

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА
УКРАЇНИ**

НАКАЗ

25.06.2018 № 289

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
23 липня 2018 р.
за № 857/32309

**Про затвердження Методів відбору зразків для
визначення максимально допустимих рівнів залишків
пестицидів у продуктах рослинного та тваринного
походження для цілей державного контролю**

На виконання [частини четвертої](#) статті 21 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року [№ 228-р](#) «Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» **НАКАЗУЮ**:

1. Затвердити [Методи відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю](#), що додаються.

2. Департаменту аграрної політики та сільського господарства забезпечити у встановленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

4. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Перший заступник Міністра

М. Мартинюк

ПОГОДЖЕНО:

Голова Державної служби України

з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів	В. Лапа
Голова Державної регуляторної служби України	К.М. Ляпіна

	ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 25 червня 2018 року № 289
	Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 23 липня 2018 р. за № 857/32309

МЕТОДИ

відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю

I. Загальні положення

1. Ці Методи відбору розроблено відповідно до Законів України [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»](#), [«Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»](#), розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року [№ 228-р](#) «Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV «Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею» з урахуванням вимог Директиви Європейської Комісії № 2002/63 від 11 липня 2002 року, якою встановлюються на рівні Співтовариства методи відбору зразків в рамках офіційного контролю залишків пестицидів у продуктах рослинного і тваринного походження і якою скасовується Директива 79/700/ЄЕС.

2. Ці Методи відбору встановлюють процедури, за якими відбираються зразки продуктів тваринного та рослинного походження для лабораторних досліджень (випробувань) на вміст пестицидів. Метою відбору зразків є отримання репрезентативного зразка з партій продуктів тваринного та рослинного походження для проведення лабораторних досліджень (випробувань), щоб визначити відповідність пестицидів максимально допустимим рівням, встановленим нормативно-правовими актами України, та за відсутності таких, зазначених в стандартах Комісії з Кодексу Аліментаріус.

3. У цих Методах відбору терміни вживаються у таких значеннях:

аналітична частина - частина матеріалу, що відбирається із аналітичного зразка, відповідного розміру для вимірювання концентрації залишків;

аналітичний зразок - матеріал, підготовлений для аналізу з лабораторного зразка шляхом відділення частки продукту для дослідження (випробування), для подальшого змішування, подрібнення, тонкої нарізки тощо, для відбору аналітичних ділянок з мінімальною помилкою вибірки;

засоби для відбору зразків - такі інструменти, як лопатка, ківш, зонд, ніж або виделка, що використовуються для відбору одиниці із насипного матеріалу, з упаковок або від одиниць м'яса або м'яса птиці, які занадто великі, щоб бути прийнятними як точкові зразки;

лабораторний зразок - призначений для лабораторного дослідження (випробування) зразок, довільно виділений з об'єднаного зразка, або цілий об'єднаний зразок, якщо згідно з цими Методами відбору він не підлягає поділу на кілька лабораторних зразків;

непідозріла партія - партія, щодо якої немає сумнівів у ймовірності перевищення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів;

об'єднаний зразок - це комбінована загальна кількість всіх точкових зразків, відібраних з партії або частин партії; об'єднані зразки вважаються репрезентативними для партій або частини партій, з яких вони були взяті;

партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, властивостями та/або маркуванням, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

підозріла партія - партія, щодо якої є сумніви з будь-якої причини у ймовірності перевищення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів;

точковий зразок - певна кількість матеріалу, довільно відібраного з одного місця партії або частини партії, а також частина - найменша частка в партії, яка відбирається для утворення цілого або частини точкового зразка;

частина партії - фізично відокремлена та ідентифікована частина великої партії, щодо якої застосовується відповідний метод відбору зразків.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України [«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»](#) та [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](#).

4. Методи відбору є обов'язковими для:

державних інспекторів центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентного органу);

акредитованих лабораторій;

операторів ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

5. Зразки для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у харчових продуктах для цілей державного контролю слід відбирати відповідно до процедур, установлених у розділі II цих Методів відбору.

6. Продукти, які відповідають максимально допустимим рівням пестицидів, є токсикологічно безпечними.

Максимально допустимі рівні пестицидів для рослинних, яєчних або молочних харчових продуктів встановлюються з врахуванням максимальних рівнів, що можуть бути в композитних зразках, тобто отриманих з різних частин оброблених (перероблених) продуктів, та призначені для відображення середнього рівня залишків у партіях. Максимально допустимі рівні пестицидів для м'яса та м'яса птиці встановлюються з врахуванням максимального рівня, що може бути в тканинах окремої обробленої (переробленої) тварини чи птиці. Тобто максимально допустимі рівні для м'яса та м'яса птиці застосовуються до єдиного точкового зразка, а максимально допустимі рівні для рослинних, яєчних або молочних харчових продуктів застосовуються до композитного об'єднаного зразка, отриманого від одного до десяти точкових зразків.

7. Під час відбору зразків необхідно вживати заходів з метою уникнення будь-якого впливу на:

вміст максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у харчових продуктах рослинного і тваринного походження та результати лабораторних досліджень (випробувань);

репрезентативність об'єднаного зразка;

безпечність харчових продуктів партій, від яких відбирають зразки.

Також мають вживатися запобіжні заходи, необхідні для забезпечення безпеки осіб, які відбирають зразки.

8. Кожний лабораторний зразок поміщають в чистий інертний контейнер, який забезпечує належний захист від забруднення (контамінації), впливу на склад зразка та пошкодження під час транспортування. Потрібно забезпечити усі необхідні умови та запобіжні заходи для унеможливлення змін у складі зразка під час його зберігання та/або транспортування.

9. Відбір зразків оформляється актом відбору зразків (кожний зразок, відібраний для цілей державного контролю, підлягає реєстрації, із зазначенням дати і місця відбору зразків). Зразки опечатуються в місці відбору зразка, на упаковку обов'язково наноситься ідентифікаційний код, який відповідає ідентифікаційному коду акта відбору зразків і дає змогу чітко ідентифікувати партію або частину партії харчових продуктів, від яких було відібрано зразки.

II. Процедури відбору зразків харчових продуктів

1. Зразки відбираються окремо від кожної партії або частини партії.

2. Вантаж (одне вантажовідправлення) може складатись з однієї або кількох партій. Якщо вантаж складається з партій, які можуть бути визначені і походять від різних виробників тощо, кожен партію слід розглядати окремо.

3. Якщо розмір або межі кожної партії у великому вантажі важко встановити, кожен з транспортних засобів (автомобілів, вантажівок, суден тощо) слід вважати окремою партією.

Партія може змішуватися під час процесу сортування або виробництва.

4. Під час відбору зразків з великих партій їх розділяють на частини партії і зразки відбираються від кожної частини партії окремо. Відповідно до виду харчових продуктів виділяють різні типи партій. Харчові продукти можуть бути насипом, у контейнерах або в індивідуальних упаковках, таких як мішки, пакети, роздрібна тара.

5. Місце, з якого береться точковий зразок із однієї партії, має бути обране випадково з різних місць партії, розподілених по всій партії або частині партії. Якщо фізично цього зробити не можна, тоді відбір слід проводити з випадкового місця в доступних частинах партії. Відхилення від такої процедури зазначається в акті відбору зразків. Кількість частин, необхідна для первинного зразка, визначається мінімальним розміром та кількістю об'єднаних (лабораторних) зразків.

6. У разі відбору більше одного точкового зразка із партії рослинних, яечних та молочних харчових продуктів, кожний із зразків має становити відносно рівну частку загальної вибірки.

7. Окремі одиниці харчових продуктів можуть бути розподілені випадковим чином між лабораторними зразками під час відбору точкових зразків, якщо одиниці мають середній чи великий розмір і перемішування об'єднаного зразка не зробить лабораторний зразок більш репрезентативним або якщо одиниці (наприклад, яйця, м'які фрукти) можуть бути пошкоджені при змішуванні.

8. Під час відбору точкових зразків протягом завантаження або розвантаження партії необхідно фіксувати час та місце такого відбору в акті відбору зразків.

9. Одиниці харчових продуктів не слід розрізати або розламувати для формування точкових зразків, за винятком випадків, передбачених підпунктом 2 пункту 10 цього розділу.

10. Точкові зразки мають містити достатню кількість матеріалу, щоб забезпечити формування об'єднаного зразка.

Утворення частини точкового зразка здійснюється таким чином:

1) свіжі фрукти та овочі - будь-який цілий фрукт, овоч або їхня природна сукупність (наприклад, грона винограду) утворює частину, за винятком випадків, коли вони малого розміру. Частини запакованих харчових продуктів можуть визначатись як індивідуально запакований продукт.

Окремі яйця, свіжі фрукти або овочі не слід розрізати або розламувати для формування частини;

2) туші, напівтуші, четвертини або їхні частини та внутрішні органи - певна частина туші або внутрішніх органів може утворювати частину точкового зразка. Частини туш та внутрішніх органів дозволяється відбирати (відрізати) для утворення частини;

3) тушки дрібних тварин або їхні частини та внутрішні органи - кожна ціла тушка або її частина може формувати частину точкового зразка. Якщо продукт запакований, частини можуть визначатись як індивідуально запакований продукт. У разі якщо може бути використано засіб для відбору зразків без впливу на рівень залишків, частини можуть бути сформовані із застосуванням такого засобу;

4) індивідуально запаковані продукти - найменші окремі упаковки слід розглядати як частини точкового зразка. Якщо найменші упаковки великі за розміром, від них відбирають зразки як насипних продуктів, так і індивідуально запакованих. Якщо найменші індивідуальні упаковки малі за розміром, частину утворює сукупність одиниць упаковки (блок упаковок);

5) насипні матеріали та великі упаковки (ящики, головки сиру тощо) - якщо окремо вони є занадто великими для відбору точкових зразків, частини утворюють із застосуванням засобів для відбору зразків.

11. Підготовка об'єднаного зразка має здійснюватися шляхом об'єднання точкових зразків. Об'єднаний зразок може бути цілим або частиною загальної вибірки і становить лабораторний зразок.

12. Кількість відбору точкових зразків з партії продуктів рослинного та тваринного походження для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів наведено у [додатку 1](#) до цих Методів відбору.

Кількість відбору точкових зразків, необхідних для визначення ймовірності виявлення щонайменше одного невідповідного зразка в партії м'яса або птиці, для конкретного випадку невідповідних залишків у партії, наведено у [додатку 2](#) до цих Методів відбору.

13. Вимоги до відбору зразків харчових продуктів тваринного походження (м'яса і м'яса птиці) з описом точкових зразків та мінімального розміру об'єднаного (лабораторного) зразка зазначено в [додатку 3](#) до цих Методів відбору. Кожен точковий зразок харчових продуктів тваринного походження є окремим об'єднаним зразком. Для м'яса і м'яса птиці точковий зразок є еквівалентним об'єднаному зразку.

14. Вимоги до відбору зразків харчових продуктів рослинного походження з описом точкових зразків та мінімального розміру об'єднаного (лабораторного) зразка зазначено в [додатку 4](#) до цих Методів відбору.

Вимоги до відбору зразків харчових продуктів тваринного походження (яйця, ячні та молочні продукти) з описом точкових зразків та мінімального розміру об'єднаного (лабораторного) зразка зазначено в [додатку 5](#) до цих Методів відбору.

15. Якщо змішування з утворенням об'єднаного зразка є недоречним або недоцільним, використовується альтернативний метод відбору зразків за умови, що він забезпечує репрезентативність об'єднаного зразка та буде детально описаним в акті відбору зразків. У разі пошкодження частин (одиниць) (оскільки це може вплинути на рівень залишків) під час процесу змішування чи розподілу об'єднаного зразка або якщо великі частини не можуть бути змішані, щоб отримати рівномірний розподіл частин, точкові зразки відбирають випадковим чином та формують повторні лабораторні зразки. У такому разі результатом досліджень (випробувань), який слід взяти до уваги, є середнє значення фактичних результатів, отриманих із досліджених (випробуваних) лабораторних зразків.

16. Якщо загальна вибірка більша, ніж це потрібно для об'єднаного зразка, її ділять для отримання репрезентативної частини. З цією метою використовується засіб для відбору зразків, четвертування або інший спосіб, щоб зменшити розмір, крім одиниць свіжих харчових продуктів рослинного походження або цілих яєць, які не ріжуться і не ламаються. Мінімальний розмір об'єднаних (лабораторних) зразків, наведено в додатках 3, 4, 5 до цих Методів відбору.

17. Якщо необхідно розрахувати рівень залишків разом з частинами, що входять до його складу, але не досліджуються, тоді записується вага відділених частин (наприклад, кісточка та кісточкові плоди не досліджуються (випробовуються), але залишковий рівень розраховується з припущенням, що їх включено, але вони не містять залишків).

18. Аналітичний зразок подрібнюють, якщо це доречно, і добре перемішують для відбору аналітичної частини. Розмір аналітичної частини визначається аналітичним методом і ефективністю перемішування. Методи подрібнення і змішування не мають впливати на залишки, присутні в аналітичному зразку.

Директор Департаменту аграрної політики та сільського господарства	В. Топчій
---	------------------

	Додаток 1 до Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (пункт 12 розділу II)
--	--

**КІЛЬКІСТЬ
відбору точкових зразків з партії продуктів рослинного та
тваринного походження для визначення максимально
допустимих рівнів залишків пестицидів**

Партія	Мінімальна кількість точкових зразків, які відбирають з партії
1	2
а) м'ясо та м'ясо птиці: непідозрілі партії	1

підозрілі партії	визначається відповідно до додатку 2 цих Методів відбору
б) інші продукти:	
продукти, що запаковані або зберігаються насипом, які можна вважати добре змішаними або однорідними	1 партія може бути змішаною, наприклад, з допомогою процесу подрібнення, змішування або під час виробництва
продукти, що запаковані або зберігаються насипом, які не можуть бути добре перемішаними або однорідними	для продуктів, що складаються з великих частин, що є первинною продукцією рослинного походження, мінімальна кількість точкових зразків повинна відповідати мінімальним кількостям одиниць, необхідних для об'єднаного (лабораторного) зразка, згідно з додатком 4 цих Методів відбору
або:	
вага партії, кг	
<50	3
50-500	5
>500	10
або:	
кількість банок, картонних коробок або інших контейнерів у партії	
1-25	1
26-100	5
>100	10

	Додаток 2 до Методів відбору зразків
--	---

	для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (пункт 12 розділу II)
--	--

КІЛЬКІСТЬ
відбору точкових зразків, необхідних для визначення ймовірності
виявлення щонайменше одного невідповідного зразка в партії
м'яса або птиці, для конкретного випадку невідповідних
залишків у партії

Випадок невідповідних залишків у партії	Мінімальна кількість зразків (n0), необхідна для виявлення невідповідного залишку, з ймовірністю:		
	2	3	4
1	2	3	4
%	90 %	95 %	99 %
90	1	-	2
80	-	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29

10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2301	2995	4603

Примітки:	1. Таблиця цього додатка передбачає випадкову вибірку.		
	2. Якщо кількість точкових зразків, зазначених у таблиці, становить більш ніж 10 % одиниць у всій партії, кількість відібраних точкових зразків може бути менша і розраховується так		
	$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N),$		
	де	n	- мінімальна кількість точкових зразків, які необхідно відібрати;
		n ₀	- кількість точкових зразків, наведених у таблиці;
		N	- кількість одиниць, здатних утворювати точковий зразок з партії.
	3. Якщо відбирається один основний точковий зразок, імовірність виявлення невідповідності поширюється на залишок партії.		
	4. Для отримання точних чи альтернативних ймовірностей або для інших випадків невідповідностей кількість зразків, які необхідно відібрати, розраховується так:		
	$1 - p = (1 - i)^n,$		
	де	p	- можливість (ймовірність);
	i	- періодичність (поширеність) невідповідних залишків у партії (обидва показники p та i виражено у частках, а не відсотках);	
	n	- кількість зразків.	

	Додаток 3 до Методів відбору зразків для визначення максимального
--	---

	допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (пункт 13 розділу II)
--	---

ВИМОГИ
до відбору зразків харчових продуктів тваринного походження
(м'ясо та м'ясо птиці) з описом точкових зразків та мінімального
розміру об'єданого (лабораторного) зразка

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
1	2	3	4	5
Основні харчові продукти тваринного походження				
1	Види м'яса тварин ¹			
1.1	Великі тварини в тушах або півтушах (≤10 кг)	Велика рогата худоба, дрібна рогата худоба, свині	Повністю або частково діафрагма, доповнена шийними м'язами (за потреби)	0,5 кг
1.2	Дрібні тварини, вся туша	Кролі	Вся туша або задня частина	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
1.3	Частини м'ясних частин охолоджені, заморожені, фасовані тощо	Четвертини, відбивні, біфштекси, стейки, лопатка	Блок або частина великого блока	0,5 кг після видалення кісток
1.4	М'ясні частини, туші тварин, заморожених разом	Четвертини, відбивні	Заморожена частина (у разі поперечного розрізу упаковки) або ціла м'ясна частина (або її частина)	0,5 кг після видалення кісток
2	Тваринні жири, в тому числі жир із туш ²			

2.1	Забійні великі тварини, у цехах забою, як правило, цілі або в півтушах (≥ 10 кг)	Велика рогата худоба, дрібна рогата худоба, свині	Нирковий, черевний або підшкірний жир, відібраний з однієї тварини	0,5 кг
2.2	Забійні дрібні тварини, у цехах забою, тушки або півтушки (<10 кг)	-	Черевний або підшкірний жир з однієї або декількох тварин	0,5 кг
2.3	М'ясні частини тварин	Ноги, відбивні, стейки	Видимий жир, відрізаний з однієї м'ясної частини тварин	0,5 кг
			Цілі одиниці або їх частини, де жир не знімається	2 кг
2.4	Жирова тканина тварин	-	Одиниці, відібрані з вибірки пристроєм для відбору зразків щонайменше з трьох місць (позицій)	0,5 кг
3	Субпродукти тварин			
3.1	Печінка тварин свіжа, охолоджена, заморожена	-	Ціла печінка або її частина	0,4 кг
3.2	Нирки тварин свіжі, охолоджені, заморожені	-	Одна або обидві нирки, з однієї або двох тварин	0,2 кг
3.3	Серце тварин свіже, охолоджене, заморожене	-	Все серце або частина камери, якщо велике	0,4 кг
3.4	Інші субпродукти тварин свіжі, охолоджені, заморожені	-	Частина або весь блок з однієї чи декількох тварин або поперечний переріз, взятий з	0,5 кг

			основної частини замороженого продукту	
4	М'ясо птиці ³			
4.1	Птиця великого розміру (>2 кг)	Індички, гуси, півні, каплуни, качки	Стегно та інше темне м'ясо	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
4.2	Птиця середнього розміру (500 г - 2 кг)	Кури, цесарки, молоді курчата	Стегно або інше темне м'ясо принаймні трьох птахів	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
4.2	Птиця середнього розміру (500 г - 2 кг)	Кури, цесарки, молоді курчата	Стегно або інше темне м'ясо принаймні трьох птахів	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
4.3	Птиця маленького розміру (<500 г)	Перепілка, голуб	Тушки щонайменше від шести птахів	0,2 кг м'язової тканини
4.4	Частини птиці свіжі, охолоджені, заморожені фасовані для роздрібною або оптовою торгівлі	Ноги, четвертини, грудки, крила	Запаковані блоки або індивідуальні упаковки	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
5	Жир свійської птиці, в тому числі каркасний жир ⁴			
5.1	Птиця, у цехах забою, ціла туша або її частина	Кури, індики	Частини черевного жиру, відібрані щонайменше з трьох птахів	0,5 кг
5.2	Частини м'яса птиці	Гомілки, грудні м'язи	Видимий жир, відрізаний з частини м'яса птиці	0,5 кг
			Ціла одиниця або її частина, де жир не знімається	2 кг

5.3	Жир птиці	-	Частини, відібрані з вибірки пристроєм для відбору зразків щонайменше з трьох позицій	0,5 кг
6	Субпродукти свійської птиці			
6.1	Їстівні субпродукти птиці, крім гусячої та качиної жирної печінки та аналогічних вартісних продуктів	-	Частини щонайменше з шести птахів або поперечного перерізу тари	0,2 кг
6.2	Гусяча та качина жирна печінка та аналогічні вартісні продукти	-	Частина з однієї птиці або контейнера	0,05 кг
Оброблені продукти тваринного походження				
7	<p>Вторинні харчові продукти тваринного походження, сушене м'ясо. Похідні харчових продуктів тваринного походження, оброблені тваринні жири, в тому числі вироблені жири. Виготовлені харчові продукти (один інгредієнт) тваринного походження, фасовані або нефасовані, містять середню або мінімальну кількість інгредієнтів, такі як ароматизатори, спеції і приправи, і які, як правило, фасовані та готові до вживання, з приготуванням або без.</p> <p>Виготовлені харчові продукти (багатокомпонентні) тваринного походження з великою кількістю інгредієнтів тваринного і рослинного походження відносять до цього, якщо переважають інгредієнти тваринного походження</p>			
7.1	Туші тварин або птиці, подрібнені, приготовлені, консервовані, сушені або іншим чином перероблені продукти, в тому числі багатокомпонентні	Шинка, ковбаса, яловичий фарш, куряча паста	Моноблочні одиниці, або представницький поперечний відріз від упаковки, або одиниці (у тому числі соки, якщо є такі), відібрані засобом для відбору зразків	0,5 кг чи 2 кг, якщо жир становить <5 %

¹ Для забезпечення дотримання максимально допустимих рівнів для жиророзчинних пестицидів зразки мають бути прийняті відповідно до пункту 2 цієї таблиці.

² Зразки жиру, відібрані згідно з пунктами 2.1, 2.2, 2.3 цієї таблиці, можуть бути використані для визначення відповідності жиру або всього продукту максимально допустимим рівням пестицидів.

³ Для забезпечення дотримання максимально допустимих рівнів для жиророзчинних пестицидів зразки мають бути відібрані відповідно до пункту 5 цієї таблиці.

⁴ Зразки жиру, взяті згідно з пунктами 5.1, 5.2 цієї таблиці, можуть бути використані для визначення відповідності жиру або всього продукту максимально допустимим рівням пестицидів.

	<p>Додаток 4 до Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (пункт 14 розділу II)</p>
--	--

ВИМОГИ
до відбору зразків харчових продуктів рослинного походження з
описом точкових зразків та мінімальний розмір об'єднаного
(лабораторного) зразка

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єднаного (лабораторного) зразка
1	2	3	4	5
Основні харчові продукти рослинного походження				
1	Всі свіжі фрукти (всі свіжі овочі, включаючи картоплю і цукровий буряк, за винятком трав)			
1.1	Маленького розміру свіжі продукти, одиниці (<25 г)	Ягоди, горох, оливки	Цілі одиниці, або упаковки, або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	1 кг
1.2	Середнього розміру свіжі продукти, одиниці (від 25 до 250 г)	Яблука, апельсини	Цілі одиниці	1 кг (але не менше 10 одиниць)

1.3	Великого розміру свіжі продукти, одиниці (>250 г)	Капуста, огірки, виноград (грона)	Цілі одиниці	2 кг (але не менше 5 одиниць)
2	Бобові	Боби та горох сушені	-	1 кг
	Злаки	Рис, пшениця	-	1 кг
	Горіхи з дерев	Крім кокосів	-	1 кг
		Кокоси	-	5 одиниць
	Олійні	Арахіс	-	0,5 кг
	Зерна для напоїв та кондитерських виробів	Кавові зерна	-	0,5 кг
3	Зелень	Свіжа зелень петрушки	Цілі одиниці	0,5 кг
		Інша свіжа зелень		0,2 кг
Для сушених трав відбір здійснюється відповідно до пункту 4 цієї таблиці				
	Спеції	Сушені	Цілі одиниці або відібрані засобом для відбору зразків	0,1 кг
Оброблені харчові продукти рослинного походження				
4	<p>Вторинні харчові продукти рослинного походження, сушені фрукти, овочі, зелень, хміль, мелені зернові продукти.</p> <p>Похідні продукти рослинного походження, чаї, трав'яні чаї, рослинні масла, соки та інші продукти (наприклад, оброблені оливки і цитрусова патока).</p> <p>Виготовлені продукти (один інгредієнт) рослинного походження, фасовані або нефасовані, містять середню або мінімальну кількість інгредієнтів, такі як ароматизатори, спеції і приправи, і які, як правило, фасовані та готові до вживання, з приготуванням або без.</p> <p>Виготовлені харчові продукти (багатокомпонентні) рослинного походження, в тому числі продукти з інгредієнтами тваринного походження, де інгредієнти рослинного походження переважають, хліб та інші вироблені зернові продукти</p>			

4.1	Продукти з високою вартістю за одиницю товару	-	Упаковки або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,1 кг ¹
4.2	Тверді продукти низької ваги	Хміль, чай, трав'яний чай	Моноблочні одиниці або індивідуальні упаковки, відібрані засобом для відбору зразків	0,2 кг
4.3	Інші тверді продукти	Хліб, борошно, сушені фрукти	Упаковки, або інші цілі індивідуальні упаковки, або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 кг
4.4	Рідкі продукти	Рослинні олії, соки	Моноблочні одиниці або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л або 0,5 кг

¹ Менший лабораторний зразок може бути взято з продукту виключно високої вартості, але причину для цього слід зазначити в записі вибірки.

	Додаток 5 до Методів відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (пункт 14 розділу II)
--	--

ВИМОГИ
до відбору зразків харчових продуктів тваринного походження
(яйця, яєчні та молочні продукти) з описом точкових зразків та
мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
-------	------------------------	-----------	--------------------------------------	--

1	2	3	4	5
Необроблені харчові продукти тваринного походження				
1	Яйця свійської птиці			
1.1	Яйця, крім перепелів та подібних	-	Цілі яйця	12 цілих курячих яєць, 6 цілих гусячих або качиних яєць
1.2	Яйця перепела та подібних	-	Цілі яйця	24 цілих яйця
2	Молоко	-	Цілі одиниці або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л
Оброблені харчові продукти тваринного походження				
3	<p>Вторинні харчові продукти тваринного походження, вторинні молочні продукти, такі як збиране молоко, згущене молоко та молочні порошки.</p> <p>Похідні молочних харчових продуктів тваринного походження, такі як масло, молочні жири, масляні олії, вершки, сухі вершки, казеїн тощо.</p> <p>Виготовлені молочні продукти (з одним інгредієнтом) тваринного походження, такі як йогурт, сири.</p> <p>Виготовлені молочні харчові продукти (багатокомпонентні) тваринного походження (в тому числі продукти з інгредієнтами рослинного походження, де інгредієнти тваринного походження переважають), такі як плавлені сири, сирні продукти, йогурт з ароматизаторами, згущене молоко з цукром</p>			
3.1	Рідке молоко, сухі молочні продукти, згущене молоко та вершки, молочне морозиво, вершки, йогурт	-	Фасовані одиниці або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л (рідкі) або 0,5 кг (тверді)
<p>Примітки:</p> <p>1. Нефасовані партії згущеного молока та вершків слід ретельно перемішувати перед відбором зразків до повного розчинення молочного жиру, щоб не було залишків на стінках ємностей. Відбирають приблизно 2-3 л, потім знову добре перемішують перед наступним взяттям зразка.</p> <p>2. Сухе молоко з партії слід відбирати асептично, сухим шупом через рівномірні проміжки часу та з</p>				

	однаковою швидкістю. 3. Нефасовані вершки ретельно змішують перед вибіркою, уникаючи утворення піни, збивання та утворення масла			
3.2	Масло вершкове та масляні олії	Масло вершкове, масло сироваткове (підсирне), спреди з низьким вмістом молочного жиру, обезвожене масло, безводний молочний жир	Цілі, або частини індивідуальних упаковок, або одиниці, взяті засобом для відбору зразків	0,2 кг або 0,2 л
3.3	Сири, в тому числі оброблені сири			
	Одиниці виміру продукту (упаковки) $\geq 0,3$ кг	-	Цілі індивідуальні упаковки або упаковки, розрізані засобом для відбору зразків	0,5 кг
	Одиниці виміру продукту (упаковки) $< 0,3$ кг			0,3 кг
	Примітки: 1. З круглих сирів зразки відбираються шляхом двох надрізів по радіусу від центру. 2. З прямокутних сирів зразки відбираються шляхом двох надрізів паралельно сторонам.			
3.4	Рідкі, заморожені або сушені яєчні продукти	-	Одиниці беруться стерильно засобом для відбору зразків	0,5 кг