заводах є в наявності приміщення для зберігання сировини із твердим покриттям підлоги та гладкими стінами, що їх легко чистити та дезінфікувати, та, у відповідних випадках, оснащені холодильними камерами;

2) потужності для зберігання сировини утримують у задовільному санітарному та технічному стані, так що вони не становлять джерело забруднення сировини;

3) сировину, що не відповідає вимогам цієї глави, що її зберігають та/або переробляють на цих потужностях, необхідно відокремлювати від сировини, що відповідає вимогам цієї глави, на всіх етапах приймання, зберігання, переробки та відвантаження (відправлення).

**Глава 2. Гігієнічні вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Під час транспортування, у момент доставки на потужність зі збирання, шкіряний завод або потужність із переробки колагену, замість ідентифікаційної позначки, сировину має супроводжувати документ, в якому вказують потужність походження, а також відомості, зазначені в додатку 10 до цих Гігієнічних вимог.

3. Сировину транспортують і зберігають охолодженою або замороженою, крім випадків, коли її переробляють впродовж 24 годин з моменту її відправлення.

4. Знежирені і висушені кістки або осеїн, солені, висушені і оброблені вапном шкури, а також шкури і шкіри, оброблені лугом або кислотою, дозволено транспортувати і зберігати за температури навколишнього середовища.

5. Після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, що потребує наявності ветеринарного сертифіката, транспортують безпосередньо на потужність у місці призначення.

6. З метою запобігання ризикам поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, вживають всіх необхідних для цього заходів безпеки, у тому числі безпечну утилізацію побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів.

**Глава 3. Гігієнічні вимоги до виробництва колагену**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що здійснюють діяльність із виробництва колагену зобов’язані дотримуватися вимог цієї глави.

2. Процес виробництва колагену має забезпечувати таке:

1) сировину, отриману від кісток жуйних тварин, що народилися, були вирощені або забиті у країнах або регіонах із контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби відповідно до вимог Закону України “Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною”, піддають процесу, що забезпечує ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (з мінімальною концентрацією 4% та рівнем pH менше ніж 1,5 одиниці) впродовж не менше двох днів.

Після зазначеного оброблення з метою коригування рівня pH сировину обробляють кислотою або лугом із подальшим одноразовим або кількаразовим промиванням, а також одним із зазначених нижче методів оброблення:

фільтрування,

подрібнення,

екстрагування,

будь-який інший схвалений еквівалентний метод оброблення;

2) інша сировина, крім зазначеної в підпункті 1 цього пункту, підлягає обробленню, що передбачає миття, коригування рівня pH за допомогою кислоти або лугу, із подальшим одноразовим або кількаразовим промиванням, а також одним із зазначених нижче методів оброблення:

фільтрування,

подрібнення,

екстрагування,

будь-який інший схвалений еквівалентний метод оброблення.

3. Після здійснення методів оброблення, зазначених в пункті 2 цієї глави, колаген піддають процесу сушіння.

4. Оператори ринку харчових продуктів мають право виробляти та зберігати колаген, призначений для споживання людиною, та колаген, не призначений для споживання людиною, на одній потужності за умови, що сировина та процес їх виробництва відповідають вимогам, встановленим до колагену, призначеного для споживання людиною.

5. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють колаген, зобов’язані забезпечити, щоб готовий колаген відповідав вимогам щодо максимально допустимих рівнів залишків, зазначених у додатку 12.

**Глава 4. Вимоги до маркування колагену**

1. На первинне паковання та транспортну тару (упаковку), що в них пакують колаген, наносять надпис “Колаген, придатний для споживання людиною”, а також вказують мінімальний строк зберігання.

**XVІ: ВИСОКООЧИЩЕНИЙ ХОНДРОЇТИНУ СУЛЬФАТ, ГІАЛУРОНОВА КИСЛОТА, ІНШІ ГІДРОЛІЗОВАНІ ХРЯЩОВІ ПРОДУКТИ, ХІТОЗАН, ГЛЮКОЗАМІН, СИЧУГ, РИБ’ЯЧИЙ КЛЕЙ ТА АМІНОКИСЛОТИ**

1. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють наведені нижче високоочищені продукти тваринного походження:

1) хондроїтину сульфат,

2) гіалурована кислота,

3) інші гідролізовані хрящові продукти,

4) хітозан,

5) глюкозамін,

6) сичуг,

7) риб’ячий клей,

8) амінокислоти,

що є дозволеними харчовими добавками відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, зобов’язані забезпечити, що застосовувані методи оброблення виключають будь-який ризик для здоров’я тварин або людей.

2. Сировина, що її використовують для виробництва високоочищених продуктів, зазначених у пункті 1, має походити від:

1) тварин, птиці, включно з їхнім пір’ям, забитих на бійнях, туші яких за результатами передзабійного ветеринарного огляду та післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи були визнані придатними для споживання людиною;

2) рибних продуктів, що відповідають вимогам Розділу Х.

Заборонено використовувати волосся людини як джерело для виробництва амінокислот.

**Генеральний директор**

**директорату безпечності харчових продуктів Микола МОРОЗ**