



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**М'ЯСО. ЯЛОВИЧИНА  
ТА ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ,  
ПІВТУШАХ І ЧЕТВЕРТИНАХ**

Технічні умови

ДСТУ 6030:2008

Видання офіційне

БЗ № 1-2009/4

IE418899  
BE237393  
06202017

AA4812114  
BE237393  
08182009



НІЦ "ЛЕОНОРМ"  
ВІДДІЛ  
МАРКЕТИНГУ  
Офіційний агент  
з розповсюдження стандартів

НІЦ "ЛЕОНОРМ"  
ВІДДІЛ  
МАРКЕТИНГУ  
Офіційний агент  
з розповсюдження стандартів

Павлюкова В.А.  
*Павлюкова*

Павлюкова В.А.  
*Павлюкова*

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2009

## ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	3
4 Класифікація .....	3
5 Технічні вимоги .....	3
6 Вимоги щодо безпеки .....	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	7
8 Клеймування та маркування .....	7
9 Пакування .....	8
10 Правила транспортування та зберігання .....	8
11 Методи контролювання .....	9
12 Правила приймання .....	10
13 Гарантії виробника .....	10
Додаток А Коды продукції .....	10
Додаток Б Бібліографія .....	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

М'ЯСО. ЯЛОВИЧИНА ТА ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ,  
ПІВТУШАХ І ЧЕТВЕРТИНАХ

Технічні умови

МЯСО. ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ,  
ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

MEAT BEEF AND VEAL IN CARCASSES,  
SEMI-CARCASSES AND QUARTERS

Specifications

---

Чинний від 2009-04-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на яловичину в півтушах і четвртинах (далі за текстом — яловичину) та телятину в тушах і півтушах (далі за текстом — телятину), які призначені для реалізації через торговельну мережу, заклади ресторанного господарства та промислового переробляння.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції, безпеки та охорони довкілля викладено у 5.1.15—5.1.18 та розділах 6 і 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3938–99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ДСТУ 4424–2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4673:2006 Велика рогата худоба для забою. Технічні умови

ДСТУ<sup>1</sup> XXXX:200X М'ясо та м'ясна сировина. Методи випробовування проб та методи органолептичного оцінювання свіжості

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

---

<sup>1</sup> Видання офіційне, на розгляді.



ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.2.007.0–75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (ССБП. Вироби електротехнічні. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (М'ясо. Методи відбирання зразків і органолептичні методи визначання свіжості)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини і деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики з деревини і деревинних матеріалів багатообертові для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования (М'ясо. Метод гістологічного дослідження)

ГОСТ 21237–75 Мясо. Метод бактериологического анализа (М'ясо. Метод бактеріологічного аналізу)

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микробиологического анализа свежести (М'ясо. Методи хімічного і мікробіологічного аналізу свіжості)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання арсену)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина і продукти харчові. Метод визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Метод визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробування)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек [колиформних бактерій] (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок [коліформних бактерій])

ГОСТ 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella* (Продукти харчові. Метод виявлення бактерій роду *Salmonella*)

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Метод определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Продукти харчові. Методи визначання токсичних елементів атомно-емісійним методом).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення, позначених понять згідно з ДСТУ 3938 та ДСТУ 4424.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від вгодованості яловичину дорослої великої рогатої худоби і молодняку та телятину поділяють на категорії:

- першу;
- другу.

4.2 Залежно від маси туш яловичину молодняку великої рогатої худоби поділяють на класи:

- вищий;
- перший;
- другий;
- третій.

4.3 Залежно від термічного стану яловичину та телятину поділяють на:

- парну;
- остиглу;
- охолоджену;
- приморожену;
- заморожену.

4.4 Коди ДКПП згідно з ДК 016 на яловичину та телятину наведено у додатку А.

### 5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

#### 5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Яловичина та телятина має відповідати вимогам цього стандарту. Виробляють яловичину та телятину за технологічною інструкцією з додержанням Правил [1,2] та Настанови [3].

5.1.2 Яловичину дорослої великої рогатої худоби поділяють на категорії залежно від вгодованості згідно з вимогами, зазначеними в таблиці 1.



Таблиця 1 — Категорії яловичини дорослої великої рогатої худоби

Категорія	Характеристика (нижній граничний рівень)
Туші корів, волів, телиць (старше трьох років)	
Перша	М'язи розвинені задовільно. Остисті відростки грудних і поперекових хребців, сідничні бугри та маклоки виступають нерізко. Підшкірний жир покриває тушу від 8 ребра до сідничних бугрів із значними пропусками. На шиї, лопатках, передніх ребрах і стегнах, тазовій порожнині і в ділянці паху є відкладання жиру у вигляді невеликих ділянок
Друга	М'язи розвинені менш задовільно. Стегна мають западини, остисті відростки грудних і поперекових хребців, сідничні бугри та маклоки виразно виступають. Підшкірний жир є у вигляді невеликих ділянок в області сідничних бугрів, попереку та останніх ребер
Туші бугаїв	
Перша	М'язи розвинені добре, лопатково-шийна і тазостегнова частини випуклі, остисті відростки грудних і поперекових хребців не виступають
Друга	М'язи розвинені задовільно, лопатково-шийна і тазостегнова частини недостатньо виповнені, лопатки і маклоки виступають

5.1.3 Яловичину молодняку великої рогатої худоби залежно від маси поділяють на класи згідно з вимогами, зазначеними в таблиці 2.

Таблиця 2 — Класи яловичини молодняку великої рогатої худоби

Клас	Маса туш, кг
Вищий	Понад 220
Перший	Понад 185 до 220 включ.
Другий	Понад 158 до 185 включ.
Третій	Від 158 і менше

5.1.4 Яловичину молодняку великої рогатої худоби всіх класів поділяють за категоріями залежно від вгодованості відповідно до вимог, зазначених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Категорії яловичини молодняку великої рогатої худоби

Категорія	Характеристика (нижній граничний рівень)
Туші бугайців, воликів, телиць	
Перша	М'язи розвинені добре, лопатки без западин, стегна не підтягнуті, остисті відростки грудних і поперекових хребців, сідничні бугри і маклоки дещо виступають
Друга	М'язи розвинені задовільно. Стегна мають западини, остисті відростки грудних і поперекових хребців, сідничні бугри і маклоки виступають виразно

5.1.5 Телятину (туші телят у віці від 3 міс., але не старше 8 міс., масою понад 75 кг) поділяють за категоріями залежно від вгодованості відповідно до вимог, зазначених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Категорії телятини

Категорія	Характеристика туш (нижній граничний рівень)
Перша	М'язи розвинені добре. Лопатки без западин, стегна не підтягнуті, сідничні бугри і маклоки дещо виступають
Друга	М'язи розвинені задовільно. Стегна мають западини, сідничні бугри і маклоки виступають виразно

5.1.6 Телятину (туші телят-молочників у віці від 14 днів, але не старше 3 міс., масою не менше ніж 15 кг) поділяють за категоріями залежно від вгодованості відповідно до вимог, зазначених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Категорії телятини телят-молочників

Категорія	Характеристика туш (нижній граничний рівень)
Перша	М'язи розвинені задовільно, рожево-молочного кольору, стегна виповнені. У ділянці нирок, тазовій порожнині, на ребрах і місцями на стегнах є жирові відкладення. Остисті відростки грудних і поперекових хребців не виступають
Друга	М'язи розвинені менш задовільно, рожевого кольору. Незначні жирові відкладення є в ділянці нирок, тазовій порожнині і місцями в попереково-крижовій частині. Остисті відростки грудних і поперекових хребців злегка виступають

5.1.7 Яловичину та телятину, які за вгодваністю не відповідають вимогам 5.1.2, 5.1.4, 5.1.5 і 5.1.6, відносять до пісних.

5.1.8 За термічним станом яловичину і телятину поділяють на:

- парну — безпосередньо після забивання та перероблення худоби, температура якої в товщі м'язів стегна не нижче 35 °С;
- остиглу — температура якої в товщі м'язів стегна не перевищує 12 °С;
- охолоджену — температура якої в товщі м'язів стегна від 0 °С до 4 °С;
- приморожену — температура якої в товщі м'язів стегна на глибині 1 см становить від мінус 3 °С до мінус 5 °С, а на глибині 6 см — від 0 °С до 2 °С. Під час зберігання температура по всій туші, півтуші та четвертині повинна бути від мінус 2 °С до мінус 3 °С;
- заморожену — температура якої в товщі м'язів стегна не перевищує мінус 8 °С.

5.1.9 Яловичину виробляють у вигляді поздовжніх півтуш та четвертин без вирізки (внутрішнього попереково-клубового м'яза).

5.1.10 Телятину виробляють у тушах або у вигляді поздовжніх півтуш, залишаючи вирізку, нирки, навколонишковий та тазовий жир і зобну залозу.

5.1.11 Туші яловичини та телятини розділяють на півтуші симетрично вздовж хребта, не залишаючи цілі хребці у будь-якій півтуші та їх подрібнення.

Яловичину на четвертини ділять між одинадцятим та дванадцятим ребрами.

5.1.12 За органолептичними показниками яловичина та телятина має бути свіжа: без стороннього запаху. Поверхня півтуш або четвертин — від рожевого до темно-вишневого кольору для яловичини; поверхня туш або півтуш — від рожево-молочного до рожевого для телятини; жир білого, жовтуватого або жовтого кольору.

5.1.13 На тушах, півтушах або четвертинах не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м'язової та жирової тканин, побитостей, синців, забруднення.

Примітка. Дозволено наявність зачисток від синців і побитостей, зривів підшкірного жиру та м'язової тканини на площі, що не перевищує 10 % поверхні туші або півтуші телятини і 15 % поверхні півтуші або четвертини яловичини.

5.1.14 На тушах, півтушах або четвертинах замороженої і примороженої яловичини та телятини не дозволено наявності льоду та снігу.

5.1.15 За мікробіологічними показниками яловичина та телятина має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 6.

Таблиця 6 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних макроорганізмів, КУО/г продукту, не більше, ніж для м'яса: — парного; — охолодженого та примороженого; — замороженого	10 1 · 10 <sup>3</sup> 1 · 10 <sup>4</sup>	Згідно з ГОСТ 21237 або ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) — у 1,0 г м'яса парного; — у 0,1 г м'яса охолодженого та примороженого; — у 0,01 г м'яса замороженого	Не дозволено Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 21237 або ГОСТ 30518
<i>L. monocytogenes</i> у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з МВ [4]
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30519 або ДСТУ EN 12824



**5.1.16** Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів у яловичині та телятині не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБТ і СН № 5061–89 [5] та Обов'язковим мінімальним переліком досліджень сировини [6], зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 — Показники безпеки яловичини та телятини

Назва показника	Допустимі рівні, не більше	Чутливість методу	Метод контролювання
<b>Токсичні елементи, мг/кг:</b>			
свинець	0,5	—	Згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26932, або ГОСТ 30538
кадмій	0,05	—	Згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26933, або ГОСТ 30538
миш'як (арсен)	0,1	—	Згідно з ГОСТ 26930 або ГОСТ 30538
ртуть	0,03	—	Згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26927, або [7]
мідь	5,0	—	Згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26931
цинк	70,0	—	Згідно з ГОСТ 30178 або ГОСТ 26934
<b>Мікотоксини, мг/кг:</b> афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	—	Згідно з [8]
<b>Антибіотики, од/г:</b>			
тетрациклінова група	Не дозволено	(< 0,01)	Згідно з [9]
грисин	Не дозволено	(< 0,05)	Згідно з [9]
цинкбацитрацин	Не дозволено	(< 0,02)	Згідно з [9]
хлорамфенікол, мг/кг	Не дозволено	(< 0,01)	Згідно з [10]
<b>Гормональні препарати, мг/кг:</b>			
діетилстильбестрол	Не дозволено		Згідно з [11]
естрадіол-17β	Не дозволено	(< 0,0005)	Згідно з [12]
тестостерон	Не дозволено	(< 0,015)	Згідно з [13]

**5.1.17** Вміст пестицидів у яловичині та телятині не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених у ДСанПіН 8.8.1.2.4-000 [14].

**5.1.18** Вміст радіонуклідів у яловичині та телятині не повинен перевищувати рівнів, установлених у ГН 6.6.1.1-130 [15]: <sup>137</sup>Cs — 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr — 20 Бк/кг.

**5.1.19** Не дозволено до реалізації, але використовують для промислового перероблення на харчові цілі яловичину та телятину:

- свіжу, але потемнілу на окремих ділянках;
- яка не відповідає вимогам 5.1.2, 5.1.4, 5.1.5 та 5.1.6;
- із зачистками від побитостей і синців, а також із зривами підшкірного жиру та м'язової тканини, що перевищує 10 % поверхні туші або півтуші телятини і 15 % поверхні півтуші або четвертини яловичини;
- заморожену більше одного разу;
- м'ясо бугаїв;
- з неправильним діленням по хребетному стовпу (із залишенням цілих хребців чи подрібнених).

Примітка. Дозволено до використання на підприємствах ресторанного господарства м'ясо, перераховане в підпунктах а) і в).



## 5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва яловичини та телятини використовують велику рогату худобу для забою згідно з ДСТУ 4673.

5.2.2 Велика рогата худоба повинна бути вирощена в спеціалізованих господарствах або особистих підсобних господарствах населення з дотриманням агрохімічних, ветеринарних і зоогігієнічних вимог.

## 6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва яловичини та телятини треба дотримуватися вимог безпеки, встановлених ГОСТ 12.2.003; СП № 3238 [2]; Інструкцією [3].

6.2 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Електробезпека — згідно з ГОСТ 12.2.007.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Повітря робочого середовища повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.6 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037 [16] та ДСН 3.3.6.042 [17].

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [18].

7.2 Стічні води підлягають очищенню і повинні відповідати СанПиН 4630 [19], СП № 3238 [2].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами СанПиН 42-128-4690 [20].

## 8 КЛЕЙМУВАННЯ ТА МАРКУВАННЯ

8.1 Яловичину та телятину клеймують та маркують згідно з вимогами Інструкції [21, 22].

8.2 На кожній туші, півтуші або четвертині повинно бути проставлено ветеринарне клеймо овальної форми, яке підтверджує, що ветеринарно-санітарна експертиза яловичини або телятини проведена в повному обсязі і цю яловичину або телятину можна випускати до реалізації на харчові цілі без обмежень, а також клеймо та штампи, що позначають категорії, класи та вікову приналежність.

8.3 На яловичину та телятину, яка підлягає знезаражуванню, ставлять лише ветеринарний штамп, який визначає напрямок його використання, згідно з Правилами [1].

8.4 Товарознавче маркування яловичини та телятини проводять лише за наявності штампа Державної служби ветеринарної медицини.

8.5 Кожна упакована туша, півтуша або четвертина повинна мати маркування, нанесене типографським способом незмивною фарбою, що не має запаху та не розмазується, безпосередньо на пакувальний матеріал або на етикетку, із зазначенням:

— назви та адреси виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, потужностей виробництва;

- класу (для яловичини молодняка);
- виду м'яса, категорії та його термічного стану;
- маси нетто, брутто, кг;
- дати виробництва (число, місяць, рік);
- умов зберігання;
- строку придатності;
- номера партії;
- позначення цього стандарту.

8.6 Транспортне маркування упакованої яловичини та телятини здійснюють згідно з вимогами ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Швидкопсувний вантаж» та «Обмеження температури».

## 9 ПАКУВАННЯ

9.1 Яловичину та телятину випускають без пакування або в пакуванні із матеріалів, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Туші та півтуші телятини пакують у ящики з кришками із деревини згідно з ГОСТ 10131 або ГОСТ 11354, або в поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, або інші пакувальні матеріали, дозвалені для застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.3 Тара повинна бути чиста, суха, без стороннього запаху та забезпечувати збереження та якість яловичини та телятини під час транспортування.

9.4 Ящики всередині повинні бути вистелені пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760 або целофановою плівкою згідно з ГОСТ 7730, або іншими матеріалами, дозволеними до застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.5 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені під час укладання договору або контракту.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

### 10.1 Транспортування

10.1.1 Яловичину та телятину транспортують усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення швидкопсувних вантажів, що діють на даному виді транспорту [23].

10.1.2 Транспортувати яловичину та телятину у відкритих автомашинах заборонено.

### 10.2 Зберігання

10.2.1 Яловичину та телятину зберігають відповідно до вимог [24].

10.2.2 Параметри повітря в камері зберігання і граничні строки придатності яловичини та телятини наведено в таблиці 8.

Таблиця 8 — Параметри зберігання і строки придатності яловичини та телятини

Термічний стан м'яса	Параметри повітря в камері зберігання м'яса		Строк придатності з урахуванням транспортування, не більше ніж
	Температура, °C	Відносна вологість, %, не менше ніж	
Яловичина в півтушах та четвертинах охолоджена (підвісом)	мінус 1	85	16 діб
Телятина в тушах та півтушах охолоджена (підвісом)	0	85	12 діб
Яловичина в півтушах та четвертинах, телятина в тушах та півтушах приморожена (в штабелях або підвісом)	мінус 2 мінус 3	90	20 діб
Яловичина в півтушах та четвертинах, телятина в тушах та півтушах заморожена (в штабелях)	мінус 12 мінус 18 мінус 20 мінус 25	95	8 міс 12 міс 14 міс 18 міс



## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Приналежність яловичини та телятини до певної категорії вгодованості встановлюють візуально відповідно до вимог 5.1.2, 5.1.4, 5.1.5 та 5.1.6.

Приналежність яловичини молодняку великої рогатої худоби до певного класу залежно від маси туш установлюють відповідно до вимог 5.1.3.

### 11.2 Визначання маси

**11.2.1** Фактичну масу туш визначають індивідуальним або груповим зважуванням на вагах: для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329 із ціною повіряльної поділки  $e \leq 0,5$  кг та допустимою похибкою  $\leq \pm 2,5 e$ . При цьому вимірювана маса ( $M_v$ ), що підлягає зважуванню, повинна становити:  $H_m M3 \leq M_v \leq H M3$ , де:

$H_m M3$  — найменша межа зважування;

$H M3$  — найбільша межа зважування.

### 11.3 Вимірювання температури

#### 11.3.1 Апаратура

Термометр рідинний скляний згідно з ГОСТ 28498, умонтований в металеву оправу, цифровий термометр із діапазоном вимірювання від мінус 30 °С до 120 °С, із допустимою похибкою  $\pm 1$  °С або іншими приладами, що забезпечують вимірювання температури у заданому діапазоні.

#### 11.3.2 Проведення вимірювання

Температуру парної, остиглої, охолодженої та замороженої яловичини та телятини вимірюють у товщі м'язів стегової або лопаткової частини на глибині не менше ніж 6 см; примороженої — по закінченню процесу підморожування на глибині 1 см та 6 см, а під час зберігання — на глибині не менше ніж 6 см.

За результат вимірювання беруть середнє арифметичне значення вимірювань температури.

**11.4** Проби до випробовування відбирають і готують згідно з ГОСТ 7269, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

**11.5** Визначання органолептичних показників згідно з ГОСТ 7269, ДСТУ<sup>2</sup> XXXX: 200X.

**11.6** У разі виникнення розбіжностей під час визначання свіжості яловичини та телятини, проводять хімічне і мікробіологічне дослідження згідно з ГОСТ 23392 та гістологічне — згідно з ГОСТ 19496.

**11.7** Мікробіологічні показники визначають згідно з методами, зазначеними в таблиці 6.

**11.8** Визначання вмісту токсичних елементів:

ртуті — згідно з ГОСТ 26927 або ГОСТ 30178, або МУ 5178 [7];

миш'яку (арсену) — згідно з ГОСТ 26930 або ГОСТ 30538;

свинцю — згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178, або ГОСТ 30538;

кадмію — згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178, або ГОСТ 30538;

міді — згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178;

цинку — згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178.

**11.9** Визначання вмісту пестицидів — згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.-000 [14].

**11.10** Визначання вмісту антибіотиків — згідно з МР 3049 [9], МВ №15-14/320 [10].

**11.11** Визначання вмісту радіонуклідів — за методиками, затвердженими у встановленому порядку [15].

**11.12** Контроль за вмістом гормональних препаратів згідно з МВ №15-14/346 [11], МВ №15-14/341 [12], МВ №15-14/340 [13], Інструкції [25].

**11.13** У разі отримання незадовільних результатів проводять повторне дослідження подвійної, вибірки, взятої із тієї самої партії. Результати повторних досліджень поширюють на всю партію.

<sup>2</sup> На розгляді.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Яловичину та телятину приймають партіями. Партія — це будь-яка кількість яловичини та телятини в тушах, півтушах і четвертинах однакової категорії та класу (для яловичини-молодняку), одного виду термічного оброблення, оформлена одним документом про якість та безпечність і одним ветеринарним свідоцтвом, що надане до одночасного здавання-приймання.

12.2 Яловичину та телятину приймають за показниками, встановленими цим стандартом.

12.3 Для перевірки якості яловичини та телятини на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний і періодичний контроль.

12.4 Приймальному контролю підлягає кожна партія яловичини та телятини за приналежністю до певної категорії та класу (для яловичини — молодняку), за температурою, якістю маркування та пакування.

12.5 Для визначення температури з різних місць партії відбирають не менше ніж 5 туш, півтуш, четвертин.

12.6 Періодичному контролю підлягає яловичина та телятина за мікробіологічними показниками — не рідше одного разу на 30 діб.

12.7 Свіжість яловичини та телятини оцінюють у разі виникнення сумнівів в їх свіжості.

12.8 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів (зокрема *Salmonella* та *L. monocytogenes*) проводять у порядку державного санітарного нагляду органами державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду.

12.9 Періодичність контролю за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів здійснюють згідно з Обов'язковим мінімальним переліком [6].

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність яловичини та телятини вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання.

13.2 Строк придатності яловичини та телятини визначено в 10.2 цього стандарту.

### ДОДАТОК А (обов'язковий)

## КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коди ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Яловичина та телятина свіжа Ця категорія містить яловичину та телятину парну, остиглу та охолоджену	15.11.11
Яловичина та телятина заморожена Ця категорія містить яловичину та телятину приморожену та заморожену	15.11.12



ДОДАТОК Б  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів № 28 від 07.06.2002, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 р. № 524/6812.

2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР 05.08.85 № 3238.

3 Інструкція № 123-5/990-11–84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахоперероблювальної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР 15.01.85 №123-5/990-11.

4 МВ Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині, затверджені МОЗ України від 11.08.2006 № 559.

5 МБТ і СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР, 1989, № 5061.

6 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2), затверджений наказом державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 03.11.98 р. № 16 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.11.98 р. № 761/3201 зі змінами, затвердженими наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 27.09.04 № 107 і зареєстрованого в Мін'юсті України 04.10.04 за № 1249/9848.

7 МУ 5178–90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах (Методичні вказівки щодо визначення ртуті в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1990.

8 МВ №143–2004 Методичні вказівки з визначення афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>, в сировині, продуктах тваринного та рослинного походження, кормах методом ВЕРХ, затверджені МОЗ України від 23.12.2004.

9 МР 3049–84 Методические рекомендации по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки щодо визначення залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРС, 1984, № 3049.

10 МВ № 15-14/320–2003 Методичні вказівки по кількісному визначенню хлорамфеніколу у зразках м'яса, молока та яєць за допомогою тест-системи Рідаскрин хлорамфенікол, від 31.07.2003.

11 МВ № 15-14/346 Методичні вказівки по кількісному визначенню диетилстильбестрола у зразках м'яса, печінки, жовчі, сечі та фекалій за допомогою тест-системи Рідаскрин — ДЕС.

12 МВ №15-14/341 Методичні вказівки по кількісному визначенню 17Я-естрадіола в зразках м'яса і плазмі крові за допомогою тест-системи Рідаскрин-17Я-естрадіол.

13 МВ №15-14/340 Методичні вказівки по кількісному визначенню тестостерона в зразках м'яса і плазмі крові за допомогою тест-системи Рідаскрин — тестостерон.

14 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4.-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2002 № 137.

15 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs та <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді № 256 від 03.05.2006, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17.07.06. за № 845/12719.

16 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.1999, № 037.

17 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.1999, № 042.

18 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Мінохорони здоров'я України 09.07.97 № 201.

19 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630..

20 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690.

21 Інструкція з клеймування м'яса<sup>3</sup>.

22 Інструкція з товарознавчого маркування м'яса<sup>4</sup>.

23 Правила перевезення швидкопсувних вантажів № 873 від 09.12.2002 р. Зареєстровано в Міністерстві юстиції 29 грудня 2002 р. №1031/7319.

24 Сборник технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности, утвержденный Минмясомолпромом СССР 23 января 1981 г. (Збірник технологічних інструкцій з охолодження, заморожування, розморожування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів на підприємствах м'ясної промисловості, затверджений Мінм'ясопромом СРСР 23 січня 1981 р.).

25 № 3202–85 Инструкции по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція з проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин і гігієнічної оцінки продуктів тваринництва), затверджені МОЗ СРСР, 1985, № 115-6а.

<sup>3</sup> Видання офіційне, на розгляді.

<sup>4</sup> Видання офіційне, на розгляді.



Код УКНД 67.120.10

**Ключові слова:** вимоги безпеки, гарантії виробника, зберігання, категорія вгодованості, клас, методи контролювання, півтуша, показники, правила приймання, телятина, транспортування, туша, четвертина, яловичина.

---