

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ	
НАКАЗ	
20.10.2022 № 813	
	Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15 листопада 2022 р. за № 1409/38745

Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження

{Із змінами, внесеними згідно з Наказами Міністерства
аграрної політики та продовольства
№ 625 від 27.03.2023
№ 2232 від 26.12.2023}

Відповідно до абзацу другого частини першої статті 7 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», пунктів 2, 5-8, 10-15, 32 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV «Торгівля і питання, пов’язані з торгівлею» Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р, пунктів 221, 233, 314, 316, 346-348, 379, 382, 383, 391 Плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106, пункту 8 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 17 лютого 2021 року № 124, **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, що додаються.

2. Установити, що:

1) Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені цим наказом, застосовуються до операторів ринку харчових продуктів (крім операторів ринку харчових продуктів, зазначених в підпункті 2 цього пункту), що здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту, з дня набрання чинності цим наказом;

2) до операторів ринку харчових продуктів, що здійснюють виробництво та обіг м'яса свійської птиці, у тому числі подрібненого (січеного або рубленого) м'яса (м'ясного фаршу), м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання, а також м'ясних продуктів з м'яса свійської птиці, Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені цим наказом, застосовуються з 01 січня 2024 року;

3) до всіх інших операторів ринку харчових продуктів Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені цим наказом, застосовуються через три роки з дня припинення або скасування воєнного стану.

{Пункт 2 в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3. Департаменту державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити в установленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

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

5. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра згідно з розподілом обов'язків.

Міністр аграрної політики та продовольства України	М. Сольський
---	---------------------

ПОГОДЖЕНО:	
Т.в.о. Голови Державного агентства меліорації та рибного господарства України	І. Клименок
Т.в.о. Голови Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів	А. Лордкіпанідзе
Перший заступник Міністра цифрової трансформації України	О. Вискуб
Голова Державної регуляторної служби України	О. Кучер
Міністр захисту довкілля та природних ресурсів України	Р. Стрілець
Міністр охорони здоров'я України	В. Ляшко
Голова Державного агентства лісових ресурсів України	Ю. Болоховець

	ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України 20 жовтня 2022 року № 813
	Зареєстровано в Міністерстві юстиції України

	15 листопада 2022 р. за № 1409/38745
--	---

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження

I. Загальні положення

1. Ці Вимоги поширюються на відносини, пов'язані з виробництвом та обігом таких харчових продуктів тваринного походження:

1) м'ясо свійських копитних тварин, свійської птиці (далі - птиці), зайцеподібних, диких тварин та диких тварин, вирощених на фермі;

{Підпункт 1 пункту 1 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2) подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш), м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання;

{Підпункт 2 пункту 1 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3) м'ясні продукти;

4) живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі кишковопорожнинні та живі морські черевоногі;

5) рибні продукти;

6) яйця та яєчні продукти;

7) жаб'ячі лапки та равлики;

8) топлені тваринні жири та шкварки;

9) оброблені шлунки, міхури та кишки;

10) високоочищені продукти тваринного походження;

{Підпункт 10 пункту 1 розділу I в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

11) желатин та колаген.

2. Ці Вимоги є обов'язковими для:

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

державних ветеринарних інспекторів та спеціалістів ветеринарної медицини, яким відповідно до вимог законодавства про державний контроль надано повноваження щодо здійснення заходів державного контролю на відповідній потужності (господарстві) (далі - спеціалісти ветеринарної медицини).

3. Ці Вимоги не поширюються на відносини, пов'язані з:

1) виробництвом та обігом композитних продуктів. Виробництво та обіг перероблених харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу, що їх використовують для виробництва композитних продуктів, мають здійснюватися відповідно до цих Вимог;

{Підпункт 2 пункту 3 розділу I виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2) первинним виробництвом для особистого використання первинної продукції;

3) виробництвом, зберіганням та іншим поводженням з харчовими продуктами тваринного походження для особистого споживання;

4) прямими поставками виробником невеликих обсягів первинної продукції кінцевим споживачам та/або локальним закладам роздрібної торгівлі, що постачають її безпосередньо кінцевим споживачам;

5) прямими поставками виробником невеликих обсягів м'яса птиці та/або зайцеподібних, забитих в господарстві походження, кінцевим споживачам та/або локальним закладам роздрібної торгівлі, що постачають таке м'ясо безпосередньо кінцевим споживачам;

{Підпункт 5 пункту 3 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

6) поставками мисливцями та/або користувачами мисливських угідь невеликих обсягів туш (тушок) (далі - туш) диких тварин та/або м'яса диких

тварин безпосередньо кінцевим споживачам та/або локальним закладам роздрібною торгівлі, що постачають їх безпосередньо кінцевим споживачам;

{Підпункт 6 пункту 3 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

7) роздрібною торгівлею харчовими продуктами тваринного походження, крім:

вимог, встановлених пунктом 8 глави 8 розділу II, пункту 6 глави 5 розділу III, пункту 1 глави 2, глав 9-11 розділу VII, пунктів 1-5, 7-8 глави 6, пункту 1 глави 7, глави 8 розділу VIII цих Вимог;

операцій, пов'язаних з поставками харчових продуктів тваринного походження до інших потужностей, крім випадків, коли зазначені операції передбачають виключно зберігання або транспортування харчових продуктів тваринного походження з дотриманням температурних режимів, встановлених цими Вимогами.

4. У цих Вимогах терміни вживаються у таких значеннях:

- 1) бійня - потужність, що її використовують для забою та обробки туш тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною;
- 2) великі дикі тварини - дикі наземні ссавці, інші ніж дрібні дикі тварини;
- 3) видимий паразит - паразит або група паразитів, розмір, колір або структура яких чітко відрізняються від тканин риби;
- 4) вимушений забій тварини - забій тварини у разі отримання нею травм, фізичних ушкоджень тощо, якщо подальше лікування є неефективним чи економічно недоцільним, що проводиться за дозволом та під наглядом спеціаліста ветеринарної медицини;
- 5) герметичний контейнер - контейнер, сконструйований у спосіб, що забезпечує запобігання проникненню небезпечних факторів;
- 6) двостулкові молюски - молюски з фільтрувальним типом живлення, які мають двостулкову мушлю;

7) дикі тварини - тварини, відмінні від свійських тварин, природним середовищем існування яких є дика природа, у тому числі ті, які перебувають у неволі чи напіввільних умовах;

8) дикі тварини, вирощені на фермі,- безкільові (страусоподібні) (Ratitae), вирощені на фермі, та наземні ссавці, вирощені на фермі, які не є свійськими копитними тваринами;

9) дрібні дикі тварини - перната дичина та дикі зайцеподібні;

10) дублення - обробка шкіри та/або шкури з використанням рослинних дубильних речовин, солей хрому або інших речовин, таких як солі алюмінію, солі заліза, солі кремнію, альдегідів, хінонів або інших синтетичних дубильних речовин;

11) жаб'ячі лапки - задня частина тіл тварин, що належать до виду RNA родини Ranidae, розділена поперечним розрізом за передніми кінцівками, випатрана та очищена від шкіри;

12) желатин - натуральний розчинний білок, гелеутворюючий або негелеутворюючий, отриманий шляхом часткового гідролізу колагену, який виробляють із кісток, шкір, шкур, сухожил'я та м'язів тварин;

13) зайцеподібні - кролі, зайці та інші гризуни;

14) збирач живих двостулкових молюсків - фізична або юридична особа, яка збирає живих двостулкових молюсків з територій виробництва з метою здійснення поводження з зазначеними молюсками та введення їх в обіг;

15) колаген - продукт на основі білка, отриманий з кісток, шкір, шкур та сухожил'я тварин;

16) кондиціонування - зберігання живих двостулкових молюсків, які походять із територій виробництва живих двостулкових молюсків класу «А», потужностей з очищення живих двостулкових молюсків або потужностей зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків, у резервуарах (ємностях) або інших установках із чистою морською водою або у природніх водоймах (у природньому середовищі) з метою видалення піску, бруду або слизу, збереження або покращення їх органолептичних характеристик та

забезпечення їх належного стану життєздатності перед здійсненням первинного пакування або пакування;

17) локальний заклад роздрібної торгівлі - суб'єкт господарювання, що здійснює роздрібний продаж харчових продуктів тваринного походження безпосередньо кінцевим споживачам та знаходиться в межах однієї адміністративно-територіальної одиниці з потужністю походження зазначених харчових продуктів тваринного походження;

18) м'ясні напівфабрикати - свіже м'ясо, включаючи м'ясо, подрібнене на фрагменти, до якого додані харчові продукти, спеції або добавки, або яке піддане процесам, недостатнім для зміни внутрішньої структури м'язових волокон м'яса, що призводить до втрати характеристик свіжого м'яса;

19) м'ясні продукти - перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів, поверхня зрізу яких свідчить, що продукт більше не має характеристик свіжого м'яса;

20) м'ясо - їстівні частини, включаючи кров, забитих свійських копитних тварин, птиці, зайцеподібних, великих та дрібних диких тварин, а також диких тварин, вирощених на фермі;

21) м'ясо механічного обвалювання (далі - ММО) - м'ясо, отримане шляхом відділення залишків м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або від туш птиці із використанням механічних засобів, що призводить до втрати або зміни структури м'язових волокон;

{Підпункт 21 пункту 4 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

22) морські біотоксини - отруйні речовини, накопичені в двостулкових молюсках, зокрема в результаті поглинання планктону, що містить токсини;

23) невеликі обсяги - граничні обсяги поставок/прямих поставок харчових продуктів тваринного походження, установлені додатком 1 до цих Вимог;

24) нутрощі - органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахея та стравохід, а у птахів - воло;

25) оброблені шлунки, міхури та кишки - шлунки, міхури та кишки, що їх після отримання та очищення піддано солінню, нагріванню або сушінню;

26) оператор-посередник (для цілей розділу VII цих Вимог) - оператор ринку, який провадить діяльність, пов'язану з обігом живих двостулкових молюсків між територіями виробництва живих двостулкових молюсків, територіями повторного заселення живих двостулкових молюсків або будь-якими потужностями (термін не включає оператора ринку, що здійснює перше постачання живих двостулкових молюсків);

27) оптовий ринок - суб'єкт господарювання, що створює належні умови для оптової реалізації харчових продуктів операторам ринку, на спеціально оснащених та відведених для цього місцях;

28) первинне виробництво рибних продуктів - розведення, добування (вилов) та збирання живих рибних продуктів з метою їх подальшого введення в обіг;

29) переробка - будь-який процес, що істотно змінює первинний харчовий продукт, у тому числі нагрівання, коптіння, консервування, дозрівання, сушіння, маринування, екстракція, екструзія, або комбінація зазначених процесів;

30) перероблені рибні продукти - перероблені продукти, отримані в результаті переробки рибних продуктів або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів;

31) підготовлені рибні продукти - неперероблені рибні продукти, які піддавалися діям, що вплинули на їх анатомічну цілісність, таким як патрання, відділення голови, нарізання скибочками, філетування та дрібне нарізання;

32) повторне заселення живих двостулкових молюсків (далі - повторне заселення) - переміщення живих двостулкових молюсків у райони моря, лагуни або естуарію на час, необхідний для зменшення забруднення, що забезпечує їх придатність для споживання людиною (термін не включає операції з переміщення живих двостулкових молюсків в райони, що є більш придатними для їх подальшого вирощування або відгодівлі);

33) подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш) - м'ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти, із вмістом солі менше 1 %;

34) потужність з очищення живих двостулкових молюсків (далі - потужність з очищення) - потужність із резервуарами (ємностями), в які подається чиста морська вода та в які живих двостулкових молюсків поміщують на час, необхідний для зменшення забруднення, що забезпечує їх придатність для споживання людиною;

35) потужність з пакування яєць - потужність, що на ній здійснюють сортування яєць за їх якістю та масою;

36) потужність з переробки диких тварин - потужність, що на ній диких тварин, забитих на полюванні, та їх м'ясо, готують для введення в обіг;

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

38) потужність зі збирання та відправлення живих двостулкових молюсків (далі - потужність зі збирання та відправлення) - розташована на березі або в морі потужність для приймання, кондиціювання, миття, чищення, сортування, первинного пакування та пакування живих двостулкових молюсків, придатних для споживання людиною;

39) потужність зі збирання туш (для цілей розділу V цих Вимог) - потужність, що на ній здійснюють зберігання туш та нутрощів диких тварин перед їх подальшим транспортуванням на потужність з переробки диких тварин;

40) продукт механічного обвалювання риби - продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від рибних продуктів із використанням механічних засобів, внаслідок чого відбувається втрата або зміна структури м'яса;

41) птиця - птахи, вирощені в господарстві, включаючи птахів, що не вважаються свійськими, але вирощуються як свійські тварини, за винятком безкільових (страусоподібних) (Ratitae);

{Підпункт 41 пункту 4 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

42) равлики - наземні черевоногі, що належать до видів *Helix pomatia* Linnй, *Helix aspersa* Muller, *Helix aspersa* Maxima, *Helix lucorum* та видів родини Achatinidae;

43) рибне борошно - перероблений тваринний білок, отриманий з водних тварин (гідробіонтів), інших ніж морські ссавці;

44) рибні продукти - дикі або вирощені в умовах аквакультури морські та прісноводні тварини (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, плазунів та жаб), включаючи усі їстівні форми, частини та продукти з них;

45) рибоморозильне судно - судно, на борту якого здійснюють заморожування рибних продуктів після проведення, за необхідності, відповідних підготовчих операцій (наприклад, знекровлення, відділення голови, патрання, видалення плавців) з подальшим первинним пакуванням або пакуванням рибних продуктів (за необхідності);

46) рибпромислове судно - судно, на борту якого рибні продукти піддають таким операціям як філетування, нарізання скибочками, зняття шкіри, зняття мушель, очищення від луски, подрібнення та/або переробка з подальшим первинним пакуванням або пакуванням та, у разі необхідності, охолодженням або заморожуванням рибних продуктів;

47) рідке яйце - неперероблений вміст яйця після видалення шкаралупи;

48) свіже м'ясо - м'ясо, для збереження якого не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включаючи м'ясо у вакуумній упаковці або запаковане в контрольованому середовищі;

49) свіжі рибні продукти - неперероблені цілі або підготовлені рибні продукти, для збереження яких не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження, включаючи рибні продукти у вакуумній упаковці або запаковані в модифікованому газовому середовищі;

50) свійські копитні тварини - свійські тварини підродини бикових (далі - бикові), включаючи роди *Bubalus* та *Bison*, свійські свині, свійські вівці та кози, а також свійські непарнокопитні;

51) субпродукт - свіже м'ясо, включно з нутрощами та кров'ю, крім м'яса туші;

{Підпункт 51 пункту 4 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

52) суперохолодження (для цілей розділу VIII цих Вимог) - процес, за допомогою якого температура свіжих рибних продуктів знижується до рівня, що знаходиться між початковою точкою замерзання риби та температурою приблизно на 1-2 °C нижче;

{Пункт 4 розділу I доповнено підпунктом 52 згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

53) територія виробництва живих двостулкових молюсків (далі - територія виробництва) - територія моря, лагуни або естуарію, де розташовані природні колонії живих двостулкових молюсків або об'єкти для штучної культивування живих двостулкових молюсків, та в яких здійснюють збирання живих двостулкових молюсків;

54) територія повторного заселення живих двостулкових молюсків (далі - територія повторного заселення) - територія моря, лагуни або естуарію з чітко визначеними межами, позначеними буями, стовпами або іншими фіксованими засобами, що її використовують винятково для природного очищення живих двостулкових молюсків;

55) топлений тваринний жир - жир, отриманий в результаті витоплювання м'яса, включаючи кістки, призначений для споживання людиною;

56) тріснуті яйця - яйця з пошкодженою шкаралупою та непошкодженими підшкаралупними оболонками;

57) туша - тіло забитої тварини до, під час та після знімання шкіри, скобління, видалення нутрощів (потрошіння), відокремлювання голови, ніг та хвоста;

{Підпункт 57 пункту 4 розділу I із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

58) ферма - земельні ділянки, споруджені на них господарські будівлі, споруди та/або інші потужності, де перебувають, розводяться та утримуються тварини, проводиться їх продаж, забій, утилізація, штучне осіменіння, організовуються виставки тварин;

59) фільтратори - водні тварини (гідробіонти), що харчуються дрібними планктонними організмами або зваженими часточками (детрит), що відціджуються з води;

60) фуа-гра - печінка гусок або качок видів *Cairina muschata* або *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, які відгодовувалися у такий спосіб, щоб викликати жирову гіпертрофію клітин печінки. Птахи, з яких така печінка видаляється, повинні повністю стекти кров'ю, а печінка повинна бути однорідного кольору. Печінка повинна мати таку масу нетто: печінка качки - не менше 300 г; печінка гуски - не менше 400 г;

{Пункт 4 розділу I доповнено підпунктом 60 згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

61) шкварки - залишки, що містять білок, отримані в процесі витоплювання після часткового відділення жиру та води;

62) яєчні продукти - перероблені продукти, отримані в результаті переробки яєць, їх складових, сумішей яєць або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів;

63) яйця - яйця у шкаралупі, крім розбитих, інкубаційних та приготовлених (термічно оброблених) яєць, отримані від птахів, вирощених на фермі, які є придатними для безпосереднього споживання людиною або для виробництва яєчних продуктів.

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

медицину», «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про аквакультуру». Терміни «добування (вилов)», «естуарії» та «улов» вжито у значеннях, наведених у Законі України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів», термін «знищення» - у значенні, наведеному в Законі України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», термін «полювання» - у значенні, наведеному у Законі України «Про мисливське господарство та полювання», термін «господарство» - у значенні, наведеному у Законі України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин», термін «благодійна діяльність» - у значенні, наведеному в Законі України «Про благодійну діяльність та благодійні організації», термін «корм» - у значенні, наведеному у Законі України «Про безпечність та гігієну кормів».

5. Виробництво та обіг харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу, має здійснюватися відповідно до загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, встановлених розділом VII Закону, та гігієнічних вимог, встановлених розділами II-XIV цих Вимог.

6. Виробництво та обіг харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу, має здійснюватися з використанням потужностей, що зареєстровані або на які видано експлуатаційний дозвіл для проведення відповідного виду діяльності, якщо обов'язковість державної реєстрації або отримання експлуатаційного дозволу встановлена Законом.

7. Переміщення живих тварин, що підлягають забою для споживання людиною, а також обіг харчових продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цього розділу, та сировини для їх виробництва, має супроводжуватись документами, визначеними Законом, Законами України «Про ветеринарну медицину» та «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

8. Передзабійний та післязабійний огляд тварин, передбачений розділами II-V, XI-XIV цих Вимог, проводять відповідно до вимог, встановлених законодавством про державний контроль.

9. М'ясо птиці, оброблене речовинами для утримання у води, дозволяється реалізовувати виключно як м'ясні напівфабрикати або як м'ясо птиці, призначене для безпосереднього виробництва перероблених продуктів.

{Розділ I доповнено новим пунктом згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

II. М'ясо свійських копитних тварин

1. Вимоги до перевезення живих свійських копитних тварин на бійню

1. Збирання (гуртування) та перевезення живих свійських копитних тварин на бійню має здійснюватися з дотриманням вимог щодо забезпечення їх благополуччя, встановлених законодавством.

{Пункт 1 глави 1 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

2. Тварин, що проявляють симптоми або інші ознаки хвороби, або походять зі стада, інфікованого збудником хвороби, небезпечної для життя та здоров'я людини та/або тварини, перевозять на бійню в порядку, встановленому законодавством.

2. Вимоги до боєнь, що на них здійснюють забій свійських копитних тварин

1. Бійні, що на них здійснюють забій свійських копитних тварин, мають відповідати вимогам цієї глави.

2. Бійні мають бути обладнані такими потужностями:

1) приміщеннями/спорудами або, якщо дозволяють кліматичні умови, відкритими площадками (загонами) для передзабійного утримання тварин, що відповідають таким вимогам:

піддаються легкому чищенню та дезінфекції;

забезпечені обладнанням для напування тварин та, у разі необхідності, їх годування;

мають розмір, що забезпечує дотримання вимог щодо благополуччя тварин, встановлених законодавством;

їхнє планування та розташування сприяє проведенню передзабійного огляду, а також ідентифікації тварин або груп тварин;

2) відокремленими приміщеннями/спорудами з обмеженим доступом або, якщо дозволяють кліматичні умови, площадками (загонами) для хворих тварин або тварин, щодо захворювання яких існує підозра. Зазначені в цьому підпункті приміщення/споруди або площадки (загони) розташовують у спосіб, який виключає можливість зараження інших тварин, та забезпечують окремою дренажною системою;

{Підпункт 2 пункту 2 глави 2 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

3) приміщеннями (цехами), призначеними та обладнаними для здійснення виробничих операцій;

4) окремим приміщенням (кімнатою) для випорожнення та очищення шлунків та кишок, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу погоджує розмежування в часі здійснення зазначених операцій на відповідній бійні;

5) установками, що запобігають контакту м'яса з підлогою, стінами та нерухомими частинами конструкцій;

6) лініями забою (у випадках, коли їх застосовують), спроектованими та сконструйованими у спосіб, що забезпечує безперервний перебіг процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними частинами лінії забою. Якщо в одному приміщенні (цеху) експлуатують дві або більше ліній забою - має забезпечуватись розмежування таких ліній з метою виключення перехресного забруднення;

7) обладнанням для знезараження інструментів у стерилізаторі гарячою водою за температури не нижче 82 °C або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність знезараження;

8) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом. Обладнання для миття рук оснащують змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

9) приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для холодильного зберігання м'яса, щодо якого існує підозра невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, та/або щодо якого очікуються результати лабораторних досліджень (випробувань);

10) приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для зберігання м'яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

11) окремо розташованими потужностями, призначеними та обладнаними для чищення, миття та дезінфекції транспортних засобів, що використовуються для транспортування свійських копитних тварин. За погодженням із територіальним органом компетентного органу чищення, миття та дезінфекцію транспортних засобів можна здійснювати на спеціально призначених потужностях за межами бійні на підставі договору про надання послуг;

12) потужностями з обмеженим доступом, призначеними для забою хворих тварин або тварин, щодо захворювання яких існує підозра. Наявність зазначених в цьому підпункті потужностей на бійні не є обов'язковою, якщо:

забій хворих тварин або тварин, щодо захворювання яких існує підозра, здійснюють на іншій потужності в порядку, встановленому законодавством про ветеринарну медицину; або

потужності, що їх використовують для забою хворих тварин або тварин, щодо захворювання яких існує підозра, перед поновленням забою інших тварин чистять, миють та дезінфікують під наглядом державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини;

13) спеціально відведеним місцем для зберігання гною та вмісту шлунково-кишкового тракту тварин (якщо такі зберігаються на бійні);

14) належним чином обладнаним приміщенням з обмеженим доступом або, у разі необхідності, кімнатою для виключного використання державним ветеринарним інспектором або спеціалістом ветеринарної медицини.

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

1) оглушення та знекровлення;

2) у разі забою свиней - ошпарювання, видалення щетини, міздрування та обпалювання;

3) видалення нутрощів та подальша обробка;

4) поводження з чистими кишками та рубцями;

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

6) пакування субпродуктів;

7) відвантаження (відправлення) м'яса.

4. Дренажна система для відведення стічних вод на бійні має бути сконструйована у спосіб, що не справляє шкідливого впливу на безпечність харчових продуктів.

3. Вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин

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

2. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає можливість забруднення м'яса, зокрема, шляхом організації безперервного перебігу виробничих процесів або забезпечення розмежування різних партій.

3. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин мають бути забезпечені:

- 1) камерами (приміщеннями) для окремого зберігання запакованого та незапакованого м'яса, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в спосіб, який забезпечує, щоб пакувальний матеріал та спосіб зберігання не були джерелом забруднення м'яса;
- 2) приміщеннями, обладнаними для проведення розбирання та обвалювання м'яса відповідно до вимог глави 5 цього розділу;
- 3) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом. Обладнання для миття рук оснащують змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;
- 4) стерилізаторами для знезараження інструментів гарячою водою за температури не нижче 82 °C, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність знезараження.

4. Вимоги до забою свійських копитних тварин на бійні

1. Тварин забивають якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) після їх надходження на бійню, крім випадків коли тварин ставлять на відпочинок з метою дотримання вимог, встановлених законодавством, щодо забезпечення їх благополуччя.
2. До приміщень бійні допускають лише живих тварин, призначених для забою, крім:
 - 1) тварин, забитих під час вимушеного забою за межами бійні відповідно до вимог глави 6 цього розділу;
 - 2) тварин, забитих в господарстві походження відповідно до вимог глави 7 цього розділу, та/або диких тварин, вирощених на фермі та забитих в місці їх походження відповідно до вимог глави 2 розділу IV цих Вимог;
 - 3) великих диких тварин, які підлягають поводженню, визначеному главою 2 розділу V цих Вимог.
3. М'ясо тварин, забитих внаслідок нещасного випадку на бійні, дозволяється використовувати для споживання людиною, якщо за результатами

післязабійного огляду не виявлено жодних значних пошкоджень, крім тих, що спричинені нещасним випадком.

4. М'ясо тварин, крім тварин, зазначених в пунктах 2-3 цієї глави, заборонено використовувати для споживання людиною, якщо вони загинули в інший спосіб, ніж внаслідок забою на бійні.

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

Забій тварин, що не ідентифіковані відповідно до законодавства про ідентифікацію та реєстрацію тварин, а також зберігання відповідного м'яса здійснюються окремо від інших тварин.

Забій коней на бійні за відсутності інформації щодо їх ідентифікації, яка вимагається законодавством, здійснюється в порядку, встановленому статтею 35 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

6. Тварини, призначені для забою, мають піддаватись передзабійному огляду.

7. Оглушення, знекровлення, зняття шкіри, видалення нутрощів та іншу обробку туш здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) та у спосіб, що запобігає забрудненню м'яса, зокрема:

1) під час знекровлення трахея та стравохід мають залишатися неушкодженими (зазначена вимога не застосовується до забою, здійсненого відповідно до релігійних обрядів);

2) під час зняття шкіри та шерсті уникають контакту між зовнішньою поверхнею шкіри та тушею;

3) персонал та обладнання, що контактують із зовнішньою поверхнею шкіри та шерстю, не повинні контактувати з м'ясом;

- 4) процес видалення нутрощів та операції, що проводяться після їх видалення, мають здійснюватися у спосіб, що запобігає виливу вмісту шлунково-кишкового тракту;
- 5) процес видалення нутрощів завершують якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) після оглушення тварин;
- 6) видалення вимені здійснюють у спосіб, що запобігає забрудненню туші молоком та/або молозивом.

8. З туш та інших частин тіла тварин (крім свиней, голів овець, кіз та телят, морд і губ бикових, кистей та стоп бикових, кистей та стоп овець та кіз), призначених для споживання людиною, повністю знімають шкіру. Поводження з головами (включаючи морди та губи), кистями та стопами здійснюють у спосіб, що запобігає їх забрудненню.

{Пункт 8 глави 4 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

9. З туш свиней, з яких не знімають шкіру, якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) видаляють щетину. Ризик забруднення м'яса водою, що її використовують для ошпарювання, необхідно мінімізувати. Для зазначених в цьому пункті операцій використовують лише добавки, не заборонені законодавством.

Після завершення операцій, зазначених в абзаці першому цього пункту, туші свиней ретельно промивають питною водою.

10. На тушах не має бути видимих фекальних забруднень. Видимі забруднення невідкладно видаляють шляхом обрізання або в інший спосіб, що має еквівалентний ефект.

11. Туші та субпродукти не повинні контактувати з підлогою, стінами або робочими поверхнями.

12. Забиті тварини мають піддаватись післязабійному огляду.

13. До моменту завершення післязабійного огляду частини забитих тварин, що підлягають зазначеному огляду:

- 1) мають залишатися ідентифікованими у спосіб, що дає можливість встановити тушу, до якої вони належали до забою;
- 2) не мають контактувати з жодною іншою тушою, субпродуктами або нутрощами, включаючи такі, що були вже піддані післязабійному огляду.

За умови відсутності патологічних ушкоджень, статевий орган відразу видаляють.

14. Обидві нирки вилучають із внутрішнього жирового покриття. З туш бикових, свиней та непарнокопитних видаляють периренальну капсулу.

15. Якщо кров та/або інші субпродукти, отримані від кількох тварин, збирають до одного контейнера перед завершенням післязабійного огляду, весь вміст контейнера визнають непридатним для споживання людиною, якщо туші однієї або кількох зазначених тварин, були визнані непридатними для споживання людиною.

16. Після проведення післязабійного огляду здійснюють такі заходи:

- 1) у бикових, свиней та непарнокопитних видаляють мигдалини з дотриманням гігієнічних вимог;
- 2) частини забитих тварин, визнані непридатними для споживання людиною, вилучають із чистої зони потужності якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок);
- 3) м'ясо, щодо якого існує підозра невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та/або щодо якого очікуються результати лабораторних досліджень (випробувань) та/або яке визнане непридатним для споживання людиною, а також побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, не мають контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;
- 4) нутрощі або їх частини, що залишаються всередині туші, крім нирок, видаляють повністю та якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок).

17. Після завершення забою та проведення післязабійного огляду м'ясо зберігають відповідно до вимог, встановлених главою 8 цього розділу.

18. Шлунки, кишки, голови, кисті та стопи, що не є побічними продуктами тваринного походження, не призначеними для споживання людиною, піддають такій обробці:

- 1) шлунки, інші ніж ті, що зазначені в підпунктах 2-3 цього пункту, ошпарюють або очищують;
- 2) шлунки молодих бикових, що призначені для виробництва сичужного ферменту, випорожнюють;
- 3) ошпарювання, очищення, випорожнення шлунків молодих овець та кіз, призначених для виробництва сичужного ферменту, не вимагається;
- 4) кишки випорожнюють та очищують;
- 5) з голів, кистей та стоп знімають шкіру або, якщо шкіру не знімають, їх ошпарюють та видаляють щетину.

За умови погодження з державним ветеринарним інспектором або спеціалістом ветеринарної медицини, візуально чисті голови, що не містять ризикового матеріалу, та візуально чисті кисті та стопи, призначені для подальшої переробки для виробництва харчових продуктів, транспортують на потужність, на яку видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, для їх подальшої обробки, яка включає зняття шкіри або ошпарювання та видалення щетини.

19. Якщо на бійню видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення діяльності з забою різних видів тварин або поводження з тушами диких тварин, вирощених на фермі, та/або диких тварин - здійснення операцій з різними видами тварин мають бути розмежовані в часі або у просторі з метою запобігання перехресного забруднення.

На бійні мають бути відведені окремі потужності для приймання і зберігання туш диких тварин, вирощених на фермі, з яких не знято шкіру та які забиті в місці їх походження, а також туш диких тварин.

5. Вимоги до розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин

1. На бійні дозволяється розбирати туші свійських копитних тварин на напівтуші, четвертини та шматки, що отримані шляхом розроблення напівтуш на три шматки (далі - шматки). Подальше розбирання та обвалювання м'яса має здійснюватися на потужностях з розбирання та обвалювання м'яса.

2. Процес розбирання та обвалювання м'яса організовують у спосіб, що виключає або мінімізує його забруднення, зокрема:

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

2) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, первинного пакування та пакування температура субпродуктів підтримується на рівні не вище 3 °C, іншого м'яса - не вище 7 °C за температури навколишнього середовища не вище 12 °C. Дозволено застосовувати альтернативну систему, що має еквівалентний охолоджуючий ефект;

3) якщо на потужність видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення операцій з розбирання м'яса різних видів тварин, - необхідно вживати запобіжні заходи з метою уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності, шляхом розмежування у просторі або в часі здійснення операцій з різними видами тварин.

3. М'ясо дозволено розбирати та обвалювати перед досягненням температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави, у разі дотримання вимог пунктів 5-6 глави 8 цього розділу або, якщо виробниче приміщення (цех), що на ньому здійснюються операції з розбирання м'яса, і бійня розташовані на одному об'єкті, за умови, що м'ясо переміщують до зазначеного виробничого приміщення (цеху) безпосередньо з приміщення бійні або після періоду його витримання в холодильній або морозильній камері (установці). Безпосередньо після розбирання та, у разі необхідності, пакування, м'ясо охолоджують до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави.

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

- 1) транспортування зазначених туш, напівтуш, четвертин або шматків здійснюється відповідно до вимог пункту 6 глави 8 цього розділу;
- 2) м'ясо розбирають або обвалюють за температури навколишнього середовища, що забезпечує поступове та безперервне пониження температури м'яса;
- 3) безпосередньо після розбирання та, у разі необхідності, пакування, м'ясо охолоджують до температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 2 цієї глави, крім випадків, коли температура м'яса є нижчою за таку температуру.

6. Вимоги до вимушеного забою свійських копитних тварин за межами бійні

1. Вимушений забій свійських копитних тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною, за межами бійні здійснюють відповідно до вимог цієї глави.
2. Тварини, призначені для вимушеного забою за межами бійні, мають піддаватись передзабійному огляду.
3. Забитих та знекровлених тварин якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) транспортують на бійню з дотриманням гігієнічних вимог.
4. В місці вимушеного забою за межами бійні дозволено видаляти виключно шлунки та кишки тварин, інша обробка туш - забороняється.

Видалення шлунків та кишок має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини.

Видалені нутрощі транспортують на бійню разом із тушами та ідентифікують їх у спосіб, що дає можливість встановити тушу, з якої їх було видалено.
5. Якщо тривалість періоду між забоєм тварини та доставленням її туші на бійню становить більше двох годин, зазначені туші охолоджують. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не застосовують.

6. Туші, доставлені на бійню, піддають післязабійному огляду.

7. Вимоги до забою свійських копитних тварин в господарстві походження

1. Забій свійських копитних тварин (крім тварин роду Bison), м'ясо яких призначене для споживання людиною, в господарстві походження має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.

Вимоги цієї глави не поширюються на вимушений забій свійських копитних тварин за межами бійні, вимоги до якого встановлені главою 6 цього розділу.

2. Оператор ринку, що здійснює діяльність із забою свійських копитних тварин, або оператор потужності (господарства) походження тварин, або уповноважена ними особа не пізніше ніж за три робочі дні до запланованої дати забою тварин подають до територіального органу компетентного органу за місцем розташування зазначеного господарства повідомлення в довільній формі про місце, дату та час забою тварин у господарстві.

Підписане оператором ринку або уповноваженою ним особою повідомлення подають у паперовій або електронній формі. Подання повідомлення в електронній формі здійснюється відповідно до вимог законодавства у сферах електронних довірчих послуг та електронної ідентифікації. Територіальний орган компетентного органу реєструє повідомлення в день його надходження, а ті, що надійшли в неробочий день та час, святкові дні - наступного робочого дня.

3. Тварини, призначені для забою в господарстві походження, мають піддаватись передзабійному огляду.

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

5. Для знекровлення тварин та їх подальшого транспортування на бійню мають використовуватись пересувні (мобільні) потужності, що є частинами бійні, на яку видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог

законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Пересувні (мобільні) потужності мають забезпечувати дотримання гігієнічних вимог під час поводження з тваринами та проведення знекровлення, а також належне видалення крові, отриманої в результаті знекровлення тварин.

6. За погодженням з територіальним органом компетентного органу знекровлення тварин, кров яких не призначається для споживання людиною, може проводитись за межами мобільних (пересувних) потужностей, зазначених в пункті 5 цієї глави, у разі виконання таких умов:

- 1) забій тварин не проводиться в карантинній зоні, межі якої встановлені відповідно до законодавства;
- 2) забій тварин проводиться в господарстві, щодо якого компетентним органом не встановлено обмежень, пов'язаних зі спалахами хвороб тварин.

7. Забитих та знекровлених тварин транспортують на бійню якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) та з дотриманням гігієнічних вимог.

8. В місці забою тварин дозволено видаляти шлунки та кишки, інша обробка туш - забороняється.

Видалення шлунків та кишок має проводитись під наглядом державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини. Видалені нутрощі транспортують на бійню разом із тушами та ідентифікують у спосіб, що дає можливість встановити тушу, з якої їх було видалено.

9. Якщо між забоєм першої тварини та доставленням туш на бійню минає більше двох годин, - зазначені туші охолоджують. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не застосовують.

10. Оператор потужності (господарства) походження тварин, попередньо надає оператору ринку, що здійснює діяльність із забою тварин, інформацію про час доставлення туш на бійню.

11. Поводження з тушами, доставленими на бійню, здійснюється якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок).

12. Туші, доставлені на бійню, піддають післязабійному огляду.

8. Вимоги до зберігання та транспортування м'яса свійських копитних тварин

1. М'ясо, піддане післязабійному огляду, якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) охолоджують на бійні до температурної кривої охолодження, що забезпечує стале зниження температури по всьому м'ясу до рівня не вище 3 °C (для субпродуктів) та 7 °C (для іншого м'яса).

У процесі охолодження допускається розбирання та обвалювання м'яса відповідно до вимог підпункту 2 пункту 2 глави 5 цього розділу.

2. Під час процесу охолодження забезпечують наявність вентиляції, що запобігає утворенню конденсату на поверхні м'яса.

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

4. Температуру, зазначену в пункті 1 цієї глави, підтримують в м'ясі перед його транспортуванням та протягом усього періоду транспортування, крім випадків, зазначених в пунктах 5-6 цієї глави.

5. За погодженням з територіальним органом компетентного органу транспортування м'яса, призначеного для виробництва конкретних видів харчових продуктів тваринного походження, можна здійснювати перед досягненням температури, зазначеної в пункті 1 цієї глави, за умови, що:

1) транспортування здійснюють із дотриманням вимог, погоджених з територіальними органами компетентного органу за місцем розташування потужності відправлення та за місцем розташування потужності призначення м'яса;

2) м'ясо відвантажують (відправляють) з бійні або з потужності з розбирання та обвалювання м'яса, що розташована на одному об'єкті з бійнею, якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок), а тривалість періоду транспортування м'яса не перевищує двох годин;

3) оператор ринку обґрунтовує необхідність зазначеного транспортування технологічними причинами.

6. Транспортування туш, напівтуш, четвертин або шматків, отриманих в результаті забою бикових, овець, кіз та свиней, можна розпочинати перед досягненням температури, зазначеної в пункті 1 цієї глави, за умови дотримання таких вимог:

1) оператор ринку здійснює моніторинг та реєстрацію температури м'яса в рамках постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);

2) територіальний орган компетентного органу погодив відвантаження (відправлення) туш, напівтуш, четвертин або шматків;

3) транспортний засіб, призначений для перевезення туш, напівтуш, четвертин або шматків, обладнаний реєструвальними вимірювальними приладами, що забезпечують:

здійснення регулярного моніторингу та реєстрації температури повітря, впливу якого піддаються туші, напівтуші, четвертини або шматки;

{Абзац другий підпункту 3 пункту 6 глави 8 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

можливість перевірки в рамках заходів державного контролю, що здійснюються відповідно до вимог законодавства про державний контроль, дотримання вимог щодо часу та температури транспортування, зазначених в підпункті 7 цього пункту;

4) транспортний засіб транспортує туші, напівтуші, четвертини або шматки, лише з однієї бійні за один рейс;

5) перед початком транспортування температура в товщі туш, напівтуш, четвертин або шматків становить 15 °С, якщо вони транспортуються в одній камері/відсіку з тушами, напівтушами, четвертинами або шматками, температура яких становить не вище 7 °С;

б) оператор ринку, в управлінні якого перебуває потужність призначення туш, напівтуш, четвертин або шматків, які не досягли зазначеної в пункті 1 цієї глави температури перед транспортуванням, подає до територіального органу компетентного органу за місцем розташування потужності призначення попереднє повідомлення в довільній формі про заплановане перше отримання зазначених туш, напівтуш, четвертин або шматків.

Підписане оператором ринку або уповноваженою ним особою попереднє повідомлення подають та реєструють в порядку, встановленому абзацом другим пункту 2 глави 7 цього розділу;

7) м'ясо транспортують відповідно до температурних режимів та умов транспортування м'яса, зазначених у додатку 2 до цих Вимог.

7. М'ясо, призначене для замороження, заморожують якнайшвидше (без необґрунтованих та невиннованих затримок) та, у разі необхідності, з урахуванням періоду стабілізації перед замороженням.

8. Операторам ринку, що здійснюють роздрібну торгівлю, дозволяється заморожувати м'ясо у зв'язку з його перерозподілом (розповсюдженням) для цілей благодійної діяльності відповідно до таких вимог:

1) для м'яса, щодо якого має зазначатись дата «вжити до...» відповідно до вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, замороження здійснюється до спливу зазначеної дати;

2) замороження здійснюється без необґрунтованих та невиннованих затримок до температури -18°C або нижче;

3) дата замороження має документуватись оператором ринку та бути представлена у спосіб, визначений законодавством щодо надання інформації про харчові продукти;

4) заморожуванню не підлягає м'ясо, що було попередньо заморожене (розморожене м'ясо).

9. Незапаковане м'ясо зберігають та транспортують окремо від запакованого м'яса, крім випадків, коли запаковане та незапаковане м'ясо зберігають і транспортують у різний час або таким чином, щоб пакувальний матеріал, спосіб зберігання або транспортування не були джерелом забруднення м'яса.

III. М'ясо птиці, зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі

{Заголовок розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Вимоги до транспортування живих тварин на бійню

1. Збирання (гуртування) та перевезення живих тварин на бійню має здійснюватися з дотриманням вимог щодо забезпечення їх благополуччя, встановлених законодавством.

{Пункт 1 глави 1 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 2232 від 26.12.2023}

2. Тварин, що проявляють симптоми або інші ознаки хвороби, або походять зі стада, інфікованого збудником хвороби, небезпечної для здоров'я людини та/або тварини, перевозять на бійню в порядку, встановленому законодавством про ветеринарну медицину.

3. Клітки або контейнери, призначені для перевезення живих тварин на бійню виготовляють із некорозійних матеріалів. Конструкція кліток або контейнерів для перевезення тварин має забезпечити їх легке чищення та дезінфекцію.

Безпосередньо після розвантажування та, за необхідності, перед повторним використанням, усе обладнання та інвентар, що їх використовували для збирання (гуртування) та перевезення живих тварин, чистять, миють та дезінфікують.

2. Вимоги до боєнь, що на них здійснюють забій птиці зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі

{Заголовок глави 2 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Бійні, що на них здійснюють забій птиці зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), мають відповідати вимогам цієї глави.

{Пункт 1 глави 2 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2. Бійні мають бути обладнані окремими приміщеннями або площадками з навісом для приймання тварин та здійснення їх передзабійного огляду.

3. З метою запобігання забрудненню м'яса, бійні мають бути обладнані:

1) приміщеннями (цехами), призначеними та обладнаними для здійснення виробничих операцій;

2) окремими приміщеннями (цехами) для видалення нутрошів (потрошіння) та подальшої обробки туш, включаючи додавання спецій до цілих туш птиці, крім випадків, коли зазначені операції здійснюють в межах бійні у різний час за погодженням із територіальним органом компетентного органу;

{Підпункт 2 пункту 3 глави 2 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3) установками, що запобігають контакту м'яса з підлогою, стінами та нерухомими частинами конструкцій;

4) лініями забою (у випадках, коли їх застосовують), спроектованими і сконструйованими у спосіб, що забезпечує безперервний перебіг процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними частинами лінії забою. Якщо в одному приміщенні (цеху) експлуатують дві або більше лінії забою, - має забезпечуватись розмежування таких ліній з метою виключення перехресного забруднення;

5) обладнанням для знезараження інвентарю у стерилізаторі гарячою водою за температури не нижче 82 °C або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність знезараження;

6) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом. Обладнання для миття рук оснащують змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

7) приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для холодильного зберігання м'яса, щодо якого існує підозра невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, та/або щодо якого очікуються результати лабораторних досліджень (випробувань);

8) приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для зберігання м'яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

9) окремо розташованими потужностями, призначеними та обладнаними для чищення, миття і дезінфекції транспортних засобів, обладнання та інвентарю, що використовуються для транспортування, зокрема кліток. За погодженням з територіальним органом компетентного органу чищення, миття та дезінфекцію транспортних засобів можна здійснювати на спеціально призначених потужностях за межами бійні на підставі відповідного договору про надання послуг;

10) належним чином обладнаним приміщенням з обмеженим доступом або, у разі необхідності, кімнатою для виключного використання державним ветеринарним інспектором або спеціалістом ветеринарної медицини.

4. На бійні забезпечують розмежування у просторі або в часі здійснення таких операцій:

оглушення та знекровлення;

зняття шкіри або видалення пір'я та ошпарювання;

{Абзац третій пункту 4 глави 2 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

відвантаження (відправлення) м'яса.

3. Вимоги до забою на бійні птиці зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі

{Заголовок глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Тільки живі тварини, призначені для забою, можуть переміщуватися до приміщення бійні, крім:

птиці та зайцеподібних, забитих не на бійні відповідно до випадків та умов, передбачених статтею 34 Закону;

{Абзац другий пункту 1 глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

безкілових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі, забитих в місці їх походження відповідно до вимог глави 2 розділу IV цих Вимог;

дрібних диких тварин, з якими здійснювали поводження відповідно до вимог глави 3 розділу V цих Вимог;

{Абзац четвертий пункту 1 глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

птиці, потрошіння якої здійснюється з затримкою, гусок та качок, які розводилися для виробництва фуа-гри, та птахів, що не вважаються свійськими, але вирощуються як свійські, у разі, якщо їх було забито у господарстві походження відповідно до вимог, встановлених главою 6 цього розділу.

{Пункт 1 глави 3 розділу III доповнено новим абзацом згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2. М'ясо тварин, крім тварин, зазначених в пункті 1 цієї глави, заборонено використовувати для споживання людиною, якщо вони загинули в інший спосіб, ніж внаслідок забою на бійні.

3. Якщо на бійню видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення діяльності з забою різних видів тварин або поводження з безкіловими (страусоподібними) (Ratitae), вирощеними на фермі, та дрібними дикими тваринами - здійснення операцій з різними видами тварин мають бути розмежовані в часі або у просторі з метою виключення перехресного забруднення.

На бійні мають бути відведені окремі потужності для приймання і зберігання туш безкілових (страусоподібних) (Ratitae), вирощеними на фермі та забитих в місці їх походження, а також туш дрібних диких тварин.

4. Тварин, переміщених до забійного цеху, забивають якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок).

5. Оглушення, знекровлення, видалення нутрощів (потрошіння), зняття шкіри або видалення пір'я та іншу обробку туш здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) та у спосіб, що запобігає забрудненню м'яса.

{Абзац перший пункту 5 глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

Видалення нутрощів (потрошіння) має здійснюватися у спосіб, що запобігає виливу вмісту шлунково-кишкового тракту тварин.

{Абзац другий пункту 5 глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

6. Після проведення післязабійного огляду здійснюють такі операції:

1) із чистої зони бійні негайно видаляють частини туш, що визнані непридатними для споживання людиною;

2) м'ясо, щодо якого існує підозра невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та/або щодо якого очікуються результати лабораторних досліджень (випробувань) та/або яке визнане непридатним для споживання людиною, а також побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, 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 якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок).

7. Після проведення післязабійного огляду та видалення нутрощів (потрошіння) забитих тварин чистять та охолоджують якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) до температури не вище 4 °С, крім випадків, коли м'ясо розрізають ще теплим.

{Пункт 7 глави 3 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

8. У разі охолодження туш шляхом занурення у воду, необхідно забезпечити: здійснення заходів, що запобігають забрудненню туш (враховуючи такі параметри, як вага туші, температура води, об'єм і напрямок її течії та період охолодження);

вивільнення, чищення та дезінфекцію обладнання в міру необхідності, але не рідше одного разу на день.

9. Забій на бійні хворих або інфікованих тварин та/або тварин, щодо захворювання яких існує підозра, а також інших тварин, що підлягають забою в рамках виконання протиепізоотичних заходів, здійснюють в порядку, встановленому законодавством про ветеринарну медицину.

10. Після здійснення забою тварин, зазначених в пункті 9 цієї глави, приміщення бійні чистять та дезінфікують перед їх подальшим використанням, та вживають інші заходи, встановлені законодавством про ветеринарну медицину, що запобігають забрудненню або зараженню тварин та м'яса.

4. Вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса птиці зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі

{Заголовок глави 4 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Потужності з розбирання та обвалювання м'яса мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає можливість забруднення м'яса, зокрема шляхом забезпечення безперервного перебігу виробничих процесів або розмежування різних партій.

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

1) камерами (приміщеннями) для окремого зберігання запакованого та незапакованого м'яса, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в

спосіб, який забезпечує, щоб пакувальний матеріал та спосіб зберігання не були джерелом забруднення м'яса;

2) приміщеннями, обладнаними для проведення розбирання та обвалювання м'яса відповідно до вимог глави 5 цього розділу;

3) обладнанням для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом. Обладнання для миття рук оснащують змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

4) стерилізаторами для знезараження інструментів гарячою водою за температури не нижче 82 °С, або альтернативною системою, що забезпечує еквівалентну ефективність знезараження;

{Підпункт 4 пункту 2 глави 4 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

5) окремими приміщеннями для таких операцій (у разі їх проведення):

потрошіння гусок та качок, які розводилися для виробництва фуа-гри та які були піддані оглушенню, знекровленню та видаленню пір'я в господарстві походження;

потрошіння птиці, яке здійснюється з затримкою.

{Пункт 2 глави 4 розділу III доповнено новим підпунктом згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

5. Вимоги до операцій, що їх здійснюють під час та після розбирання та обвалювання м'яса птиці зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі

{Заголовок глави 5 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Процес розбирання та обвалювання м'яса організовують у спосіб, що виключає або мінімізує його забруднення, зокрема:

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

2) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, нарізання кубиками, первинного пакування та пакування температура м'яса підтримується на рівні не вище 4 °С за температури навколишнього середовища не вище 12 °С. Дозволено застосовувати альтернативну систему, що має еквівалентний охолоджуючий ефект;

3) якщо на потужність видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення операцій з розбирання м'яса різних видів тварин, - необхідно вживати запобіжні заходи з метою уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності, шляхом розмежування у просторі або в часі здійснення операцій з різними видами тварин.

2. Дозволяється розбирання та обвалювання м'яса до досягнення температури, зазначеної в підпункті 2 пункту 1 цієї глави, якщо виробниче приміщення (цех), на якому здійснюються операції з розбирання м'яса, і бійня розташовані на одному об'єкті, за умови, що м'ясо переміщують до зазначеного виробничого приміщення (цеху) безпосередньо з приміщення бійні або після періоду його витримування в холодильній або морозильній камері (установці).

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

4. Перед транспортуванням та протягом усього періоду транспортування температура м'яса має становити не вище 4 °С. За погодженням з територіальним органом компетентного органу транспортування печінки, призначеної для виробництва фуа-гри, можна здійснювати за температури вище 4 °С, за умови, що:

транспортування з однієї потужності на іншу здійснюють із дотриманням вимог, погоджених з територіальним органом компетентного органу;

м'ясо відвантажують (відправляють) з бійні або з потужності з розбирання та обвалювання м'яса якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок), а тривалість періоду транспортування м'яса не перевищує двох годин.

{Пункт 4 глави 5 розділу III в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

5. М'ясо, призначене для замороження, заморожують якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) за виключенням випадків, передбачених пунктом 6 цієї глави.

6. Операторам ринку, що здійснюють роздрібну торгівлю, дозволяється заморожувати м'ясо у зв'язку з його перерозподілом (розповсюдженням) для цілей благодійної діяльності відповідно до таких вимог:

- 1) для м'яса, щодо якого має зазначатись дата «вжити до...» відповідно до вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, замороження здійснюється до спливу зазначеної дати;
- 2) замороження здійснюється без необґрунтованих та невиправданих затримок до температури -18°C або нижче;
- 3) дата замороження має документуватись оператором ринку та бути представлена у спосіб, визначений законодавством щодо надання інформації про харчові продукти;
- 4) заморожуванню не підлягає м'ясо, що було попередньо заморожене (розморожене м'ясо).
7. Незапаковане м'ясо зберігають та транспортують окремо від запакованого м'яса, крім випадків, коли запаковане та незапаковане м'ясо зберігають і транспортують у різний час або таким чином, щоб пакувальний матеріал, спосіб зберігання або транспортування не були джерелом забруднення м'яса.

6. Вимоги до забою птиці в господарстві походження

1. Забій птиці, зазначеної в абзаці п'ятому пункту 1 глави 3 цього розділу, в господарстві походження має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.
2. Оператор потужності (господарства) походження птиці забезпечує:
 - 1) наявність у господарстві приміщень, призначених для забою птиці та подальшої обробки туш з дотриманням гігієнічних вимог;

2) дотримання вимог щодо забезпечення благополуччя тварин, встановлених законодавством.

3. Після забою в господарстві походження не випотрошену птицю, що розводилися для виробництва фуа-гри, транспортують (за необхідності, охолодженою) на бійню або на потужність з розбирання та обвалювання м'яса якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок).

4. Потрошіння птиці, зазначеної в пункті 3 цієї глави, здійснюють впродовж 24 годин після її забою та під наглядом державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини.

5. Птицю, забиту в господарстві походження та потрошіння якої здійснюється з затримкою, дозволяється зберігати не довше 15 днів за температури не вище 4 °С, після чого зазначена птиця має бути випотрошеною на бійні або на потужності з розбирання та обвалювання м'яса.

{Розділ III доповнено новою главою згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

IV. М'ясо диких тварин, вирощених на фермі

1. Загальні вимоги до виробництва та обігу м'яса диких тварин, вирощених на фермі

1. Виробництво та введення в обіг м'яса диких парнокопитних ссавців, вирощених на фермі, здійснюють відповідно до вимог цього розділу та вимог, встановлених для м'яса свійських копитних тварин відповідно до глав 1-6 та 8 розділу II цих Вимог.

2. Виробництво та введення в обіг м'яса безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі, здійснюють відповідно до вимог цього розділу та розділу III цих Вимог.

Виробництво та введення в обіг м'яса безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі, здійснюють з використанням потужностей, адаптованих до розміру безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі.

2. Вимоги до забою диких тварин, вирощених на фермі, в місці їх походження

1. Забій диких парнокопитних ссавців, вирощених на фермі, та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі, в місці їх походження, має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.

2. Оператор потужності (ферми) походження тварин, або уповноважена ним особа не пізніше ніж за три робочі дні до запланованої дати забою тварин подає до територіального органу компетентного органу за місцем розташування ферми повідомлення в довільній формі про місце, дату та час забою тварин на фермі.

Підписане оператором ринку або уповноваженою ним особою повідомлення подають та реєструють в порядку, встановленому абзацом другим пункту 2 глави 7 розділу II цих Вимог.

3. Оператор потужності (ферми) походження тварин, забезпечує:

1) наявність на зазначеній фермі потужностей, призначених для забою, знекровлення, видалення пір'я (у разі проведення);

2) розроблення, введення в дію та застосування на фермі процедур для збору тварин у групи (гуртування) для проведення передзабійного огляду, зазначеного в пункті 4 цієї глави;

3) дотримання вимог щодо забезпечення благополуччя тварин, встановлених законодавством.

4. Тварини, призначені для забою в місці їх походження, мають піддаватись передзабійному огляду.

5. Видалення нутрощів може здійснюватися в місці забою тварин лише під наглядом державного ветеринарного інспектора або спеціаліста ветеринарної медицини.

6. Забитих та знекровлених тварин транспортують на бійню якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) та з дотриманням гігієнічних вимог. Якщо транспортування триває більше двох годин, - забитих тварин за необхідності охолоджують.

V. М'ясо диких тварин

1. Кваліфікаційні вимоги до осіб, що здійснюють поводження з дикими тваринами, забитими на полюванні

1. Для цілей здійснення первинного огляду диких тварин в місці полювання мисливці, які індивідуально полюють на диких тварин для їх введення в обіг для споживання людиною, мають володіти знаннями щодо патології диких тварин, поводження з дикими тваринами та їх м'ясом після забою на полюванні.

2. Серед мисливців, які беруть участь у колективному/облавному полюванні, має бути щонайменше одна особа, яка володіє знаннями, зазначеними в пункті 1 цієї глави (далі - навчена особа). Навченими особами можуть бути також єгері, лісничі та інші особи, діяльність яких регулюється Законом України «Про мисливське господарство та полювання», за умови, що зазначені особи входять до колективу мисливців або знаходяться в безпосередній близькості від місця здійснення полювання. Мисливець зобов'язаний надати навченій особі, яка знаходиться в безпосередній близькості від місця здійснення полювання, туші диких тварин, забитих на полюванні, та повідомити її про будь-яку нетипову поведінку, зафіксовану щодо зазначених диких тварин перед їх забоєм.

3. Навчена особа має пройти навчання (підготовку) (що має бути документально підтверджено) з питань щодо:

- 1) анатомії, фізіології та природної поведінки диких тварин;
- 2) нетипової поведінки та патологічних змін щодо диких тварин внаслідок хвороб, забруднення навколишнього природного середовища або інших факторів, що можуть вплинути на здоров'я людини після споживання м'яса таких тварин;
- 3) встановлених законодавством вимог щодо виробництва та обігу м'яса диких тварин (зокрема щодо методів поводження з тушами, видалення нутрошків, транспортування).

2. Вимоги до поводження з великими дикими тваринами

1. Поводження з тушами забитих великих диких тварин має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.

2. Якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після забою з туш великих диких тварин видаляють шлунки та кишки та, у разі необхідності, проводять знекровлення.

3. Навчена особа має провести первинний огляд всієї туші та видалених нутрощів з метою встановлення наявності будь-яких характеристик, які свідчать, що м'ясо може становити ризик для здоров'я людини. Зазначений первинний огляд проводять якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після забою.

4. До введення в обіг допускається виключно м'ясо великих диких тварин, отримане з туш, які були транспортовані до потужності з переробки диких тварин якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після проведення первинного огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, або після забою (якщо первинний огляд, зазначений в пункті 3 цієї глави, не здійснено у зв'язку відсутністю відповідної навченої особи).

5. Туші транспортують до потужності з переробки диких тварин разом з попередньо видаленими нутрощами відповідно до вимог, встановлених пунктами 6-8 цієї глави. Нутрощі ідентифікують у спосіб, який дозволяє встановити тушу, з якої їх було видалено.

6. Якщо за результатами проведення первинного огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, щодо туш та видалених нутрощів не встановлено нетипових характеристик (патологічних змін), а щодо великих диких тварин перед їх забоєм не було встановлено ознак нетипової поведінки та відсутня підозра щодо забруднення навколишнього природного середовища:

1) голови та нутрощі великих диких тварин, крім великих диких тварин, сприйнятливих до трихінельозу, дозволяється не транспортувати до потужності з переробки диких тварин разом з відповідними тушами;

2) голови (крім бивнів, якщо їх видалено) та діафрагму великих диких тварин, сприйнятливих до трихінельозу, мають транспортувати до потужності з переробки диких тварин разом з відповідними тушами.

7. Якщо за результатами проведення первинного огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, щодо туш та видалених нутрощів встановлено нетипові характеристики (патологічні зміни) та/або щодо диких тварин перед їх забоєм були встановлені ознаки нетипової поведінки та/або у разі наявності обґрунтованої підозри щодо забруднення навколишнього природного середовища:

1) голови (крім бивнів та рогів, якщо їх видалено) та всі нутрощі (крім шлунків та кишок) мають транспортувати до потужності з переробки диких тварин разом з відповідними тушами;

2) навчена особа, яка проводила первинний огляд, зазначений в пункті 3 цієї глави, має повідомити територіальний орган компетентного органу про встановлені нетипові характеристики (патологічні зміни), ознаки нетипової поведінки, підозру щодо забруднення навколишнього природного середовища, зазначені в підпункті першому цього пункту.

8. За відсутності навченої особи для проведення первинного огляду, зазначеного в пункті 3 цієї глави, голови (крім бивнів та рогів, якщо їх видалено) та всі нутрощі (крім шлунків та кишок) транспортують разом із тушами на потужність з переробки диких тварин якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після забою.

9. Поводження з побічними продуктами тваринного походження, не призначеними для споживання людиною, які утворюються та/або збираються в результаті поведінки з забитими великими дикими тваринами, здійснюється згідно з порядком, встановленим законодавством про побічні продукти тваринного походження.

10. Процес охолодження туш великих диких тварин розпочинають впродовж розумного строку з моменту їх забою. Під час охолодження температуру у всьому м'ясі доводять до рівня не вище 7 °С. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не застосовують.

11. Під час транспортування туш великих диких тварин на потужності з переробки диких тварин необхідно уникати їх нагромадження.

12. Туші великих диких тварин та їх частини, які відповідно до пунктів 5-8 цієї глави транспортуються на потужності з переробки диких тварин разом з тушами, підлягають післязабійному огляду.

13. Великих диких тварин із незнятою шкірою дозволено білувати та вводити в обіг лише якщо перед білуванням їх туші не заморожують, зберігають і обробляють окремо від інших туш та харчових продуктів, а після білування на потужності з переробки диких тварин здійснюють остаточний післязабійний огляд туш.

14. Розбирання та обвалювання м'яса великих диких тварин здійснюють відповідно до вимог глави 5 розділу II цих Вимог.

15. Дозволяється транспортування туш та нутрощів великих диких тварин до потужності зі збирання туш, а також їх зберігання на зазначеній потужності перед подальшим відправленням на потужність з переробки диких тварин у разі виконання таких вимог:

1) потужність зі збирання туш є зареєстрованою або на неї видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення відповідного виду діяльності;

2) туші, з яких видалено нутрощі, транспортують та зберігають у спосіб, що запобігає їх нагромадженню;

3) туші та нутрощі великих диких тварин транспортують з дотриманням гігієнічних вимог якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок);

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

5) строк зберігання туш та нутрощів на потужності зі збирання туш зведений до мінімуму;

6) туші та нутрощі не піддаються жодному поводженню, крім поводження, зазначеного в підпункті 7 цього пункту;

7) на потужності зі збирання туш дозволяється видалення нутрощів та проведення первинного огляду відповідно до вимог та умов, встановлених пунктами 3-8 цієї глави.

3. Вимоги до поводження з дрібними дикими тваринами

1. Поводження з тушами забитих дрібних диких тварин має здійснюватися відповідно до вимог цієї глави.

2. Навчена особа має провести первинний огляд забитих дрібних диких тварин з метою встановлення наявності будь-яких характеристик, які свідчать, що м'ясо може становити ризик для здоров'я людини. Зазначений первинний огляд проводять якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після забою.

3. Навчена особа, яка проводила первинний огляд, зазначений в пункті 2 цієї глави, зобов'язана повідомити територіальний орган компетентного органу про встановлені нетипові характеристики (патологічні зміни) щодо забитих дрібних диких тварин, та/або зафіксовані ознаки нетипової поведінки дрібних диких тварин перед їх забоєм, та/або наявність обґрунтованої підозри щодо забруднення навколишнього природного середовища.

4. До введення в обіг допускається виключно м'ясо дрібних диких тварин, отримане з туш, які були транспортовані до потужності з переробки диких тварин якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після проведення первинного огляду, зазначеного в пункті 2 цієї глави, або після забою, якщо первинний огляд, зазначений в пункті 2 цієї глави, не здійснено у зв'язку відсутністю відповідної навченої особи.

5. Процес охолодження туш дрібних диких тварин розпочинають впродовж розумного строку з моменту їх забою. Під час охолодження температуру у всьому м'ясі доводять до рівня не вище 4 °С. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не застосовують.

6. Видалення нутрощів з туш дрібних диких тварин здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після їх прибуття на потужність з переробки диких тварин за виключенням випадків,

коли компетентним органом встановлено інший режим поводження з тушами відповідно до законодавства.

7. Забиті дрібні дикі тварини, доставлені на потужність з переробки диких тварин, підлягають післязабійному огляду.

8. Розбирання та обвалювання м'яса дрібних диких тварин здійснюють відповідно до вимог глави 5 розділу III цих Вимог.

9. Дозволяється транспортування туш (включаючи нутрощі) дрібних диких тварин до потужності зі збирання туш, а також їх зберігання на зазначеній потужності перед подальшим відправленням на потужність з переробки диких тварин у разі виконання таких вимог:

1) потужність зі збирання туш є зареєстрованою або на неї видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення відповідного виду діяльності;

2) туші, з яких видалено нутрощі, транспортують та зберігають у спосіб, що запобігає їх нагромадженню;

3) забитих дрібних диких тварин транспортують до потужності зі збирання туш з дотриманням гігієнічних вимог якнайшвидше (без необґрунтованих та невиннованих затримок);

4) дотримано температурні режими, визначені пунктом 5 цієї глави;

5) строк зберігання туш (включаючи нутрощі) на потужності зі збирання туш зведений до мінімуму;

6) туші (включаючи нутрощі) не піддаються жодному поводженню, крім поводження, зазначеного в підпункті 7 цього пункту;

7) на потужності зі збирання туш дозволяється видаляти нутрощі з туш та проводити первинний огляд навченою особою відповідно до вимог, встановлених пунктами 2-3 цієї глави.

VI. Подрібнене (січене або рублене) м'ясо (м'ясний фарш), м'ясні напівфабрикати, ММО та м'ясні продукти

1. Вимоги до потужностей з виробництва подрібненого (січеного або рубленого) м'яса (м'ясного фаршу), м'ясних напівфабрикатів та ММО

1. Виробництво подрібненого (січеного або рубленого) м'яса (м'ясного фаршу) (далі - подрібнене м'ясо), м'ясних напівфабрикатів та ММО має здійснюватися на потужностях, що відповідають вимогам цієї глави.

2. Потужності мають бути сконструйовані у спосіб, що виключає можливість забруднення м'яса та продуктів, зокрема шляхом забезпечення безперервного перебігу виробничих процесів або розмежування різних партій.

3. Потужності мають бути забезпечені:

1) камерами (приміщеннями) для окремого зберігання запакованих та незапованих м'яса та продуктів, крім випадків, коли їх зберігають у різний час або в спосіб, який забезпечує, щоб пакувальний матеріал та спосіб зберігання не були джерелом забруднення м'яса та продуктів;

2) камерами (приміщеннями), обладнаними у спосіб, що забезпечує дотримання температурних режимів, встановлених главою 3 цього розділу;

3) обладнанням для миття рук персоналу, який здійснює поводження з незапованим м'ясом та незапованими продуктами. Обладнання для миття рук оснащують змішувачами, сконструйованими у спосіб, що виключає розповсюдження забруднення;

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

2. Вимоги до сировини для виробництва подрібненого м'яса, м'ясних напівфабрикатів та ММО

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

1) вимогам щодо свіжого м'яса, встановленим цими Вимогами;

2) бути отриманою зі скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові та сполучні тканини;

3) бути отриманою з м'яса, іншого ніж:

відходи від розбирання та обвалювання м'яса, а також відходи м'ясної обрізі (крім обрізків цілих м'язів);

ММО;

м'ясо, що містить уламки кісток або шкіру;

м'ясо голови (крім жувальних м'язів), нем'язова частина «linea alba» (лінеа альба), ділянка зап'ястка (carpus) та заплесни (tarsus), вишкрібки кісток (кісткової тканини), а також м'язи діафрагми (якщо серозу не було видалено).

{Абзац п'ятий підпункту 3 пункту 1 глави 2 розділу VI із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2. Для виробництва м'ясних напівфабрикатів дозволяється використовувати виключно свіже м'ясо та м'ясо, що відповідає вимогам пункту 1 цієї глави.

3. Для виробництва м'ясних напівфабрикатів, призначених для споживання людиною виключно після їх термічної обробки, дозволяється використовувати таку сировину:

1) м'ясо, отримане в результаті подрібнення або розділення на фрагменти (інше ніж м'ясо, визначене абзацами третім-п'ятим підпункту 3 пункту 1 цієї глави), що відповідає вимогам підпунктів 1-2 пункту 1 цієї глави;

2) ММО, що відповідає вимогам підпункту 4 пункту 4 глави 3 цього розділу.

4. Сировина для виробництва ММО має відповідати вимогам щодо свіжого м'яса, встановленим цими Вимогами.

5. Для виробництва ММО заборонено використання:

1) голів, лап до заплюсневого суглоба та шкіри ший (у разі сировини, отриманої з птиці);

2) кісток голови, кисті, стопи, хвостів, стегнових, великогомілкових, малогомілкових, плечових, променевих та ліктьових кісток (у разі сировини, отриманої з тварин, інших ніж птиця).

{Пункт 5 глави 2 розділу VI в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3. Вимоги до операцій, що їх здійснюють під час та після виробництва подрібненого м'яса, м'ясних напівфабрикатів та ММО

1. Поводження з м'ясом, що його використовують для виробництва подрібненого м'яса, м'ясних напівфабрикатів та ММО, організовують у спосіб, що виключає або мінімізує його забруднення.

2. М'ясо, що його використовують для виробництва подрібненого м'яса, м'ясних напівфабрикатів та ММО, має мати температуру не вище 4 °C (для птиці), не вище 3 °C (для субпродуктів) та не вище 7 °C (для іншого м'яса) та надходити до цехів попередньої підготовки поступово (в міру необхідності).

{Пункт 2 глави 3 розділу VI із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3. Виробництво подрібненого м'яса та м'ясних напівфабрикатів має відповідати таким вимогам:

1) заморожене м'ясо або м'ясо глибокого замороження, що його використовують для виробництва подрібненого м'яса або м'ясних напівфабрикатів, обвалюють перед замороженням, крім випадків, коли територіальний орган компетентного органу погоджує обвалювання м'яса безпосередньо перед подрібненням. Зазначене м'ясо дозволено зберігати протягом обмеженого проміжку часу;

2) якщо подрібнене м'ясо виробляють з використанням охолодженого м'яса, зазначене виробництво здійснюють впродовж не більше:

трьох днів з дати забою птиці, з якої отримано м'ясо;

шести днів з дати забою тварин, інших ніж птиця, з яких отримано м'ясо;

15 днів з дати забою тварин, з яких отримано м'ясо (виключно для обваленої яловичини та телятини у вакуумній упаковці);

{Підпункт 2 пункту 3 глави 3 розділу VI в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3) безпосередньо після виробництва подрібнене м'ясо та м'ясні напівфабрикати піддають пакуванню або первинному пакуванню, охолоджують до внутрішньої температури не вище 2 °С (для подрібненого м'яса) та 4 °С (для м'ясних напівфабрикатів), або заморожують до внутрішньої температури не вище -18 °С. Зберігання та транспортування подрібненого м'яса та м'ясних напівфабрикатів має здійснюватися відповідно до температурних режимів, зазначених в цьому підпункті.

4. До виробництва та використання ММО, виробленого з застосуванням технологій, що не змінюють структуру кісток, використаних у виробництві ММО, та вміст кальцію в якому не є істотно вищим, ніж той, що міститься в подрібненому м'ясі, застосовують такі вимоги:

1) сировина, призначена для обвалювання, що надходить із бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю з виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці мають бути отримані не більше ніж за три дні до обвалювання;

{Підпункт 1 пункту 4 глави 3 розділу VI із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2) механічне відокремлення здійснюють безпосередньо після обвалювання м'яса;

3) якщо ММО не було використано безпосередньо після його виробництва, його піддають пакуванню або первинному пакуванню та охолоджують до внутрішньої температури не вище 2 °С або заморожують до внутрішньої температури не вище -18 °С. Зберігання та транспортування ММО має здійснюватися відповідно до температурних режимів, зазначених в цьому підпункті;

4) якщо проведені оператором ринку лабораторні дослідження (випробування) підтверджують, що ММО відповідає мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, встановленим законодавством для подрібненого м'яса, зазначене ММО

дозволяється використовувати для виробництва м'ясних напівфабрикатів, призначених для споживання людиною виключно після їх термічної обробки, а також для виробництва м'ясних продуктів;

5) ММО, що не відповідає вимогам підпункту 4 цього пункту, дозволяється використовувати виключно для виробництва термічно оброблених м'ясних продуктів на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на проведення відповідного виду діяльності;

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

5. До виробництва та використання ММО, виробленого з використанням технологій, інших ніж ті, що зазначені в пункті 4 цієї глави, застосовують такі вимоги:

1) сировина, призначена для обвалювання, що надходить з бійні, розташованої на одному об'єкті з потужністю для виробництва ММО, має бути отримана не більше ніж за сім днів до обвалювання, в інших випадках сировина для обвалювання має бути отримана не більше ніж за п'ять днів до обвалювання. Туші птиці мають бути отримані не більше ніж за три дні до обвалювання;

{Підпункт 1 пункту 5 глави 3 розділу VI із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2) якщо механічне відокремлення не здійснюють безпосередньо після обвалювання м'яса, м'ясоносні кістки зберігають і транспортують за температури не вище 2 °С, або якщо вони заморожені - за температури не вище -18 °С;

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

4) якщо ММО не використовують протягом години після виробництва, його негайно охолоджують до температури не вище 2 °С;

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

6) заморожене ММО перед зберіганням або транспортуванням піддають пакуванню або первинному пакуванню. Заморожене ММО заборонено зберігати довше трьох місяців. Впродовж всього періоду зберігання та транспортування температуру замороженого ММО підтримують на рівні не вище -18°C ;

7) ММО дозволено використовувати лише для виробництва термічно оброблених м'ясних продуктів на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на проведення відповідного виду діяльності.

6. Подрібнене м'ясо, м'ясні напівфабрикати та ММО заборонено заморожувати повторно після розморожування.

4. Вимоги до виробництва м'ясних продуктів

1. Для виробництва м'ясних продуктів заборонено використовувати таку сировину: статеві органи самок або самців (крім яєчок/сім'яників), сечові органи (крім нирок і сечового міхура), глотковий хрящ, трахею та екстра-лобулярні (часточкові) бронхи, очі та повіки; зовнішні слухові проходи, рогову тканину, у разі сировини, що її отримують з птиці, - голову (крім гребеня, вух та борідки), стравохід, воло, кишки та статеві органи.

2. М'ясо, у тому числі подрібнене м'ясо та м'ясні напівфабрикати, що їх використовують для виробництва м'ясних продуктів, мають відповідати вимогам щодо свіжого м'яса, встановленим цими Вимогами.

{Пункт 2 глави 4 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

{Пункт 3 глави 4 розділу III виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

VII. Живі двостулкові молюски, живі голкошкірі, живі кишковопорожнинні та живі морські червоногі

1. Загальні положення

1. Вимоги цього розділу застосовуються до виробництва та обігу живих двостулкових молюсків.
2. За виключенням вимог щодо очищення, вимоги цього розділу, що встановлені до виробництва та обігу живих двостулкових молюсків, застосовуються до виробництва та обігу живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих.
3. Вимоги глав 2-10 цього розділу застосовуються до тварин, зібраних з територій виробництва класу «А», «В» або «С» (далі - класифіковані території виробництва), кордони та місцезнаходження яких встановлені компетентним органом відповідно до вимог законодавства про державний контроль.
4. Вимоги глави 3 цього розділу щодо класифікованих територій виробництва не застосовуються до виробництва живих морських черевоногих, що не є фільтраторами, та живих голкошкірих, що не є фільтраторами.
5. Вимоги пункту 1 глави 2, глав 9-11 цього розділу поширюються на роздрібну торгівлю.

2. Загальні вимоги до введення в обіг живих двостулкових молюсків

1. Живих двостулкових молюсків дозволяється вводити в обіг для цілей роздрібної торгівлі виключно через потужності зі збирання та відправлення, де на них наносять ідентифікаційну позначку відповідно до вимог законодавства про державний контроль.
2. Оператори ринку, що отримують партії живих двостулкових молюсків, зобов'язані проставити у документах, що супроводжують зазначені партії, відмітку (штамп) з датою отримання партій або зафіксувати дату їх отримання в інший спосіб.
3. Оператори ринку зобов'язані зберігати копії документів, що супроводжують відправлені та отримані партії живих двостулкових молюсків, не менше 12 місяців з дати їх відправки або отримання.

4. Оператор-посередник може отримувати партії живих двостулкових молюсків з територій виробництва класу «А», «В» або «С», територій повторного заселення або від інших операторів-посередників.

5. Оператор-посередник може відправляти партії живих двостулкових молюсків з території виробництва:

1) класу «А» до потужності зі збирання та відправлення або до іншого оператора-посередника;

2) класу «В» до потужності з очищення, потужності з переробки або до іншого оператора-посередника;

3) класу «С» до потужності з переробки або до іншого оператора-посередника, в управлінні якого перебувають приміщення, що використовуються для обігу живих двостулкових молюсків.

3. Вимоги до територій виробництва

1. Збирачі живих двостулкових молюсків можуть їх збирати лише з класифікованих територій виробництва.

2. Оператори ринку можуть вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу «А» та призначених для безпосереднього споживання людиною, за умови, що вони відповідають вимогам глави 9 цього розділу.

3. Оператори ринку можуть вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу «В» та призначених для споживання людиною, лише після їх обробки на потужностях з очищення або після їх повторного заселення.

4. Оператори ринку харчових продуктів можуть вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу «С» та призначених для споживання людиною, лише після їх повторного заселення, проведеного відповідно до вимог глави 5 цього розділу.

5. Після очищення або повторного заселення живі двостулкові молюски, що походять з територій виробництва класу «В» або «С», мають відповідати вимогам глави 9 цього розділу.

6. Живих двостулкових молюсків, що походять територій виробництва класу «В» або «С» та які не піддані очищенню або повторному заселенню, перевозять на потужності з переробки де їх обробляють такими методами (у разі необхідності після очищення від піску, бруду або слизу на тій самій потужності з переробки):

1) стерилізація в герметичних контейнерах;

2) термічна обробка, що передбачає:

занурення в окроп на час, необхідний для підняття внутрішньої температури м'яса молюска до рівня не нижче 90 °С, та підтримання цієї мінімальної температури впродовж не менше 90 с;

приготування (термічна обробка) впродовж 3–5 хв у закритій ємності за температури 120 °С - 160 °С та під тиском 2-5 кг/см² із подальшим очищенням молюсків від стулок і замороженням їх м'яса до температури - 20 °С у товщі продукту;

пропарювання під тиском у закритих ємностях впродовж часу, необхідного для підняття внутрішньої температури м'яса молюска до рівня не нижче 90 °С, та підтримання цієї мінімальної температури впродовж не менше 90 с. Застосований метод обробки має бути валідований. На потужностях мають бути розроблені, введені в дію та застосовані постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР, що дають можливість перевірити рівномірний розподіл тепла.

7. Забороняється вирощувати та/або збирати живих двостулкових молюсків з територій виробництва, які є непридатними для зазначених цілей у зв'язку з ризиками для здоров'я людини та/або тварини.

Під час вирощування та/або збирання живих двостулкових молюсків оператори ринку зобов'язані враховувати будь-яку інформацію, що стосується придатності територій виробництва, у тому числі інформацію, отриману в результаті застосування системи внутрішнього контролю оператора ринку, а також заходів державного контролю, здійснюваних відповідно до законодавства про державний контроль.

З метою визначення належних методів обробки зібраних партій живих двостулкових молюсків, оператори ринку зобов'язані використовувати інформацію, зазначену у абзаці другому цього пункту, зокрема інформацію про погодні умови та умови навколишнього природного середовища.

4. Вимоги до збирання живих двостулкових молюсків та подальшого поводження з ними

1. Для збирання живих двостулкових молюсків та подальшого поводження з ними використовують методи, що не спричиняють додаткового забруднення та/або надмірного пошкодження стулок, тканин живих двостулкових молюсків, або не призводять до змін, що можуть мати істотний вплив на їх придатність для очищення, переробки або повторного заселення.

2. Під час збирання живих двостулкових молюсків та подальшого поводження з ними оператори ринку зобов'язані:

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

2) не піддавати живих двостулкових молюсків впливу екстремальних температур;

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

4) у разі проведення кондиціювання в природних водоймах (у природньому середовищі) - використовувати для зазначених цілей лише території класу «А».

3. Конструкція транспортних засобів має забезпечувати належний відтік води, а також оптимальні умови для підтримування життєздатності живих двостулкових молюсків та їх дієвий захист від забруднення.

5. Вимоги до повторного заселення

1. Для повторного заселення оператори ринку можуть використовувати лише території повторного заселення класу «А», «В» або «С», кордони та місцезнаходження яких встановлені компетентним органом відповідно до вимог законодавства про державний контроль.

2. Межі територій повторного заселення чітко позначають буями, стовпами або іншими стаціонарними засобами. З метою мінімізації ризиків поширення забруднення має забезпечуватись мінімальна відстань між територіями повторного заселення, між територіями повторного заселення та територіями виробництва.

3. Процес повторного заселення має забезпечувати оптимальні умови для очищення живих двостулкових молюсків, зокрема шляхом:

1) використання методів поводження з живими двостулковими молюсками, призначеними для повторного заселення, що сприяють відновленню біофільтрувальної здатності (фільтрувального годування) після їх занурення у природні водойми;

2) здійснення повторного заселення зі щільністю, що дає можливість очищувати живих двостулкових молюсків;

3) занурення живих двостулкових молюсків у морську воду територій повторного заселення на належний строк, тривалість якого залежить від температури води.

Зазначений в цьому підпункті строк має становити не менше двох місяців, крім випадків, коли оператор ринку на підставі аналізу ризику та за погодженням територіального органу компетентного органу встановлює коротший строк;

4) забезпечення відокремлення місць для повторного заселення у межах однієї території, що забезпечує запобігання змішуванню партій. Під час повторного заселення живих двостулкових молюсків використовують принцип «пусто-зайнято», відповідно до якого нову партію можна закладати лише після повного вилучення попередньої партії.

4. Оператори ринку, що експлуатують території повторного заселення, зобов'язані на постійній основі документувати інформацію про інших операторів ринку, що постачають їм живих двостулкових молюсків, строки та території повторного заселення, а також інших операторів ринку, яким вони постачають партії живих двостулкових молюсків після їх повторного заселення.

Оператор ринку має надавати територіальному органу компетентного органу інформацію, зазначену в абзаці першому цього підпункту, у разі питань, що виникають у зв'язку із здійсненням заходів державного контролю.

6. Вимоги до конструкцій потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очищення

1. Розташовані на суші приміщення потужностей зі збирання та відправлення, а також потужностей з очищення, мають бути захищеними від затоплення внаслідок регулярних припливів або стікання води з навколишніх територій.

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

1) внутрішні поверхні мають бути гладкими, міцними, тривкими, водонепроникними та піддаватись легкому чищенню;

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

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

3. Очисні резервуари (ємності) потужностей з очищення мають бути сконструйованими у спосіб, що забезпечує поміщення в них відповідного обсягу та типу/виду живих двостулкових молюсків, що підлягають очищенню.

7. Вимоги до поводження з живими двостулковими молюсками на потужностях з очищення

1. Поводження з живими двостулковими молюсками, що його здійснюють на потужностях з очищення, має відповідати вимогам цієї глави.

2. Перед початком процесу очищення живих двостулкових молюсків відчищають від бруду та накопиченого сміття, а також, у разі необхідності, промивають чистою водою.

3. Система очищення живих двостулкових молюсків має забезпечувати:

- 1) швидке відновлення живих двостулкових молюсків та здійснення ними біофільтрувальної діяльності (фільтрувального годування);
- 2) усунення забруднення живих двостулкових молюсків стічними водами;
- 3) запобігання повторному забрудненню живих двостулкових молюсків;
- 4) збереження молюсків живими та у відповідному стані після очищення для подальшого первинного пакування, зберігання та транспортування перед введенням в обіг.

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

Живих двостулкових молюсків безперервно очищують протягом періоду, який забезпечує відповідність зазначених молюсків вимогам, встановленим главою 9 цього розділу.

5. Якщо в очисний резервуар (ємність) поміщують декілька партій живих двостулкових молюсків, зазначені молюски мають належати до одного виду, а тривалість їх обробки повинна залежати від часу, необхідного для обробки тієї партії, яка вимагає найдовшого періоду очищення.

6. Конструкція контейнерів, 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 стулочок під час процесу їх очищення.

7. Під час очищення живих двостулкових молюсків в очисному резервуарі (ємності) заборонено утримувати ракоподібних, рибу та інші види морських тварин.

8. До кожної упаковки (контейнера) з очищеними живими двостулковими молюсками, що їх відвантажують (відправляють) на потужності зі збирання та відправлення, прикріплюють етикетку (стікер), яка має містити інформацію про те, що всі живі двостулкові молюски піддані очищенню.

8. Вимоги до поводження з живими двостулковими молюсками на потужностях зі збирання та відправлення

1. Поводження з живими двостулковими молюсками, що його здійснюють на потужностях зі збирання та відправлення, має відповідати вимогам цієї глави.
2. Поводження з живими двостулковими молюсками, зокрема кондиціювання, сортування, пакування, включаючи первинне пакування, має здійснюватися у спосіб, що запобігає забрудненню живих двостулкових молюсків та не впливає на їх життєздатність.
3. Перед відвантаженням (відправленням) мушлі живих двостулкових молюсків ретельно промивають чистою водою.
4. Живі двостулкові молюски мають надходити на потужність зі збирання та відправлення з: територій виробництва класу «А», територій повторного заселення, потужностей з очищення або інших потужностей зі збирання та відправлення.

Вимоги цього підпункту не застосовуються до потужностей зі збирання та відправлення, що розташовані на борту суден.

5. Живі двостулкові молюски мають надходити на потужність зі збирання та відправлення, що розташована на борту суден, з територій виробництва класу «А» або з територій повторного заселення.

9. Вимоги до живих двостулкових молюсків

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити відповідність живих двостулкових молюсків, що їх вводять в обіг для споживання людиною, вимогам цієї глави.
2. Живі двостулкові молюски мають відповідати мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, встановленим законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.
3. Живі двостулкові молюски мають відповідати органолептичним показникам щодо свіжості та життєздатності, а їх ступки мають бути очищеними від бруду, мати належну реакцію на простукування (перкусію) та належну (нормальну) кількість міжступкової рідини.

4. Загальний вміст морських біотоксинів у живих двостулкових молюсках (вимірюється в усьому тілі або в будь-якій окремій їстівній частині) не має перевищувати таких меж:

- 1) для паралітичної отрути молюсків (PSP) - 800 мікрограмів еквівалентів сакситоксину diHCl на кілограм;
- 2) для амнестичної отрути молюсків (ASP) - 20 міліграмів домоевої кислоти на кілограм;
- 3) для окадаєвої кислоти та дінофізізтоксинів разом - 160 мікрограмів еквівалентів окадаєвої кислоти на кілограм;
- 4) для есотоксинів - 3,75 міліграмів еквівалента есотоксину на кілограм;
- 5) для азаспірасидів - 160 мікрограмів еквівалентів азаспірасиду на кілограм.

5. Вимоги підпункту 2 пункту 4 цієї глави не застосовуються до збирання живих двостулкових молюсків, що належать до видів *Pecten maximus* та *Pecten jacobaeus*, із концентрацією домоевої кислоти у всьому тілі, що перевищує 20 міліграмів на кілограм та не є вищою 250 міліграмів на кілограм, у разі виконання таких вимог:

- 1) збирання живих двостулкових молюсків, що належать до видів *Pecten maximus* та *Pecten jacobaeus*, здійснюється за відсутності зафіксованих та діючих випадків наявності амнестичної отрути молюсків (ASP) у водах відповідних територій виробництва;
- 2) оператором ринку проведено два послідовні лабораторні дослідження (випробування) зразків, відібраних в період від одного до семи днів, результати яких показали таку концентрацію домоевої кислоти: у всьому тілі молюсків - не більше 250 міліліграмів на кілограм, у їстівних частинах молюсків - не більше 4,6 міліграмів на кілограм.

Лабораторні дослідження (випробування) усього тіла молюсків проведені щодо гомогенату 10 молюсків, лабораторні дослідження (випробування) частин молюсків, призначених для споживання людиною,- щодо гомогенату 10 окремих частин молюсків;

3) після проведення лабораторних досліджень (випробувань), зазначених в підпункті 2 цього пункту, територіальним органом компетентного органу визначено місця для відбору зразків для проведення лабораторних досліджень (випробувань) з метою встановлення відповідності живих двостулкових молюсків показникам концентрації домоєвої кислоти, зазначеним в підпункті 2 цього пункту;

4) територіальним органом компетентного органу погоджено збирання живих двостулкових молюсків із проведенням лабораторних досліджень (випробувань) концентрації домоєвої кислоти окремо у всьому тілі живих двостулкових молюсків, у м'язах аддуктора та статевих залозах щонайменше один раз на тиждень. Збирання живих двостулкових молюсків дозволяється здійснювати доти, поки результати лабораторних досліджень (випробувань) відповідають вимогам підпункту 2 цього пункту;

5) безпосередньо після збирання з територій виробництва живих двостулкових молюсків завантажують в контейнери або інші транспортні засоби, опломбовані під контролем територіального органу компетентного органу, та відправляють безпосередньо до потужності:

на якій щодо зазначених молюсків здійснюють операції з видалення гепатопанкреаса, м'яких тканин або будь-яких інших забруднених частин, що не відповідають показникам концентрації домоєвої кислоти, зазначеним в підпункті 2 цього пункту;

на яку видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів для проведення зазначеної в абзаці другому цього підпункту діяльності;

6) після видалення гепатопанкреаса, м'яких тканин або будь-яких інших забруднених частин, рівень вмісту амнестичної отрути молюсків (ASP) у м'язах аддуктора та статевих залозах, призначених для споживання людиною, не повинен перевищувати 20 міліграмів домоєвої кислоти на кілограм (рівень вмісту визначається із застосуванням методу високоефективної рідинної хроматографії);

7) зразки, відібрані від кожної партії кінцевого продукту, досліджують в уповноваженій лабораторії. Якщо за результатами лабораторних досліджень

(випробувань) встановлено, що концентрація домоевої кислоти у зразку перевищує 20 міліграмів на кілограм, усю партію знищують відповідно до законодавства;

8) гепатопанкреас, м'які тканини або будь-які інші забруднені частини молюсків, що не відповідають показникам концентрації домоевої кислоти, зазначеним в підпункті 2 цього пункту (включаючи кінцевий продукт, вміст домоевої кислоти в якому перевищує 20 міліграмів на кілограм), знищують відповідно до законодавства.

10. Вимоги до пакування, включаючи первинне пакування, зберігання та транспортування живих двостулкових молюсків

1. Устриць піддають пакуванню, включаючи первинне пакування, опуклою стулкою донизу.

2. Упаковки (контейнери) з живими двостулковими молюсками, що їх відвантажують (відправляють) з потужності зі збирання та відправлення або на іншу потужність зі збирання та відправлення, мають бути закритими.

3. Упаковки (контейнери) з живими двостулковими молюсками, призначеними для роздрібної торгівлі, мають залишатися закритими до моменту їх пропонування для продажу кінцевим споживачам.

4. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану зі зберіганням та транспортуванням живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити їх утримання за температури, що не справляє шкідливого впливу на їх безпечність або життєздатність.

5. Живих двостулкових молюсків заборонено повторно занурювати у воду або обприскувати водою після того, як їх було запаковано для роздрібної торгівлі та відвантажено (відправлено) з потужності зі збирання та відправлення.

11. Вимоги до морських черевоногих, що не є фільтраторами, голкошкірих, що не є фільтраторами, а також гребінцевих, зібраних за межами класифікованих територій виробництва

1. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану зі збиранням за межами класифікованих територій виробництва морських черевоногих, що не є фільтраторами, голкошкірих, що не є фільтраторами, а також гребінцевих,

або діяльність, пов'язану з поводженням з зазначеними тваринами, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Морські черевоногі, голкошкірі та гребінцеві, зазначені в пункті 1 цієї глави (далі - морські черевоногі, голкошкірі та гребінцеві), можуть бути введені в обіг у разі виконання таких вимог:

1) збирання та поводження з морськими черевоногими, голкошкірими та гребінцевими проводиться відповідно до вимог, встановлених главою 4 цього розділу;

2) морські черевоногі, голкошкірі та гребінцеві мають відповідати вимогам, встановленим главою 9 цього розділу, що підтверджується результатами внутрішнього контролю операторів ринку, в управлінні яких перебувають рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або потужності з переробки.

3. Морських черевоногих, голкошкірих та гребінцевих дозволяється вводити в обіг для споживання людиною виключно через рибні аукціони, потужності зі збирання та відправлення або потужності з переробки.

4. Оператори ринку, в управлінні яких перебувають потужності зі збирання та відправлення, зазначені в пункті 3 цієї глави, зобов'язані дотримуватися вимог глав 6 та 8 цього розділу.

5. Живі морські черевоногі, живі голкошкірі та живі гребінцеві, що їх постачають для цілей роздрібної торгівлі, мають перевозитись у закритих упаковках (контейнерах).

Упаковки (контейнери) з живими морськими черевоногими, живими голкошкірими та живими гребінцевими мають залишатися закритими до моменту їх пропонування для продажу кінцевим споживачам.

VIII. Рибні продукти

1. Загальні положення

1. Вимоги цього розділу не застосовуються до двостулкових молюсків, голкошкірих, кишковопорожнинних та морських черевоногих, що їх вводять в обіг живими.

2. Вимоги глав 6-11 цього розділу застосовуються до двостулкових молюсків, голкошкірих, кишковопорожнинних та морських черевоногих, що їх не вводять в обіг живими.

Виробництво живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живи морських черевоногих, що їх використовують для виробництва рибних продуктів, має здійснюватися відповідно до вимог розділу VII цих Вимог.

3. Вимоги цього розділу застосовуються до розморожених неперероблених та свіжих рибних продуктів, до яких додані харчові добавки відповідно до вимог та в порядку, встановленому законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

4. Вимоги пунктів 1-5, 7-8 глави 6, пункту 1 глави 7, глави 8 цього розділу застосовуються до роздрібної торгівлі рибними продуктами.

5. Вимоги цього розділу застосовуються до:

1) потужностей (у тому числі суден), що їх використовують у первинному виробництві рибних продуктів;

2) потужностей (у тому числі суден), що їх використовують для проведення пов'язаної з первинним виробництвом рибних продуктів діяльності;

3) інших потужностей (у тому числі суден), що їх використовують у виробництві та обігу рибних продуктів.

6. Для цілей цього розділу пов'язана з первинним виробництвом рибних продуктів діяльність, включає:

1) операції, пов'язані зі забоєм, знекровленням, відділенням голови, патранням, відділенням плавників, охолодженням та первинним пакуванням, що їх проводять на борту суден;

2) транспортування та зберігання рибних продуктів, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів (включаючи живі рибні продукти), в межах місця їх первинного виробництва, розташованого на суші;

3) транспортування рибних продуктів, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів (включаючи живі рибні продукти), від місця їх первинного виробництва до першої потужності призначення.

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

2. Вимоги до конструкції та обладнання суден, що їх використовують у виробництві та обігу рибних продуктів

1. Судна, що їх використовують для вилову або збирання рибних продуктів з природного середовища, обробки чи переробки рибних продуктів після їх вилову чи збирання, а також рефрижераторні (холодильні) судна мають відповідати вимогам цієї глави.

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

Якщо на судні знаходяться рибні продукти (включаючи рибні продукти, призначені для виробництва кормів), не захищені від забруднення, - трюми, резервуари (ємності), контейнери, лід, сольовий розчин (тузлук), що використовуються для їх зберігання, охолодження або замороження, не можуть використовуватись для інших цілей та для інших рибних продуктів.

У разі рефрижераторних (холодильних) суден вимоги абзацу другого цього пункту застосовуються до всіх рибних продуктів, що транспортуються на його борту.

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

4. Обладнання та матеріали, що їх використовують для поводження з рибними продуктами, мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до корозії, що дають змогу проводити їх легке чищення та дезінфекцію.

5. Розташування отвору для забору води (за наявності), що використовується для поводження з рибними продуктами, має виключати забруднення водопостачання.

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

1) бути обладнані трюмами, резервуарами (ємностями) або контейнерами для зберігання рибних продуктів відповідно до вимог, встановлених главою 10 цього розділу;

2) трюми для зберігання рибних продуктів мають бути відокремлені від машинного відділення та приміщень екіпажу судна перегородками, що запобігають будь-якому забрудненню зазначених рибних продуктів;

3) трюми та контейнери для зберігання рибних продуктів мають забезпечувати їх збереження відповідно до гігієнічних вимог та, у разі необхідності, не допускати контакту рибних продуктів з талою водою;

4) резервуари (ємності) суден, обладнаних для охолодження рибних продуктів за допомогою охолодженої чистої морської води, мають бути забезпечені технічними приладами для досягнення в них рівномірної температури;

5) технічні прилади, зазначені в підпункті 4 цього пункту, мають забезпечувати:

рівень охолодження, за якого температура суміші риби та чистої морської води не може досягти: вище 3 °C протягом шести годин після завантаження і вище 0 °C протягом шістнадцяти годин після завантаження;

можливість здійснення моніторингу, та, у разі необхідності, запису показників температури.

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

1) морозильним обладнанням, потужність якого забезпечує швидке замороження в безперервному процесі з якомога коротшим періодом термічної зупинки для досягнення температури в товщі рибних продуктів не вище -18 °C;

2) холодильним обладнанням, потужність якого забезпечує зберігання рибних продуктів у трюмах за температури не вище -18°C .

Трюми, призначені для зберігання рибних продуктів, мають бути обладнані приладами для реєстрації температури, розташованими в місцях, де їх показники можна легко зчитувати. Температурний сенсор датчика розташовують у місці, в якому температура у трюмі є найвищою.

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

8. Рибпромислові судна мають бути забезпечені:

1) майданчиком для приймання рибних продуктів на борт (далі - приймальний майданчик), спроектованим у спосіб, що забезпечує його легке чищення, розмежування кожного наступного улову, захист рибних продуктів від потрапляння прямих сонячних променів, хімічних речовин та будь-яких джерел забруднення;

2) системою для переміщення рибних продуктів з приймального майданчика до робочої зони відповідно до гігієнічних вимог;

3) робочими зонами, розмір яких забезпечує проведення підготовки та переробки рибних продуктів з дотриманням гігієнічних вимог, та які спроектовані та організовані у спосіб, що забезпечує їх легке чищення, дезінфекцію та запобігає будь-якому забрудненню рибних продуктів;

4) зонами для зберігання готових рибних продуктів, розмір та конструкція яких забезпечує їх легке чищення та дезінфекцію. Якщо на борту судна функціонує установка для переробки відходів, - для зберігання зазначених відходів передбачають окремий трюм;

5) місцем для зберігання пакувальних матеріалів, відокремленим від зон підготовки та переробки рибних продуктів;

6) спеціальним обладнанням для утилізації/видалення відходів або рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною, шляхом їх скидання безпосередньо в море або, якщо цього вимагають обставини, до спеціально призначеного для цього водонепроникного резервуара (ємності);

7) спеціально призначеними відокремленими зонами для проведення операцій зі зберігання та переробки відходів з метою їх знезараження або дезінфекції (якщо зазначені операції проводяться безпосередньо на борту суден);

8) отвором для збору води, розташування якого має виключати можливість забруднення водопостачання;

9) обладнанням для миття рук персоналу, який здійснює поводження з незапакованими рибними продуктами. Обладнання для миття рук має бути оснащено кранами, спроектованими у спосіб, що запобігає поширенню забруднення.

9. Вимоги пункту 8 цієї глави не є обов'язковими для рибопромислових суден, на борту яких ракоподібних та моллюсків піддають виключно приготуванню (термічній обробці), охолодженню та первинному пакуванню.

10. Рибопромислові судна, на борту яких здійснюють замороження рибних продуктів, забезпечують обладнанням, зазначеним в підпунктах 1-2 пункту 7 цієї глави.

11. Рефрижераторні (холодильні) судна, на борту яких здійснюють перевезення та/або зберігання заморожених рибних продуктів насипом, забезпечують холодильним обладнанням, що відповідає вимогам підпункту 2 пункту 7 цієї глави.

3. Вимоги до операцій, пов'язаних з завантаженням рибних продуктів на борт суден

1. Частини суден та контейнери, призначені для зберігання рибних продуктів, підтримують в належному технічно справному та санітарному стані, зокрема шляхом недопущення їх забруднення паливом або трюмною водою.

2. Безпосередньо після завантаження на борт судна рибні продукти захищають від забруднення, впливу прямих сонячних променів або інших джерел тепла.

3. Поводження з рибними продуктами та їх зберігання здійснюють у спосіб, що запобігає пошкодженню зазначених рибних продуктів.

Персонал, який здійснює поводження з рибними продуктами, може використовувати загострені інструменти для переміщення великих рибин або риби, що може нанести поранення, за умови, що м'ясо рибних продуктів не зазнає пошкоджень.

4. Рибні продукти, крім тих, що їх зберігають живими, охолоджують безпосередньо після завантаження на борт суден. Якщо охолодження є неможливим, рибні продукти якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) вивантажують з суден.

5. Якщо відділення голів риб та/або їх патрання здійснюють на борту суден, такі операції мають проводитися безпосередньо після вилову/збирання з дотриманням гігієнічних вимог, а рибні продукти якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) ретельно промивають.

Нутрощі та частини рибних продуктів, що можуть становити загрозу для здоров'я людини, якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) видаляють та зберігають окремо від рибних продуктів, призначених для споживання людиною.

Печінку, ікру та молоки, призначені для споживання людиною, охолоджують або зберігають під льодом за температури, близької до температури танення льоду, або заморожують.

{Абзац третій пункту 5 глави 3 розділу VIII із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

6. Якщо цілі рибини, призначені для консервування, заморожують у сольовому розчині (тузлук), щодо таких рибних продуктів має забезпечуватися температура не вище -9°C . Не залежно від того, чи відбувається подальше замороження до температури -18°C , цілі рибини, попередньо заморожені у сольовому розчині (тузлук) за температури не вище -9°C , призначаються для консервування. Оператор ринку забезпечує умови, за яких сольовий розчин (тузлук) не є джерелом забруднення риби.

4. Вимоги до операцій, пов'язаних з розвантаженням та вивантаженням рибних продуктів з суден

1. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з розвантаженням та вивантаженням рибних продуктів з суден, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) обладнання для розвантаження та вивантаження рибних продуктів, що безпосередньо контактує з рибними продуктами, має бути виготовлене з матеріалів та утримуватися у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити його легке чищення та дезінфекцію;

2) з метою запобігання ризику забруднення рибних продуктів під час їх розвантаження та вивантаження вживаються такі заходи:

операції з розвантаження та вивантаження проводять якнайшвидше (без необґрунтованих та невиннованих затримок);

рибні продукти розміщують якнайшвидше (без необґрунтованих та невиннованих затримок) в захищене середовище та зберігають відповідно до вимог, встановлених главою 10 цього розділу;

для поводження з рибними продуктами використовують обладнання, інвентар та застосовують операції, що не спричиняють пошкодження їстівних частин рибних продуктів.

2. Якщо на борту судна неможливо здійснювати операції з охолодження рибних продуктів, свіжі рибні продукти, крім тих, що їх зберігають живими, якнайшвидше (без необґрунтованих та невиннованих затримок) вивантажують з судна, охолоджують та зберігають за температури, близької до температури танення льоду.

5. Вимоги до рибних аукціонів та оптових ринків, на яких рибні продукти пропонуються для продажу

1. Оператори ринку, в управлінні яких перебувають рибні аукціони та оптові ринки (або їх частини), на яких рибні продукти пропонуються для продажу, зобов'язані забезпечити дотримання вимог цієї глави.

2. Рибні аукціони та оптові ринки (або їх частини) мають бути обладнані:

1) приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для холодильного зберігання рибних продуктів, щодо яких існує підозра невідповідності вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та/або щодо яких очікуються результати лабораторних досліджень (випробувань);

2) окремими приміщеннями з обмеженим доступом, призначеними для зберігання рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною;

3) належним чином обладнаним приміщенням з обмеженим доступом, або, у разі необхідності, кімнатою для виключного використання державним ветеринарним інспектором або спеціалістом ветеринарної медицини.

3. Під час пропонування рибних продуктів для продажу, а також під час їх зберігання:

1) забороняється використовувати приміщення не за їх безпосереднім призначенням;

2) транспортним засобам, що випускають вихлопні гази, забороняється доступ до приміщень;

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

4) приміщення оснащують належним природним та/або штучним освітленням, що забезпечує безперешкодне здійснення заходів державного контролю.

6. Вимоги до поводження з рибними продуктами

1. Цілі та патрані свіжі рибні продукти дозволено транспортувати та зберігати в охолодженій воді на борту суден. Зазначені рибні продукти дозволено також транспортувати в охолодженій воді після їх вивантаження з суден, а також транспортувати з потужностей аквакультури, до розташованої на суші потужності, що на ній провадять діяльність, іншу ніж транспортування та/або сортування рибних продуктів.

У разі використання тришарових поліетиленових контейнерів, наповнених водою та льодом, цілі та патрані свіжі рибні продукти дозволяється транспортувати після їх прибуття на розташовану на суші потужність, що на ній провадять діяльність, іншу ніж транспортування, за умови дотримання вимог підпункту 1 пункту 1 глави 11 цього розділу.

{Пункт 1 глави 6 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2. Охолоджені, не запаковані рибні продукти, що їх не розповсюджують, не відвантажують (відправляють), не підготовляють або не переробляють безпосередньо після їх прибуття на розташовані на суші потужності, зберігають під льодом з використанням відповідного обладнання та/або приміщень або, у разі цілих та патраних рибних продуктів, у наповнених льодом та водою тришарових поліетиленових контейнерах, виготовлених з ізоляційного матеріалу.

{Пункт 2 глави 6 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

3. Лід необхідно замінювати по мірі необхідності. У разі використання тришарових поліетиленових контейнерів, наповнених водою та льодом, зазначені контейнери повинні бути чистими та непошкодженими. Вода, температура якої повинна бути максимально наближеною до 0 °С, має покривати всю рибу. Лід повинен покривати всю поверхню води в контейнерах, забезпечуючи, щоб уся риба знаходилась під шаром льоду.

{Пункт 3 глави 6 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

4. Запаковані свіжі рибні продукти охолоджують до температури, близької до температури танення льоду.

Відділення голови та патрання здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог. Патрання здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) після вилову/збору або вивантаження рибних продуктів з суден. Після відділення голови та патрання рибні продукти ретельно промивають.

{Пункт 4 глави 6 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

5. Філетування та нарізання здійснюють у спосіб, що виключає забруднення або псування філе та шматочків-кругляків. Філе та шматочки-кругляки не мають залишатись на робочих столах довше, ніж цього вимагає технологічний процес їх підготовки. Філе та шматочки-кругляки піддають первинному пакуванню, якщо необхідно, пакуванню, а також охолоджують якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після їх підготовки.

Контейнери, що їх використовують для відвантаження (відправлення) або зберігання незапакованих підготовлених свіжих рибних продуктів під льодом, мають бути сконструйовані у спосіб, що забезпечує відведення талої води та запобігає її контакту з рибними продуктами.

{Пункт 5 глави 6 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

6. Розташовані на суші потужності, на яких заморожують рибні продукти та/або зберігають заморожені рибні продукти, мають бути забезпечені обладнанням, що відповідає вимогам, встановленим підпунктами 1-2 пункту 7 глави 2 цього розділу.

7. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом продуктів механічного обвалювання риби, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

- 1) як сировину для виробництва продуктів механічного обвалювання риби використовують лише цілі рибини та кістки після філетування;
- 2) усю сировину для виробництва продуктів механічного обвалювання риби очищують від нутрощів;
- 3) механічне обвалювання здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невинуватених затримок) після філетування;
- 4) цілі рибини попередньо очищують від нутрощів та промивають;

5) після механічного обвалювання рибні продукти заморожують якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) або включають до складу продукту, призначеного для замороження або стабілізаційної обробки.

8. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з введенням в обіг рибних продуктів, отриманих від риб або головоногих моллюсків, що призначені для безпосереднього споживання людиною у сирому вигляді (без термічної обробки) або маринованими, засоленими та/або обробленими в інший спосіб, якщо така обробка є недостатньою для знищення життєздатних паразитів, зобов'язані забезпечити дотримання 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, обробка замороженням має передбачати зниження температури в усіх частинах продукту до -20°C протягом не менше 24 годин або -35°C упродовж не менше 15 годин;

3) обробка замороженням, зазначена в підпунктах 1-2 цього пункту, не є обов'язковою для:

рибних продуктів, що пройшли або проходять термічну обробку перед споживанням людиною з метою знищення життєздатних паразитів. У разі паразитів, інших ніж трематоди, рибні продукти піддають нагріванню до температури в товщі не менше 60°C упродовж не менше однієї хвилини;

рибних продуктів, що зберігаються замороженими протягом часу, що забезпечує знищення життєздатних паразитів;

рибних продуктів, вироблених із виловленої дикої риби, за умови, що не проведення обробки замороженням погоджено з територіальним органом компетентного органу та за наявності епідеміологічних даних, що свідчать про відсутність паразитів, що становлять загрозу для здоров'я людини, у рибпромислових районах походження виловленої дикої риби;

рибних продуктів, вироблених з риби, що походить з потужностей, на яких її вирощували з ікринок та годували виключно кормами, які не могли містити

життєздатних паразитів, що становлять загрозу для здоров'я людини, за умови виконання однієї з таких вимог: рибу вирощували виключно у середовищі, вільному від життєздатних паразитів, або оператор ринку перевірів та підтвердив за допомогою процедур, погоджених з територіальним органом компетентного органу, що рибні продукти не становлять загрози для здоров'я людини в частині наявності життєздатних паразитів;

4) перед введенням в обіг рибних продуктів, зазначених в абзацах четвертому - п'ятому підпункту 3 цього пункту, що їх не піддавали заморожуванню, або які не призначені для обробки перед споживанням людиною з метою знищення життєздатних паразитів, що становлять загрозу для здоров'я людини, оператор ринку зобов'язаний забезпечити та перевірити, що такі рибні продукти походять з рибпромислових районів або потужностей, що відповідають вимогам, встановленим в абзацах четвертому - п'ятому підпункту 3 цього пункту.

7. Вимоги до приготування (термічної обробки) ракоподібних та молюсків, а також виробництва риб'ячого жиру

1. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з приготуванням (термічною обробкою) ракоподібних та молюсків, призначених для споживання людиною, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) після приготування (термічної обробки) ракоподібних та молюсків піддають швидкому охолодженню. Якщо не використовується жоден інший метод/спосіб збереження, охолодження повинно проводитися до досягнення температури, близької до температури танення льоду;

2) очищення від раковин або видалення стулок здійснюють із дотриманням гігієнічних вимог та у спосіб, що виключає забруднення рибних продуктів. Персонал, що здійснює зазначені в цьому підпункті операції вручну, повинен ретельно мити руки;

3) після очищення від раковин або видалення стулок приготовлені (термічно оброблені) ракоподібні та молюски відразу заморожують або охолоджують до температури, зазначеної у главі 10 цього розділу.

2. Оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) сировину, що її використовують для виробництва риб'ячого жиру, необхідно:

отримувати з потужностей, у тому числі суден, що зареєстровані або на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

отримувати з рибних продуктів, визнаних придатними для споживання людиною та які відповідають вимогам цього розділу;

транспортувати та зберігати з дотриманням гігієнічних вимог;

якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) охолоджувати та зберігати за температур, зазначених у главі 10 цього розділу. Охолодження сировини не вимагається, якщо цілі рибні продукти використовують безпосередньо для виробництва риб'ячого жиру, а сировину піддають переробці впродовж 36 годин після завантаження за умови, що вона відповідає показникам свіжості, встановленим законодавством, а сукупний вміст загальних азотлетких основ (TVB-N) у неперероблених рибних продуктах не перевищує максимально допустимих рівнів, встановлених законодавством;

2) вся сировина, призначена для виробництва сирого риб'ячого жиру, піддається поводженню, що включає (у разі необхідності) нагрівання, пресування, сепарацію, центрифугування, переробку, рафінування або очищення. Зазначене в цьому підпункті поводження проводять до того, як риб'ячий жир буде введений в обіг для реалізації кінцевому споживачеві;

3) оператори ринку можуть одночасно виробляти та зберігати на одній і тій самій 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 виробництва відповідають вимогам, встановленим для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

8. Вимоги до рибних продуктів

1. Щодо рибних продуктів, призначених для введення в обіг для споживання людиною, оператори ринку зобов'язані:

1) забезпечити відповідність рибних продуктів мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, встановленим законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

2) здійснювати органолептичне дослідження рибних продуктів.

Органолептичне дослідження повинно зокрема включати перевірку рибних продуктів на відповідність показникам свіжості, встановленим законодавством;

3) забезпечити відповідність рівня вмісту гістаміну в рибних продуктах максимально допустимим межам, встановленим законодавством. Вимога цього підпункту не застосовується до цілих рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною;

4) забезпечити візуальний огляд рибних продуктів з метою виявлення видимих паразитів перед введенням зазначених продуктів в обіг. Вимога цього підпункту не застосовується до цілих рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

2. Заборонено вводити в обіг такі рибні продукти:

1) неперероблені рибні продукти щодо яких за результатами лабораторних досліджень (випробувань) встановлено перевищення максимально допустимих рівнів вмісту загальних азотлетких основ (TVB-N) та азот триметиламіну (ТМА-N), встановлених законодавством;

2) рибні продукти, призначені для введення в обіг для споживання людиною, щодо яких за результатами візуального огляду, зазначеного в підпункті 4 пункту 1 цієї глави, виявлено зараження видимими паразитами. Вимога цього підпункту не застосовується до цілих рибних продуктів, що їх безпосередньо використовують для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для

споживання людиною, та рибних продуктів, які перед введенням в обіг для споживання людиною піддані поводженню, яке передбачає видалення усіх частин рибних продуктів, заражених видимими паразитами та/або обробці, що забезпечує знищення видимих паразитів;

3) рибні продукти, отримані з отруйних риб родин Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae та Canthigasteridae. Рибні продукти, отримані із водних тварин (гідробінтів), що належать до родини Gempylidae, зокрема *Ruvettus pretiosus* та *Lepidocybium flavobrunneum*, можуть реалізовуватися та перебувати в обігу відповідно до вимог, встановлених статтею 39 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

4) рибні продукти, що містять біотоксини такі як *Ciguatera*, або інші види токсинів, які становлять загрозу для здоров'я людини, крім рибних продуктів, отриманих із живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих, якщо такі продукти вироблені відповідно до вимог розділу VII цих Вимог.

9. Вимоги до первинного пакування рибних продуктів

1. Заморожені блоки рибних продуктів, приготовлені на борту суден, перед їх вивантаженням з суден піддають первинному пакуванню.

2. Якщо рибні продукти піддають первинному пакуванню на борту суден, оператори ринку зобов'язані забезпечити, щоб матеріали, які використовуються для первинного пакування:

1) не були джерелом забруднення;

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

3) якщо використовуються повторно, піддавались легкому чищенню і, в разі необхідності, дезінфекції.

10. Вимоги до зберігання рибних продуктів

1. Ємності, що в них зберігають свіжі рибні продукти під льодом, мають бути водонепроникними та виключати контакт рибних продуктів із талою водою.

2. Свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також приготовані (термічно оброблені) та охолоджені рибні продукти, вироблені із ракоподібних та моллюсків, зберігають за температури, близької до температури танення льоду.
3. Заморожені рибні продукти зберігають за температури не вище -18°C в усіх частинах продукту.
4. Цілі рибини, заморожені в сольовому розчині (тузлук), призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, зберігають за температури не вище -9°C .
5. Живі рибні продукти зберігають за температури та у спосіб, що не справляють шкідливого впливу на їх життєздатність та безпечність.

11. Вимоги до транспортування рибних продуктів

1. Транспортування рибних продуктів здійснюють з дотриманням таких температурних режимів:

- 1) свіжі, розморожені неперероблені рибні продукти, а також приготовані (термічно оброблені) та охолоджені рибні продукти, вироблені з ракоподібних та моллюсків, утримують за температури, близької до температури танення льоду. У разі використання тришарових поліетиленових контейнерів, наповнених водою та льодом, для транспортування цілих або патраних свіжих рибних продуктів, лід повинен бути присутнім протягом усього періоду зберігання/транспортування, яке повинне здійснюватися за контрольованої температури. Тривалість періоду транспортування та зберігання цілих та патраних свіжих рибних продуктів в тришарових поліетиленових контейнерах, наповнених водою та льодом, не повинна перевищувати трьох днів;
- 2) заморожені рибні продукти, крім цілих рибин, заморожених у сольовому розчині (тузлук) і призначених для виробництва консервованих харчових продуктів, під час транспортування утримують за сталої температури не вище -18°C в усіх частинах продукту, із можливими короткими коливаннями температури в сторону її збільшення не більше ніж на 3°C ;

3) якщо під час транспортування свіжих рибних продуктів застосовують суперохолодження, зазначені рибні продукти дозволяється транспортувати в ящиках (контейнерах) без льоду за умови, що на таких ящиках (контейнерах) чітко зазначено, що вони містять суперохолоджені рибні продукти. Під час транспортування температура в товщі суперохолоджених рибних продуктів повинна підтримуватись на рівні від $-0,5^{\circ}\text{C}$ до -2°C . Тривалість періоду транспортування та зберігання суперохолоджених рибних продуктів не повинна перевищувати п'яти днів.

{Пункт 1 глави 11 розділу VIII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

{Пункт 2 глави 11 розділу VIII виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

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

3. Рибні продукти, призначені для введення в обіг живими, транспортують у спосіб, що не справляє шкідливого впливу на їх життєздатність та безпеку.

{Пункт 3 глави 11 розділу VIII із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

IX. Яйця та яєчні продукти

1. Вимоги до виробництва та обігу яєць

1. Під час знаходження на потужності з виробництва і до моменту продажу споживачам яйця зберігають чистими, сухими, без сторонніх запахів, належним чином захищають від пошкоджень, ударів і від прямих променів сонця.

2. Зберігання та транспортування яєць до моменту їх продажу кінцевим споживачам здійснюють за постійної температури, що найкраще забезпечує оптимальне зберігання їх гігієнічних властивостей.

3. Яйця доставляють споживачам не пізніше, ніж через 28 днів після знесення.

{Пункт 3 глави 1 розділу IX із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

4. Мінімальний термін придатності яєць, отриманих від курей виду Gallus Gallus, не повинен перевищувати 28 днів, що відраховуються з дати знесення яєць або, якщо вказується період знесення, від першого дня зазначеного періоду.

{Главу 1 розділу IX доповнено новим пунктом 4 згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

2. Вимоги до потужностей з виробництва яєчних продуктів

1. Потужності з виробництва яєчних продуктів мають відповідати вимогам цієї глави.

2. Конструкція, планування і розташування виробничих приміщень, а також технологічне обладнання потужностей з виробництва яєчних продуктів мають забезпечувати розмежування наведених нижче операцій:

1) миття, сушіння та дезінфекція брудних яєць (у разі здійснення зазначених операцій);

2) розбивання яєць, збирання їх вмісту, видалення шкаралупи і підшкаралупних оболонок;

3) інших операцій, крім операцій, зазначених у підпунктах 1-2 цього пункту.

3. Вимоги до сировини для виробництва яєчних продуктів

1. Шкаралупа яєць, що їх використовують у виробництві яєчних продуктів, має бути повністю сформованою, а також цілою та непошкодженою, крім випадку, зазначеного в пункті 2 цієї глави.

2. Тріснуті яйця можна використовувати для виробництва рідких яєць або яєчних продуктів, якщо потужності з виробництва або потужності з пакування яєць постачають їх безпосередньо на потужності, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення діяльності з виробництва рідких яєчних продуктів, або на потужності з переробки, де їх

необхідно розбити якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок).

3. Рідкі яйця, вироблені на потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів на здійснення цього виду діяльності, можна використовувати в якості сировини для виробництва яєчних продуктів.

Рідкі яйця виробляють відповідно до вимог пунктів 1-5 та 8 глави 4 цього розділу.

4. Вимоги до виробництва яєчних продуктів

1. Всі операції, пов'язані з виробництвом, поводженням і зберіганням яєчних продуктів, здійснюють у спосіб, що виключає їх забруднення.

2. Дозволено розбивати лише чисті та сухі яйця.

3. Яйця розбивають у спосіб, що мінімізує їх забруднення, зокрема, шляхом забезпечення належного розмежування операцій з розбивання яєць від інших операцій. Тріснуті яйця переробляють якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок).

4. Яйця, крім яєць курей, індичок або цесарок, обробляють та переробляють окремо. Перед переробкою яєць курей, індичок і цесарок все обладнання чистять та дезінфікують.

5. Заборонено отримувати вміст яєць шляхом їх центрифугування або трощення. Центрифугування також заборонено використовувати для отримання залишків білків із пустих шкаралуп для споживання людиною.

6. Після розбивання всі частини рідких яєць переробляють якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) з метою усунення мікробіологічних небезпечних факторів або зменшення їх до прийнятного рівня.

Недостатньо перероблені партії відразу піддають повторній переробці на цій самій потужності, якщо повторна переробка робить таку партію придатною для споживання людиною.

Партії, визнані непридатними для споживання людиною, денатурують із метою унеможливлення споживання їх людиною.

7. Яєчні білки, призначені для виробництва сушеного або кристалізованого альбуміну, який в подальшому піддаватимуть термічній обробці, не потребують переробки.

8. Якщо переробку не здійснюють відразу після розбивання, рідкі яйця зберігають замороженими або за температури не вище 4 °С. Період зберігання рідких яєць перед їх переробкою за температури 4 °С не має перевищувати 48 годин. Вимоги цього пункту не застосовують до яєчних продуктів, із яких екстрагують цукор, якщо процес знецукрення здійснюють якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок).

9. Яєчні продукти, що їх не було стабілізовано для зберігання за кімнатної температури, охолоджують до температури не вище 4 °С. Призначені для заморожування яєчні продукти заморожують безпосередньо після їх переробки.

5. Аналітичні характеристики яєчних продуктів

1. Концентрація 3-гідроксибутанової кислоти не має перевищувати 10 мг/кг у перерахунку на суху речовину немодифікованого яєчного продукту.

2. Вміст молочної кислоти в сировині для виробництва яєчних продуктів не має перевищувати 1 г/кг у перерахунку на суху речовину.

Для ферментованих яєчних продуктів зазначене в абзаці першому цього підпункту значення вмісту молочної кислоти має дорівнювати значенню, встановленому перед початком процесу ферментації.

3. Кількість залишків яєчної шкаралупи, підшкаралупних оболонок, а також будь-яких інших частинок у переробленому яєчному продукті не має перевищувати 100 мг/кг яєчного продукту.

Х. Жаб'ячі лапки та равлики

1. Вимоги до потужностей з виробництва жаб'ячих лапок та/або равликів

1. Забій жаб та/або равликів здійснюють на потужностях, конструкція, планування та розташування, а також технологічне обладнання яких призначені для зазначених цілей.
2. Потужності, на яких здійснюють приготування жаб'ячих лапок, призначених для споживання людиною, мають бути обладнані виробничими приміщеннями, призначеними для зберігання та миття живих жаб, а також для їх забою та знекровлення.
3. Виробничі приміщення, зазначені в пункті 2 цієї глави, мають бути фізично відокремленими від виробничих приміщень, призначених для приготування жаб'ячих лапок.
4. Вимоги пункту 1 цієї глави поширюються на виробництво:
 - 1) усіх равликів, призначених для споживання людиною, що належать до родин *Helicidae*, *Hygromiidae* та *Sphincterochilidae*;
 - 2) жаб'ячих лапок, призначених для споживання людиною, отриманих з тварин, що належать до роду *Pelophylax* родини *Ranidae* та родів *Fejervarya*, *Limnonectes* та *Hoplobatrachus* родини *Dicroglossidae*.
5. Вимоги пунктів 2-3 цієї глави поширюються на виробництво жаб'ячих лапок, призначених для споживання людиною, отриманих з тварин, що належать до роду *Pelophylax* родини *Ranidae* та родів *Fejervarya*, *Limnonectes* та *Hoplobatrachus* родини *Dicroglossidae*.

2. Вимоги до виробництва жаб'ячих лапок та равликів

1. Для виробництва жаб'ячих лапок та равликів, призначених для споживання людиною, забороняється використання сировини, отриманої з тварин, що не були забиті на потужностях, зазначених в пункті 1 глави 1 цього розділу.
2. Жаб та равликів піддають органолептичному дослідженню, що проводиться оператором ринку шляхом відбору зразків. Якщо за результатами органолептичного дослідження встановлено, що жаби та равлики можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини, їх використання для споживання людиною забороняється.

3. Безпосередньо після завершення процесу приготування жаб'ячі лапки ретельно промивають проточною питною водою та негайно охолоджують до температури, близької до температури танення льоду, заморожують або переробляють.

4. Після завершення процесу забою гепатопанкреас равликів, що може становити загрозу для життя та/або здоров'я людини, видаляють та не використовують для споживання людиною.

5. Вимоги пунктів 1-2 та 4 цієї глави поширюються на виробництво усіх равликів, призначених для споживання людиною, що належать до родин *Helicidae*, *Hygromiidae* та *Sphincterochilidae*.

6. Вимоги пунктів 1-3 цієї глави поширюються на виробництво жаб'ячих лапок, призначених для споживання людиною, отриманих з тварин, що належать до роду *Pelophylax* родини *Ranidae* та родів *Fejervarya*, *Limnonectes* та *Hoplobatrachus* родини *Dicroglossidae*.

XI. Топлені тваринні жири та шкварки

1. Вимоги до потужностей зі збирання та переробки сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок, а також транспортних засобів, призначених для транспортування зазначеної сировини

1. Потужності зі збирання сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок та транспортні засоби, призначені для її транспортування до потужностей з переробки, мають бути обладнані холодильними камерами (установками) для зберігання зазначеної сировини за температури не вище 7 °C.

2. Потужності з переробки сировини мають бути обладнані такими приміщеннями, обладнанням та установками:

1) холодильними камерами (установками);

2) відвантажувальним цехом, крім випадків, коли топлені тваринні жири відвантажують (відправляють) з потужності виключно в цистернах;

3) обладнанням, призначеним для виробництва продуктів, до складу яких входять суміші топлених тваринних жирів та інших харчових продуктів та/або спецій (у разі необхідності).

3. Наявність холодильних камер (установок), зазначених у пункті 1 та підпункті 1 пункту 2 цієї глави, не є обов'язковою, якщо зберігання та транспортування сировини здійснюється без застосування активного охолодження виключно у випадку, визначеному абзацом другим підпункту 4 пункту 1 глави 2 цього розділу.

2. Вимоги до приготування топлених тваринних жирів та шкварок

1. Сировина для приготування топлених тваринних жирів та шкварок має відповідати таким вимогам:

1) походити від тварин, які були забиті на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною;

2) складатися з жирових тканин або кісток, вільних від крові та домішок;

3) походити з потужностей, що зареєстровані або на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

4) транспортуватися та зберігатися перед витоплюванням із дотриманням гігієнічних вимог та з застосуванням активного охолодження, що забезпечує внутрішню температуру сировини не вище 7 °C.

Сировину дозволено транспортувати та зберігати без застосування активного охолодження у випадку витоплювання зазначеної сировини протягом 12 годин з дня її отримання.

2. Використання розчинників під час процесу витоплювання заборонено.

3. Топлені тваринні жири, призначені для рафінування, що відповідають вимогам пункту 4 цієї глави та вироблені з дотриманням вимог пунктів 1-2 цієї глави, можуть піддаватись рафінуванню на тій самій потужності, на якій їх було вироблено, або на іншій потужності з метою покращення їх фізико-хімічних характеристик.

4. Топлені тваринні жири мають відповідати фізико-хімічним та органолептичним характеристикам для топлених тваринних жирів, встановленим додатком 3 до цих Вимог.

XII. Оброблені шлунки, міхури, кишки та високоочищені продукти тваринного походження

{Заголовок розділу XII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

1. Вимоги до виробництва та обігу оброблених шлунків, міхурів та кишок

1. Сировина для виробництва оброблених шлунків, міхурів та кишок має походити від тварин, забитих на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.

2. Шлунки, міхури та кишки піддають солінню, термічній обробці або сушінню.

3. Після здійснення поводження, зазначеного в пункті 2 цієї глави, оператором ринку мають застосовуватись заходи, що запобігають повторному забрудненню шлунків, міхурів та кишок.

4. Оброблені шлунки, міхури та кишки, не придатні для зберігання за температури навколишнього середовища, перед їх відвантаженням (відправленням) зберігають охолодженими на призначених для цього потужностях.

Не посолені або не висушені оброблені шлунки, міхури та кишки зберігають за температури не вище 3 °C.

2. Вимоги до виробництва високоочищених продуктів тваринного походження

1. Сировина для виробництва нижчезазначених високоочищених продуктів тваринного походження повинна піддаватись обробці методами, що виключають будь-яку загрозу для життя та/або здоров'я людини та/або тварини:

- 1) хондроїтин сульфату;
- 2) гіалуронова кислота;
- 3) інші гідролізовані хрящові продукти;
- 4) хітозан;
- 5) глюкозамін;
- 6) сичужний фермент;
- 7) риб'ячий клей;
- 8) амінокислоти, що є харчовими добавками, які підлягають державній реєстрації відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;
- 9) ароматизатори, які підлягають державній реєстрації відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;
- 10) продукти переробки жиру.

2. Сировина для виробництва високоочищених продуктів тваринного походження, зазначених в пункті 1 цієї глави, повинна походити від:

- 1) тварин (включаючи їх пір'я), які були забиті на бійні та м'ясо яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнане придатними для споживання людиною;
- 2) рибних продуктів, вироблених відповідно до вимог розділу VIII цих Вимог;
- 3) топлених тваринних жирів та шкварок, які відповідають вимогам розділу XI цих Вимог, або від вовни, за умови, що зазначені продукти піддані одному з таких методів переробки:

трансестерифікація або гідроліз за температури не нижче 200 °C та відповідного тиску протягом щонайменше 20 хв (гліцерин, жирні кислоти та ефіри);

омилення (сапоніфікація) з використанням NaOH 12М: в рамках періодичного процесу (процесу переробки партіями) - за температури 95 °С протягом трьох годин; або в рамках безперервного процесу - за температури 140 °С, 2 бар (2 000 гПа) протягом 8 хв;

гідрогенізація за температури 160 °С, 12 бар (12 000 гПа) протягом 20 хв.

3. Для виробництва амінокислот заборонено використовувати волосся людини.

{Глава 2 розділу XII в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}

XIII. Желатин

1. Вимоги до сировини для виробництва желатину

1. Для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною (далі - желатин), дозволяється використовувати таку сировину:

1) кістки, крім ризикового матеріалу, шкіри та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці, сухожилля та м'язи;

2) шкіри та шкіри диких тварин, туші яких визнані придатними для споживання людиною;

3) шкіра та кістки риб.

2. Для виробництва желатину заборонено використовувати шкіри та шкіри, піддані процесу дублення (незалежно від того, чи цей процес було завершено).

3. Сировина для виробництва желатину, зазначена в підпункті 1 пункту 1 цієї глави, має походити від тварин, які були забиті на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.

4. Сировина для виробництва желатину, для збереження якої не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, має походити з зареєстрованих потужностей або з потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог

законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

5. Для виробництва желатину дозволяється використовувати таку оброблену сировину:

1) кістки, крім ризикового матеріалу, що походять з потужностей, які знаходяться під контролем компетентного органу та внесені до відповідних реєстрів, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та які піддані одному з таких методів обробки:

подрібнення на шматки (частки), приблизний розмір яких становить 15 мм, і знежирення гарячою водою за температури не нижче 70 °C протягом не менше 30 хв, не менше 80 °C упродовж не менше 15 хв або не менше 90 °C протягом не менше 10 хв, далі відокремлення та подальше промивання й сушіння впродовж щонайменше 20 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі не нижче 350 °C чи протягом 15 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі вище 700 °C;

сушіння на сонці впродовж щонайменше 42 днів за середньої температури не нижче 20 °C;

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше шести протягом щонайменше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці, а також шкури та шкіри диких тварин, що отримані на потужностях, які знаходяться під контролем компетентного органу та внесені до відповідних реєстрів, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та які піддані одному з таких методів обробки:

обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 у товщі з подальшим солінням упродовж щонайменше семи днів (строк обробки може включати час, необхідний для транспортування);

сушіння протягом щонайменше 42 днів за температури не нижче 20 °C (строк обробки може включати час, необхідний для транспортування);

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН менше п'яти у товщі впродовж щонайменше 1 години;

обробка всього продукту лугом, що забезпечує досягнення рівня $pH > 12$ протягом щонайменше 8 годин;

3) кістки, крім ризикового матеріалу, шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці, шкури риб, шкури та шкіри диких тварин, що піддані обробці методами, іншими ніж ті, що зазначені в підпунктах 1-2 цього пункту та походять з зареєстрованих потужностей або з потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

6. Оброблена сировина, зазначена в підпунктах 1-2 пункту 5 цієї глави, має походити від свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та птиці, які були забиті на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною або забитих диких тварин, туші яких за результатами післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.

2. Вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину

1. Сировину для виробництва желатину транспортують та зберігають охолодженою або замороженою. Зазначена вимога не застосовується до сировини, що її переробляють впродовж 24 годин після її відправлення, знежирених та висушених кісток або осеїну, солених, висушених та оброблених вапном шкур, а також шкур та шкір, оброблених лугом або кислотою, які дозволяється транспортувати та зберігати за температури навколишнього середовища.

2. Вантажі з сировиною для виробництва желатину, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та супроводжуються міжнародним сертифікатом, після здійснення передбачених законодавством заходів державного контролю на кордоні транспортують безпосередньо на потужність призначення.

3. З метою недопущення ризику поширення хвороб серед тварин під час транспортування та зберігання сировини для виробництва желатину оператор ринку зобов'язаний вживати запобіжні заходи, встановлені законодавством,

зокрема щодо поводження з побічними продуктами тваринного походження, відходами, невикористаними або надлишковими матеріалами тваринного походження.

3. Вимоги до виробництва желатину

1. Процес виробництва желатину має включати такі стадії:

1) увесь кістковий матеріал, отриманий з жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні чи зоні з контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії великої рогатої худоби (ВРХ) відповідно до вимог Міжнародного епізоотичного бюро (Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин) (далі - МЕБ), піддають процесу, що забезпечує ретельне подрібнення усього кісткового матеріалу та його знежирення гарячою водою, й обробці розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4 % та $\text{pH} < 1,5$) протягом не менше двох діб, після чого матеріал піддають такій обробці: лужна обробка насиченим розчином вапна ($\text{pH} > 12,5$) упродовж щонайменше 20 днів із нагріванням до температури $138\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом не менше 4 с, або кислотна обробка ($\text{pH} < 3,5$) упродовж щонайменше 10 годин з нагріванням до температури $138\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом не менше 4 с, або обробка одночасно високою температурою і тиском - насиченою парою за температури вище $133\text{ }^{\circ}\text{C}$ та більше 3 бар упродовж щонайменше 20 хв, або будь-який інший еквівалентний за ефектом метод, рекомендований Кодексом здоров'я наземних тварин МЕБ.

2) сировину, іншу ніж та, що зазначена в підпункті 1 цього пункту, піддають обробці кислотою або лугом із подальшим одноразовим або багаторазовим промиванням. Показник pH має бути відповідним чином скоригований. Желатин екстрагують одно- або багатократним послідовним нагріванням з подальшим очищенням шляхом фільтрації та термічної обробки.

2. Оператори ринку можуть виробляти та зберігати желатин, призначений для споживання людиною, та желатин, не призначений для споживання людиною, на одній і тій самій потужності за умови, що сировина та процес виробництва відповідають вимогам, встановленим для желатину, призначеного для споживання людиною.

XIV. Колаген

1. Вимоги до сировини для виробництва колагену

1. Для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною (далі - колаген), дозволяється використовувати таку сировину:

1) кістки, крім ризикового матеріалу, шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці;

2) сухожилля та м'язи;

3) шкури та шкіри диких тварин, туші яких визнані придатними для споживання людиною;

4) шкіра та кістки риб.

2. Для виробництва колагену заборонено використовувати шкури та шкіри, піддані процесу дублення (незалежно від того, чи цей процес було завершено).

3. Сировина для виробництва колагену, зазначена в підпункті 1 пункту 1 цієї глави, має походити від тварин, які були забиті на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.

4. Сировина для виробництва колагену, для збереження якої не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, має походити з зареєстрованих потужностей або з потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

5. Для виробництва колагену дозволяється використовувати таку оброблену сировину:

1) кістки, крім ризикового матеріалу, що походять з потужностей, які знаходяться під контролем компетентного органу та внесені до відповідних реєстрів, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та які піддані одному з таких методів обробки:

подрібнення на шматки (частки), приблизний розмір яких становить 15 мм, і знежирення гарячою водою за температури не нижче 70 °C протягом не

менше 30 хв, не менше 80 °C упродовж не менше 15 хв або не менше 90 °C протягом не менше 10 хв, далі відокремлення та подальше промивання й сушіння впродовж щонайменше 20 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі не нижче 350 °C чи протягом 15 хв у потоці гарячого повітря при початковій температурі вище 700 °C;

сушіння на сонці впродовж щонайменше 42 днів за середньої температури не нижче 20 °C;

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі продукту менше шести протягом щонайменше однієї години перед сушінням;

2) шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці, а також шкури та шкіри диких тварин, що отримані на потужностях, які знаходяться під контролем компетентного органу та внесені до відповідних реєстрів, що ведуться компетентним органом відповідно до законодавства, та які піддані одному з таких методів обробки:

обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 у товщі з подальшим солінням упродовж щонайменше семи днів (строк обробки може включати час, необхідний для транспортування);

сушіння протягом щонайменше 42 днів за температури не нижче 20 °C (строк обробки може включати час, необхідний для транспортування);

обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН менше п'яти у товщі впродовж щонайменше 1 години;

обробка всього продукту лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 протягом щонайменше 8 годин;

3) кістки, крім ризикового матеріалу, шкури та шкіри жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіри свиней та птиці, шкури риб, шкури та шкіри диких тварин, які піддані обробці методами, іншими ніж ті, що зазначені підпунктами 1-2 цього пункту та які походять з зареєстрованих потужностей або з потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

6. Оброблена сировина, зазначена в пункті 5 цієї глави, має походити від свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та птиці, які були забиті на бійні та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною або забитих диких тварин, туші яких за результатами післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.

2. Вимоги до транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену

1. Сировину для виробництва колагену транспортують та зберігають охолодженою або замороженою. Зазначена вимога не застосовується до сировини, що її переробляють впродовж 24 годин після її відправлення, знежирених та висушених кісток або осеїну, солених, висушених та оброблених вапном шкур, а також шкур та шкір, оброблених лугом або кислотою, які дозволяється транспортувати та зберігати за температури навколишнього середовища.

2. Вантажі з сировиною для виробництва колагену, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та супроводжуються міжнародним сертифікатом, після здійснення передбачених законодавством заходів державного контролю на кордоні транспортують безпосередньо на потужність призначення.

3. З метою недопущення ризику поширення хвороб серед тварин під час транспортування та зберігання сировини для виробництва колагену оператор ринку зобов'язаний вживати запобіжні заходи, встановлені законодавством, зокрема щодо поводження з побічними продуктами тваринного походження, відходами, невикористаними або надлишковими матеріалами тваринного походження.

3. Вимоги до виробництва колагену

1. Процес виробництва колагену має включати такі стадії:

1) увесь кістковий матеріал, отриманий з жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні чи зоні з контрольованим або невизначеним ризиком щодо губчастоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ,

піддають процесу, що забезпечує ретельне подрібнення усього кісткового матеріалу та його знежирення гарячою водою, й обробці розчином соляної кислоти (із концентрацією не менше 4 % та рН < 1,5) протягом не менше двох діб, після чого матеріал піддають обробці шляхом коригування показника рН з використанням кислоти чи лугу з подальшим одним або кількома промиваннями, а також обробляють з використанням одного з таких методів: фільтрація, подрібнення, екструзія чи будь-який інший еквівалентний за ефектом метод, рекомендований Кодексом здоров'я наземних тварин МЕБ;

2) сировину, іншу ніж та, що зазначена в підпункті 1 цього пункту, піддають обробці, що включає миття, коригування показника рН з використанням кислоти або лугу, після чого матеріал піддають одному або кільком промиванням, а також обробляють з використанням одного з таких методів: фільтрація, подрібнення, екструзія чи будь-який інший еквівалентний за ефектом метод, рекомендований Кодексом здоров'я наземних тварин МЕБ.

2. Після здійснення обробок, зазначених в пункті 1 цієї глави, колаген можуть піддавати сушінню.

3. Оператори ринку можуть виробляти та зберігати колаген, призначений для споживання людиною, та колаген, не призначений для споживання людиною, на одній і тій самій потужності за умови, що сировина та процес виробництва відповідають вимогам, встановленим для колагену, призначеного для споживання людиною.

4. Для виробництва харчових продуктів, що їх отримують з колагену, використовується виключно колаген, що відповідає вимогам цього розділу.

Директор Департаменту державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів	А. Пивоваров
--	---------------------

	Додаток 1 до Гігієнічних вимог до виробництва
--	---

	та обігу харчових продуктів тваринного походження (підпункт 23 пункту 4 розділу І)
--	--

ГРАНИЧНІ ОБСЯГИ

поставок / прямих поставок харчових продуктів тваринного походження

№ п/п	Вид харчового продукту тваринного походження	Граничний обсяг поставок / прямих поставок
1.	Туші великих диких тварин	1 туша на тиждень 3 туші за календарний рік
2.	Туші дрібних диких тварин	3 туші на тиждень 30 туш за календарний рік
3.	М'ясо великих диких тварин	М'ясо з однієї туші на тиждень М'ясо з трьох туш за календарний рік
4.	М'ясо дрібних диких тварин	М'ясо з трьох туш на тиждень М'ясо з тридцяти туш за календарний рік
5.	М'ясо птиці та зайцеподібних	10 000 голів птиці/зайцеподібних за календарний рік
6.	Яйця	360 яєць на тиждень
7.	Рибні продукти	25 тонн за календарний рік
8.	Живі двостулкові молюски	25 тонн за календарний рік

*{Додаток 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної
політики та продовольства № 625 від 27.03.2023}*

	Додаток 2 до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів
--	--

	тваринного походження (підпункт 7 пункту 6 глави 8 розділу II)
--	---

ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ ТА УМОВИ

транспортування м'яса

Таблиця 1

Температурні режими та умови транспортування,
максимальна тривалість⁻¹ якого становить не більше 6 годин

№ п/п тварин	Вид	Температура поверхні ⁻²	Максимальна тривалість охолодження до температури поверхні ⁻³	Максимальна температура повітря під час транспортування ⁻⁴	Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів в туші ⁻⁵
А	1	2	3	4	5
1.	Вівці та кози	7 °С	8 годин	6 °С	log ₁₀ 3,5 КУО/см ⁻²
2.	Бикові		20 годин		log ₁₀ 3,5 КУО/см ⁻²
3.	Свині		16 годин		log ₁₀ 4 КУО/см ⁻²

Таблиця 2

Температурні режими та умови транспортування,
максимальна тривалість⁻¹ якого становить не більше 30 годин

№ п/п тварин	Вид	Температура поверхні ⁻²	Максимальна тривалість охолодження до	Температура в товщі ⁻⁶	Максимальна температура повітря під час	Максимальна середньодобова кількість колоній
--------------	-----	------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---	--

			температур и поверхні ⁻³		транспортуван ня ⁻⁴	аеробних мікроорганізмів в туші ⁻⁵
А	1	2	3	4	5	6
1.	Свині	7 °С	16 годин	15 °С	6 °С	log ₁₀ 4 КУО/см ⁻²

Таблиця 3

**Температурні режими та умови транспортування,
максимальна тривалість⁻¹ якого становить не більше 60 годин**

№ п/п	Вид тварин	Температура поверхні ⁻²	Максимальна тривалість охолодження до температури и поверхні ⁻³	Температура в товщі ⁻⁶	Максимальна температура повітря під час транспортування ⁻⁴	Максимальна добова середня кількість колоній аеробних мікроорганізмів в туші ⁻⁵
А	1	2	3	4	5	6
1.	Вівці та кози	4 °С	12 годин	15 °С	3 °С	log ₁₀ 3 КУО/см ⁻²
2.	Биків і		24 години			

⁻¹ Максимальна тривалість - максимально допустимий час від початку завантаження м'яса у транспортний засіб до завершення транспортування. Завантаження м'яса у транспортний засіб може бути відтерміновано і здійснюватися після максимально допустимого часу для охолодження м'яса до встановленої температури поверхні. У такому випадку максимальну тривалість транспортування необхідно зменшити на час, на який було

відтерміновано завантаження.

⁻² Максимально допустима температура поверхні станом на момент завантаження та після завантаження в найтовстішій частині туші, напівтуш, четвєртин або шматків.

⁻³ Максимально допустимий час від моменту забою до досягнення максимально допустимої температури поверхні станом на момент завантаження.

⁻⁴ Максимально допустима температура повітря, за якої дозволено утримувати м'ясо від моменту початку завантаження та протягом всієї тривалості транспортування.

⁻⁵ Максимальна середньодобова кількість аеробних колоній мікроорганізмів в туші на бійні із використанням 10-ти тижневого ковзного (рухомого) інтервалу, допустимого для туш відповідних видів тварин, розрахованого оператором ринку в рамках процедур відбору зразків та проведення досліджень (випробувань) відповідно до розділу VI та пунктів 1.1, 1.2 розділу I додатка 2 до Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19 липня 2012 року № 548, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 03 серпня 2012 року за № 1321/21633.

⁻⁶ Максимально допустима температура м'яса в товщі на момент завантаження та після завантаження.

	Додаток 3 до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження (пункт 4 глави 2 розділу XI)
--	---

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
для топлених тваринних жирів

№ п/п	Характеристики	Жир, отриманий з жуйних тварин			Жир, отриманий зі свиней			Жир, отриманий з інших тварин	
		їстівний жир		жир для очищення	їстівний жир		сало та інший жир для очищення	їстівний жир	жир для очищення
		« <i>Premier jus</i> » ⁻¹	інший жир		сал ^{о-2}	інший жир			
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Вільні жирні кислоти (FFA) (м / м % олеїнової кислоти), максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
2.	Пероксид (мЕкв (міліеквівалент) / кг), максимум	4	4	6	4	4	6	4	10
3.	Загальна кількість нерозчинних залишків, максимум	0,15 %			0,5 %				
4.	Запах, смак, колір	нормальний							

⁻¹ Топлений тваринний жир, отриманий при низькотемпературному витоплюванні свіжого жиру серця, сальника, нирок і брижі бикових, а також

жир з потужностей з розбирання та обвалювання м'яса.

⁻² Топлений тваринний жир, отриманий з жирових тканин свиней.