

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**Наказ Міністерства аграрної політики  
та продовольства України**

\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**СПЕЦІАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ  
ВИМОГИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО  
ПОХОДЖЕННЯ**

**I. Загальні положення**

1. Ці Спеціальні гігієнічні вимоги для харчових продуктів тваринного походження (далі – Вимоги) встановлюють положення щодо:

1) загальної бази дотримання гігієнічних вимог при виробництві харчових продуктів тваринного походження (перероблених та неперероблених харчових продуктів тваринного походження);

2) процедур державного контролю шляхом застосування однакових Вимог для всіх операторів ринку та державних інспекторів компетентного органу;

3) забезпечення високого рівня захисту здоров'я та/або життя людей та тварин.

2. Ці Вимоги розроблено відповідно до Законів України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про ветеринарну медицину" та інших нормативно-правових актів щодо безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог Регламенту Європейського Парламенту й Ради від 29 квітня 2004 року № 853/2004, що встановлює спеціальні Вимога гігієни харчових продуктів тваринного походження; Регламенту Європейського Парламенту й Ради від 17 липня 2000 року № 1760/2000/ЄС про встановлення системи ідентифікації і реєстрації великої рогатої худоби, та маркування яловичини та продуктів із яловичини і скасування Регламенту Ради № 820/97/ЄС; Регламенту Комісії (ЄС) № 37/2005 від 12 січня 2005 р. щодо контролю температур у транспортних засобах, сховищах і на складах харчових продуктів швидкої заморозки, призначених для споживання людиною.

3. Ці Вимоги є обов'язковими для виконання операторами ринку харчових продуктів тваринного походження.

4. Державний контроль за виконанням операторами потужностей цих Вимог здійснюється відповідно до вимог Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та інших законів України, що визначають вимоги до організації і проведення державного контролю за харчовими продуктами.

5. Ці Вимоги не поширюються на суспільні відносини щодо:

- 1) виробництва первинної продукції для власного споживання;
- 2) приготування, обробки та зберігання харчових продуктів, призначених для власного споживання;
- 3) безпосереднього постачання виробником невеликої кількості продукції первинного виробництва кінцевому споживачу або місцевим закладам роздрібною торгівлі, які займаються безпосереднім постачанням такої продукції кінцевому споживачу;
- 4) безпосереднього постачання виробником невеликих кількостей м'яса птиці та зайцеподібних, забитих на фермі, кінцевому споживачу або *місцевим* закладам роздрібною торгівлі, які займаються безпосереднім постачанням такого м'яса кінцевому споживачу в якості свіжого м'яса;
- 5) безпосереднього постачання мисливцями невеликої кількості диких тварин або м'яса диких тварин кінцевому споживачу або місцевим закладам роздрібною торгівлі, які займаються безпосереднім їх постачанням кінцевому споживачу;
- 6) об'єктів, які є харчові продукти, що містять одночасно продукти рослинного походження та перероблені продукти тваринного походження, якщо інше не передбачено чинним законодавством. Виробництво перероблених харчових продуктів тваринного походження, які використовуються для виготовлення таких харчових продуктів, а також поводження з ними здійснюються відповідно до вимог цих Вимоги.
- 7) роздрібною торгівлі у разі здійснення поставок харчових продуктів тваринного походження з однієї потужності на іншу, крім випадків коли така діяльність:  
здійснюється з метою постачання харчових продуктів тваринного походження з одного закладу роздрібною торгівлі іншому закладу роздрібною торгівлі, і таке постачання є незначним, обмеженим або локалізованим;

пов'язана лише із зберіганням або перевезенням харчових продуктів тваринного походження (у такому разі підлягають виконанню лише вимоги щодо дотримання температурних режимів та умов зберігання).

Забезпечення гігієнічних вимог під час здійснення діяльності згідно з підпунктами 3 – 5 пункту 2 розділу I цих Вимог здійснюється відповідно до чинного законодавства, що регулює такі види діяльності.

6. У цих Вимогах терміни застосовуються у такому значенні:

1) бійня – потужність, призначена для забою, зняття шкіри та видалення внутрішніх органів тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною;

2) великі дикі тварини – дикі наземні ссавці, які вільно живуть у диких умовах, та не підпадають під визначення малих диких тварин;

3) господарство (ферма) з виробництва молока – потужність, де одна або декілька сільськогосподарських тварин утримуються для виробництва молока з метою введення його в обіг в якості харчового продукту;

4) двостулкові молюски – молюски з фільтрувальним типом живлення, які мають двостулкову мушлю;

5) дикі тварини – дикі копитні і зайцеподібні, а також інші наземні ссавці, на яких полюють для споживання людиною, і які вважаються дикими згідно з чинним законодавством, в тому числі ссавці, що мешкають на загородженій території в умовах волі, схожих до тих, в яких живуть дикі тварини, а також дикі птахи, на яких полюють для споживання людиною;

- 6) дикі тварини, вирощені на фермі – безкілеві та дикі наземні ссавці, вирощені на фермі, інші ніж домашні копитні;
- 7) домашні копитні тварини (домашні копитні) – домашня велика рогата худоба (включно з видами *bubalus* і *bison*), свині, вівці, кози і домашні непарнокопитні;
- 8) дрібні дикі тварини – дикі птахи і зайцеподібні, що вільно живуть в диких умовах;
- 9) дублення – обробка шкіри з використанням рослинних дублячих засобів, хромистих солей або інших речовин, таких як алюмінієві солі, залізни солі, кремнієві солі, альдегіди і хінони або інші синтетичні дублячі засоби;
- 10) жаб'ячі лапки – задня частина тіла тварини, що належить до виду гна родини *ranidae*, розділена поперечним розрізом поза передніми кінцівками, випатрана і очищена від шкіри;
- 11) желатин – натуральний розчинний білок, гелеутворюючий чи негелеутворюючий, отриманий шляхом часткового гідролізу колагену;
- 12) зайцеподібні – кролі, зайці і гризуни;
- 13) збирач двостулкових молюсків – будь-яка фізична або юридична особа, яка збирає живих двостулкових молюсків з території збору у будь-який спосіб з метою обробки та розміщення на ринку;
- 14) колаген – протеїновий продукт, отриманий з кісток, шкіри, сухожилів і м'язів забійних тварин;

15) кондиціонування двостулкових молюсків – зберігання живих двостулкових молюсків, які походять із територій виробництва класу А, центрів очищення або центрів відвантаження в чанах або будь-яких інших резервуарах, що містять чисту морську воду, або в натуральних водоймах з метою видалення піску, бруду або слизу, збереження або покращення органолептичних показників і забезпечення їх належного стану життєздатності перед первинним пакуванням або пакуванням;

16) м'ясні напівфабрикати – свіже м'ясо, в тому числі м'ясо, яке було подрібнене на шматки і до якого додавалися харчові продукти, спеції або добавки, або яке пройшло процеси, недостатні для зміни внутрішньої структури м'язових волокон і, таким чином, позбавлення характеристик свіжого м'яса;

17) м'ясні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м'яса або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів у такий спосіб, щоб розрізана поверхня вказувала, що продукт більше не має характеристик свіжого м'яса;

18) м'ясо – їстівні частини, включаючи кров домашніх копитних тварин, птиці, зайцеподібних, диких тварин, в тому числі диких тварин, вирощених на фермі;

19) м'ясо механічного обвалювання (ММО) – продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від м'ясоносних кісток після обвалювання або відділення м'яса від тушок птиці з використанням механічних засобів, внаслідок чого відбувається втрата або зміна структури м'язових волокон;

20) *молозиво – рідина, що виділяється молочними залозами тварин протягом періоду до 3-5 днів після пологів, з великим вмістом антитіл і мінеральних речовин. Виділення молозива передує початку виділення молока;*

21) *молочні продукти – перероблені продукти, що виникають в результаті переробки сирого молока або в результаті переробки таких перероблених продуктів;*

22) *морозильне судно – судно, на борту якого здійснюється заморожування рибних продуктів, за необхідності після таких підготовчих дій, як кровопускання, відділення голови, потрошіння і відділення плавників, а також, якщо це необхідно, з подальшим первинним пакуванням або пакуванням;*

23) *морські біотоксини у двостулкових молюсках – отруйні речовини, які накопичуються двостулковими молюсками, зокрема, в результаті живлення планктоном, що містить токсини;*

24) **нутрощі** – органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахея та стравохід, а у птахів також зоб;

25) *оброблені шлунки, міхурі та кишки – шлунки, міхурі та кишки, які піддавалися обробці, такій як соління, нагрівання або висушування після того, як вони були отримані і очищені;*

26) *повторне заселення для двостулкових молюсків – перенесення живих двостулкових молюсків на території моря, лагуни або естуарію на час, необхідний для зменшення забруднення, з метою забезпечення їх придатності для споживання людиною. Повторне заселення не включає в*

себе перенесення живих двостулкових молюсків у інші зони, які є більш сприятливими для їх зростання або відгодовування;

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

28) підготовлені рибні продукти – неперероблені рибні продукти, які піддавалися операціям, що впливають на їх анатомічну цілісність, таким як патрання, відділення голови, нарізання шматками, нарізання філе і розробка;

29) Субпродукти **потрохи** – свіже м'ясо, крім м'яса туші, в тому числі нутрощі і кров;

30) потужність з розбирання та обвалювання м'яса – потужність, на якій здійснюється розбирання, відділення м'яса від кісток та/або обвалювання м'яса. Кінцевий продукт цього процесу – свіже м'ясо у транспортній або споживчій упаковці;

31) потужність з переробки диких тварин – потужність, на якій здійснюється підготовка диких тварин та м'яса диких тварин, отриманого після полювання, для подальшого введення в обіг;

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

33) продукти на основі молозива – продукти переробки молозива або подальшої переробки таких продуктів;

34) продукти тваринного походження – харчові продукти тваринного походження, в тому числі мед і кров; живі двостулкові молюски, живі голкошкірі та живі морські черевоногі, призначені для споживання людиною; інші тварини, які призначені для приготування і постачаються живими кінцевому споживачу;

35) птиця – птахи, вирощені на фермі, в тому числі птахи, які не вважаються домашніми, але які вирощені як домашні тварини, за винятком безкілевих;

36) равлики – наземні черевоногі види *Helix pomatia Linné*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* і види родини *Achatinidae*;

37) рибні продукти – усі морські або прісноводні тварини (за винятком живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, рептилій і жаб), дикі або вирощені на фермі, включно з усіма їстівними формами, частинами і продуктами з таких тварин;

38) рибопереробне судно – судно, на борту якого виконується одна чи кілька з таких операцій з рибними продуктами: розбирання на філе, нарізання на шматочки, знімання шкіри, очищення від луски, виготовлення фаршу, переробка, після завершення яких продукти первинно упаковуються чи упаковуються та, у разі необхідності, охолоджуються або заморожуються;

39) рідке яйце – неперероблений яєчний вміст після видалення шкаралупи;

40) рубане (січене) м'ясо – м'ясо, відділене від кісток, яке було порубане на шматки і містить менше 1 % солі;

41) свіже м'ясо – м'ясо, яке не піддавалося жодній обробці з метою консервування, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, в тому числі м'ясо, первинно запаковане у вакуумі або в контрольованому середовищі;

42) свіжі рибні продукти – неперероблені рибні продукти, цілі або підготовлені, в тому числі продукти, упаковані у вакуумі або зміненому середовищі, які не піддавалися жодній обробці з метою консервування, крім охолодження;

43) *сире молоко – молоко, вироблене шляхом секреції молочних залоз тварин, вирощених на фермі, яке не досягало температури більше, ніж на 40°C, або до якого не застосовувалась жодна обробка, що забезпечує еквівалентний ефект;*

44) територія виробництва для двостулкових молюсків – частина моря, естуарію або лагуни, що містить природні запаси двостулкових молюсків, або місця, що використовуються для розведення двостулкових молюсків, в яких здійснюється збір живих двостулкових молюсків;

45) територія повторного заселення для двостулкових молюсків – частина моря, естуарію або лагуни з чітко позначеними і вказаними буйками, стовпами або іншими фіксованими засобами, яка використовується виключно для натурального очищення живих двостулкових молюсків;

46) топлений тваринний жир – жир, отриманий в результаті витоплювання м'яса, включно з кістками, і призначений для споживання людиною;

47) тріснуті яйця – яйця з пошкодженою шкарлупою та непошкодженими підшкаралупними оболонками;

48) туша – тіло тварини після забою, скобління та видалення внутрішніх органів;

49) центр відвантаження для двостулкових молюсків – розташована на березі або в морі потужність для приймання, кондиціювання, миття, очищення, сортування, первинного пакування та пакування живих двостулкових молюсків, придатних для споживання людиною;

50) центр очищення, садки для двостулкових молюсків – потужність з резервуарами, які поповнюються чистою морською водою, і в яких живі двостулкові молюски розміщуються на час, необхідний для зменшення забруднення з метою забезпечення їх придатності для споживання людиною;

51) центр сортування для яєць – потужність, на якій здійснюється сортування яєць за якістю і масою;

52) шкварки – залишки витоплювання з вмістом білка після часткового відділення від жиру і води;

53) яєчні продукти – продукти переробки яєць, або різних яєчних компонентів чи яєчних сумішей, або продукти їх подальшої переробки;

54) яйця – яйця в шкаралупі, крім розбитих, інкубаційних або приготовлених яєць, отримані від вирощеної на фермі птиці, що придатні для безпосереднього споживання людиною або для приготування яєчних продуктів.

8. Інші терміни вживаються у значенні, наведеному в Законах України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про ветеринарну медицину", "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною", "Про державний контроль, що здійснюється з метою перевірки відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин".

## **II. Вимоги до операторів ринку**

1. Оператори ринку зобов'язані дотримуватися вимог, визначених у додатках до цих Вимог, а також інших вимог чинного законодавства про харчові продукти.

2. Операторам ринку забороняється використовувати іншу речовину, ніж питну воду або у випадках передбачених чинним законодавством – чисту воду, для усунення поверхневого забруднення з продуктів тваринного походження, крім випадків, коли використання певної речовини дозволено відповідно до чинного законодавства.

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

1) вироблені, перероблені та зберігаються на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл, або, які зареєстровані відповідно до чинного законодавства, та

2) мають позначку придатності або ідентифікаційну позначку, нанесену на них відповідно до чинного законодавства.

4. Оператори ринку наносять ідентифікаційну позначку лише на харчові продукти тваринного походження, які вироблені відповідно до розділу IV

цих Вимог на потужностях, які відповідають вимогам, встановленим чинним законодавством.

5. Оператори ринку не мають права видаляти позначку придатності на м'ясотуші (частинах туші), нанесену відповідно до чинного законодавства, крім випадків, коли м'ясо розрізається, переробляється або піддається іншій обробці.

6. Оператори ринку зобов'язані здійснювати моніторинг температури повітря на транспортних засобах, у складських приміщеннях та інших місцях зберігання (перевезення) харчових продуктів швидкого заморожування. Такий моніторинг має здійснюватися регулярно з достатньою частотою, яка визначається в залежності від особливостей товару швидкого заморожування.

Для здійснення моніторингу температури зберігання (перевезення) харчових продуктів швидкого заморожування, а також для фіксації результатів такого моніторингу відповідні транспортні засоби, складські приміщення та інші місця зберігання (перевезення) таких харчових продуктів повинні бути обладнані технічними засобами, які відповідають вимогам стандартів EN 12830, EN 13485 та EN 13486. Оператори ринку повинні зберігати документи, що підтверджують відповідність відповідних технічних засобів зазначеним стандартам.

Записи, в яких фіксуються результати моніторингу температури зберігання (перевезення) харчових продуктів швидкого заморожування, датуються і зберігаються оператором ринку протягом щонайменше одного року з урахуванням типу та терміну придатності харчових продуктів швидкого заморожування.

7. Оператор ринку може відступити від вимог пункту 6 цих Вимог у разі зберігання харчових продуктів швидкого заморожування на прилавках-вітринах в цілях роздрібно́ї торгівлі або розповсюдження на місцевому ринку, за умови що для вимірювання температури зберігання таких продуктів використовується щонайменше один термометр, розташований у видному місці, а також виконуються наступні умови:

максимальний рівень наповнення відкритого прилавку-вітрини, що використовується для роздрібно́ї торгівлі, повинен мати чітку позначку;

термометр повинен вказувати температуру зі сторони зворотного повітря на рівні зазначеної позначки.

Оператор ринку також може відступити від правил пункту 6. цих Вимог у разі використання холодильних потужностей об'ємом менше 10 м<sup>3</sup> для складського зберігання харчових продуктів швидкого заморожування в закладах роздрібно́ї торгівлі, за умови вимірювання температури за допомогою термометра, розташованого у видному місці.

### **III. Вимоги до операторів ринку, що здійснюють діяльність на бойнях**

1. Оператори ринку, що здійснюють діяльність на бойнях, зобов'язані забезпечити, щоб кожна тварина, або партія тварин, які надходять на бійню:

1) були належним чином ідентифіковані, чисті, мали задовільний стан з точки зору благополуччя тварин, а також були здоровими (в тій мірі, на скільки стан здоров'я тварини може бути оцінений оператором ринку, відповідальним за бійню);

2) супроводжувалися інформацією про харчовий ланцюг з господарства походження;

3) походили із зони або території, до яких не застосовуються заборона на переміщення та інші обмеження, обумовлені охороною здоров'я тварин

або людей, крім випадків, коли компетентний орган дозволив переміщення тварин із зон і територій, щодо яких встановлені відповідні заборони та обмеження;

2. У випадку недотримання будь-якої з вимог, зазначених у пункті 1 розділу III цих Вимог, оператор ринку, що здійснює діяльність на бійні, зобов'язаний повідомити державного ветеринарного інспектора і вжити належних коригувальних дій для усунення відповідних порушень.

3. Оператор ринку, що здійснює діяльність на бійні, не має права приймати тварин на бійню (інших, ніж дикі тварини), якщо він не здійснив запит на інформацію та/або не отримав від господарства походження тварини інформацію про її харчовий ланцюг.

4. Інформація про харчовий ланцюг міститься у ветеринарних та інших документах і включає в себе відомості про:

1) ветеринарно-санітарний статус господарства походження тварини або ветеринарно-санітарний статус території, де вирощувалася тварина;

2) стан здоров'я тварин;

3) ветеринарні препарати або інше лікування, яке застосовувалося впродовж відповідного періоду із періодом очікування більшим, ніж нуль, а також з датами їх здійснення і періодами очікування;

4) наявність хвороб, які можуть вплинути на безпечність м'яса;

5) результати будь-яких лабораторних досліджень (випробувань) зразків, взятих від тварин, або інших зразків, відібраних з метою діагностування хвороби, які можуть вплинути на безпечність м'яса, включаючи зразки, відібрані в рамках державного моніторингу залишкових кількостей ветеринарних препаратів та забруднювачів, державного контролю зоонозів;

б) результати попередніх передзабійних і післязабійних оглядів тварин з господарства, з якого походять тварини, в тому числі звіти державного ветеринарного інспектора;

7) виробничі процеси, якщо це може вказувати на наявність хвороб тварин;

8) прізвище, ім'я та місцезнаходження спеціаліста ветеринарної медицини, який здійснює ветеринарне обслуговування господарства, з якого походять тварини.

5. Інформація про харчовий ланцюг повинна надаватися оператору ринку, що здійснюють діяльність на бійнях, не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварин на бійню, крім випадків, передбачених пунктом 9 розділу III цих Вимог.

6. Не є обов'язковим надання оператору ринку, що здійснюють діяльність на бійнях:

1) інформації, зазначеної в підпунктах 1, 2, 6, 7 пункту 4 розділу III цих Вимог, якщо оператор бійні вже володіє цією інформацією (наприклад, через постійну домовленість або програму забезпечення якості);

2) інформації, зазначеної в підпунктах 1, 2, 6, 8 пункту 4 розділу III цих Вимог, якщо виробник стверджує, що не володіє відповідною інформацією.

7. Інформація про харчовий ланцюг може надаватися в електронній формі, у формі витягів з ветеринарних та інших документів оператора ринку, що здійснює діяльність з вирощування тварин, або засвідчених копій цих документів, у вигляді підписаної таким оператором стандартної декларації, форма якої затверджується центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини.

8. У разі прийняття тварин на бійню оператор ринку, що здійснюють діяльність на бійнях, після оцінки інформації про харчовий ланцюг зобов'язаний невідкладно надати її державному ветеринарному інспектору, але у будь-якому разі не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварин або їх партій на бійню, крім випадків передбачених у пункті 9 розділу VIII цих Вимог. Оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний повідомляти державному ветеринарному інспектору будь-яку інформацію, яка викликає занепокоєння щодо стану здоров'я тварини, до здійснення її передзабійного огляду.

9. У разі прибуття тварини на бійню без інформації про харчовий ланцюг оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний негайно повідомити про це державного ветеринарного інспектора. Забій такої тварини без дозволу державного ветеринарного інспектора забороняється.

10. За наявності технічних або інших поважних причин з дозволу державного ветеринарного інспектора інформація про харчовий ланцюг може надаватися менше ніж за 24 години до прибуття або супроводжувати тварин під час прибуття на бійню. Після перевірки отриманої інформації про харчовий ланцюг оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний невідкладно надати її державному ветеринарному інспектору. Забиття та розбирання тварин на бійні без дозволу державного ветеринарного інспектора забороняється.

11. Оператор ринку, що здійснює господарську діяльність на бійнях, зобов'язаний перевірити паспорти, які супроводжують домашніх однокопитих тварин, для того щоб встановити чи тварина може бути забита для споживання людиною. У разі прийняття тварини на бійню для забою

оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний передати паспорт такої тварини державному ветеринарному інспектору.

12. Оператор ринку, що здійснює господарську діяльність на бійнях, зобов'язаний забезпечити належні умови проведення передзабійного та післязабійного огляду, які здійснюються відповідно до Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07 червня 2002 року № 28, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 21 червня 2002 року за № 524/6812.

13. Оператор ринку, що здійснює господарську діяльність на бійнях, зобов'язаний дотримуватися Ветеринарно-санітарних вимог для боень, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин, затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 року за № 121/1720.

#### **IV. Вимоги до ідентифікаційної позначки та маркування яловичини**

##### **1. Застосування ідентифікаційної позначки.**

1) Ідентифікаційна позначка наноситься оператором ринку перед тим, як продукт тваринного походження залишить потужність, на якій здійснюється виробництво чи первинне пакування та/або пакування таких продуктів.

2) Нова ідентифікаційна позначка наноситься на продукт тваринного походження, лише якщо його первинне пакування та/або пакування були зняті, або він був підданий подальшій переробці. В такому разі нова

ідентифікаційна позначка повинна містити реєстраційний номер потужності, на якій було здійснено зазначені дії.

3) Ідентифікаційна позначка не є обов'язковою для яєць, до яких застосовуються інші вимоги чинного законодавства щодо етикеток та маркування.

## 2. Форма ідентифікаційної позначки.

1) Ідентифікаційна позначка повинна бути розбірливою і не повинна змиватися, а її символи повинні легко читатися.

2) Ідентифікаційна позначка повинна містити назву країни, в якій розташована потужність. Назва країни може зазначатися повністю або у вигляді коду з двох літер згідно з відповідним стандартом ISO.

3) Ідентифікаційна позначка повинна містити реєстраційний номер потужності. Якщо на потужності виробляються харчові продукти, на які поширюється дія цих Вимог, та харчові продукти, на які дія цих Вимог не поширюється, оператор ринку може застосовувати одну й ту саму ідентифікаційну позначку для обох видів харчових продуктів.

4) Зразок ідентифікаційної позначки, що підлягає використанню операторами ринку, для продуктів тваринного походження, які були вироблені чи пройшли первинне пакування та/або пакування на потужностях, розташованих на території України, наведено у Додатку 1 цих Вимог. Розмір ідентифікаційної позначки, що наноситься оператором ринку на упаковку продукту тваринного походження, залежить від розміру такої упаковки.

## 3. Спосіб нанесення ідентифікаційної позначки

1) В залежності від способу представлення різних продуктів тваринного походження ідентифікаційна позначка може наноситися безпосередньо на такий продукт, його обгортки або упаковку, або друкуватися на етикетці, що приєднується до такого продукту, його обгортки або упаковки. Ідентифікаційна позначка також може бути нанесена у вигляді невідривного ярлика зі стійкого матеріалу.

2) Якщо упаковка містить порізане м'ясо або нутрощі, ідентифікаційна позначка наноситься на етикетку, приєднану до упаковки або надруковану на упаковці, у такий спосіб, щоб вона пошкоджувалася у разі відкриття упаковки. Якщо процес відкривання руйнує упаковку, ідентифікаційна позначка може наноситися безпосередньо на упаковку. Якщо обгортка забезпечує такий самий захист, як і упаковка, етикетка може приєднуватися до обгортки.

3) Якщо продукти тваринного походження розміщуються в транспортних контейнерах або великих упаковках і призначені для подальшої обробки, переробки, первинного пакування або пакування на іншій потужності, ідентифікаційна позначка може наноситися на зовнішню поверхню такого транспортного контейнера або упаковки.

4) Якщо рідкі, зернисті, порошкові продукти тваринного походження або рибні продукти перевозяться насипом, ідентифікаційна позначка не є обов'язковою, за умови що такі продукти супроводжуються документами, які містять інформацію, зазначену у підпунктах 2 – 3 пункту 3 розділу IV цих Вимог.

5) Якщо продукти тваринного походження розміщуються в упаковці, призначеній для безпосереднього постачання кінцевому споживачу, ідентифікаційна позначка може наноситися лише на зовнішню поверхню упаковки.

6) Якщо ідентифікаційна позначка наноситься безпосередньо на продукти тваринного походження, можуть застосовуватися лише фарби, які дозволені до використання із харчовими продуктами відповідно до чинного законодавства.

4. Маркування яловичини і продуктів із неї здійснюється наступним чином:

1) Оператори ринку, які здійснюють обіг яловичини, зобов'язані на всіх стадіях її реалізації забезпечити обов'язкове маркування, яким має бути встановлено ідентифікаційний зв'язок між м'ясотушами, полутушами, четвертинами і кусками м'яса, з одного боку, та окремою твариною, з іншого боку, або, якщо цього достатньо для забезпечення перевірки точності інформації на етикетці – групою відповідних тварин. Вимоги щодо маркування яловичини застосовуються разом з іншими вимогами законодавства про надання інформації споживачам щодо харчових продуктів.

Вимоги до маркування яловичини, встановлені цим пунктом є обов'язковими для маркування усіх продуктів, що підпадають під наступні коди УКТЗЕД: 0201, 0202, 0206 10 95 та 0206 29 91.

2) Оператори ринку, які мають намір здійснювати маркування яловичини у місцях продажу у такий спосіб, щоб надавати інформацію іншу, ніж та, що передбачена підпунктами 1 та 3 пункту 4 розділу IV цих Вимог, стосовно певних характеристик чи умов виробництва м'яса чи тварин, з яких отримано це м'ясо.

3) Маркування повинно містити наступну інформацію:

а) номер посилання чи код посилання, що забезпечує зв'язок між м'ясом і твариною (тваринами). Цей номер може бути ідентифікаційним номером окремої тварини, з якої походить яловичина, чи ідентифікаційним номером, який стосується групи тварин. Розмір та склад зазначених груп тварин встановлюється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері ідентифікації та реєстрації тварин та у сфері ветеринарної медицини;

б) реєстраційний номер (номер експлуатаційного дозволу) бійні, на якій тварина чи група тварин була забита, а також назву країни, в якій розташована бійня. Відповідна інформація наводиться у вигляді напису такого змісту: "забито в (назва країни), (номер експлуатаційного дозволу)";

в) реєстраційний номер (номер експлуатаційного дозволу) потужності з розбирання та обвалювання м'яса, на якій здійснювалося обвалювання, а також назву країни, в якій розташована потужність з розбирання та обвалювання м'яса. Відповідна інформація наводиться у вигляді напису такого змісту: "Обвалювання в: (назва країни), (номер експлуатаційного дозволу)".

г) назву країни, в якій тварина була народжена;

г) назву країни та/або країн, в якій (яких) здійснювалося відгодовування тварини.

У випадку, коли яловичина походить із тварини, яка була народжена, вирощена та забита у одній тій самій країні, напис може бути наступним: "походження (назва країни)".

4) Оператори ринку, які здійснюють виробництво подрібненого м'яса яловичини та/або обрізки та/або рубане м'ясо, замість інформації, передбаченої у пунктах б – г підпункту 3 пункту 4 розділу IV цих Вимог, можуть використовувати при маркуванні написи "приготовано в (назва країни)", залежно від того, де було приготовано м'ясо, і "походження (назва

країни)", якщо відповідна країна не є країною, в якій м'ясо було приготовано. Оператори ринку можуть додатково включити до маркування подрібненої яловичини та/або обрізків, та/або рубаного м'яса наступну інформацію:

а) один чи більше написів щодо інформації зазначеної у пункті г підпункту 3 пункту 4 розділу IV цих Вимог; та/або

б) дату приготування м'яса.

5) У випадку, якщо яловичина, імпортована в Україну, не містить всієї інформації, передбаченої підпунктом 3 пункту 4 розділу IV цих Вимог, така яловичина підлягає маркуванню з використанням наступного напису: "Походження: не з України" і "Забито в: (назва країни)".

б) Інформація про харчовий продукт, що надається операторами ринку, які здійснюють реалізацію яловичини, має бути об'єктивною, зрозумілою споживачеві та такою, що може бути перевірена компетентним органом.

### **Вимоги до поводження із м'ясом свійських копитних тварин**

#### **V. Вимоги до транспортування живих копитних тварин до боєнь.**

1. Оператори ринку, які здійснюють транспортування живих копитних тварин до боєнь, зобов'язані:

1) під час збору і транспортування тварин поводитися з ними обережно, не завдаючи їм зайвих страждань;

2) транспортувати до бійні тварин, які виявляють симптоми хвороб або походять зі стад, щодо яких наявні відомості про зараження збудниками хвороб, що впливають на здоров'я людей, лише з дозволу компетентного органу.

## **2. Вимоги до боєнь, на яких здійснюється забій свійських копитних тварин**

Оператори ринку, відповідальні за бійні, на яких здійснюється забій свійських копитних тварин, зобов'язані забезпечити відповідність конструкції, планування і обладнання боєнь наступним вимогам:

1) бійня повинна мати належне приміщення для утримання тварин в гігієнічних умовах або, якщо дозволяють кліматичні умови, місця передзабійного утримання, які легко чистяться і дезінфікуються. На бійні повинно бути обладнання для миття тварин і, у разі необхідності, для їх кормління, а також дренажна система для стічної води, яка не спричиняє загрози безпеці харчових продуктів;

2) бійня повинна мати відокремлене приміщення, що замикається, або, якщо дозволяють кліматичні умови, загін для хворих тварин і тварин, щодо яких існують підозри на наявність хвороби, з відокремленою дренажною системою, які розташовані у спосіб, що дозволяє уникнути зараження інших тварин, крім випадків, коли компетентний орган прийняв рішення, згідно якого наявність такого приміщення не є обов'язковою;

3) розмір приміщення для утримання повинен забезпечувати благополуччя тварин. Планування таких приміщень повинно полегшувати передзабійний огляд, а також ідентифікацію тварин.

3. З метою уникнення забруднення м'яса оператори ринку, відповідальні за бійні, на яких здійснюється забій свійських копитних тварин, зобов'язані забезпечити:

1) достатню кількість приміщень, придатних для здійснення операцій, пов'язаних із забоєм свійських копитних тварин;

2) окреме приміщення для випорожнення та очищення шлунків і кишок, крім випадків, коли компетентний орган дозволив розмежування у часі зазначених операцій на певній бійні;

3) розмежування у просторі або у часі виконання наступних операцій:

оглушення та кровопускання;

ошпарювання, видалення щетини, вискоблювання і опалювання – у разі забою свиней;

випотрошення та очищення;

обробка чистих кишок і нутрощів;

підготовку та очищення інших побічних продуктів, зокрема обробка голів, очищених від шкіри, якщо це не відбувається на лінії забою;

пакування побічних продуктів;

відправку м'яса;

4) устаткування, яке запобігає контакту м'яса з підлогами, стінами і нерухомими частинами обладнання;

5) таку конструкцію лінії забою (у разі її наявності), що дозволяє безперервне продовження процесу забою та уникнення перехресного забруднення між різними частинами цієї лінії. Якщо в одному приміщенні діє більше, ніж одна лінія забою, оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний забезпечити належне розмежування ліній забою з метою запобігання перехресному забрудненню.

4. Оператори ринку, відповідальні за бійні, зобов'язані забезпечити на потужностях для забою свійських копитних тварин, наявність:

1) устаткування для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше, ніж 82°C, або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

2) обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою незапакованого м'яса. Таке обладнання повинно мати крани, сконструйовані у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення;

3) приміщення, що замикається, для зберігання в замороженому стані затриманого м'яса та окремого приміщення, що замикається, для зберігання м'яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

4) окремого місця з обладнанням, необхідним для чищення, миття і дезінфекції транспортних засобів, призначених для перевезення великої рогатої худоби. Не є обов'язковою наявність на бійні таких місць та обладнання, якщо за рішенням компетентного органу дозволено використання відповідних місць та обладнання, розташованих неподалік від бійні;

5) приміщення, що замикається, призначеного для забою хворих тварин і тварин, щодо яких існують підозри на наявність хвороби. Наявність зазначеного приміщення на бійні не є обов'язковою, якщо забій таких тварин здійснюється на інших потужностях, де здійснення забою таких тварин дозволено компетентним органом, або в кінці нормального періоду забою.

6) спеціально відведеної території або місця для зберігання гною або вмісту шлунково-кишкового тракту, якщо вони зберігаються на бійні;

7) належним чином обладнаного приміщення, що замикається, призначеного виключно для надання ветеринарних послуг.

## **VI. Вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку, відповідальні за потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин, зобов'язані забезпечити:

1) таку конструкцію потужностей, яка дозволяє уникнути забруднення м'яса, в тому числі під час безперервного продовження виробничих процесів або розмежування різних виробничих партій;

2) наявність на потужностях приміщень для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса, крім випадків, коли таке м'ясо зберігається в одному приміщенні в різний час або за таких умов, що пакувальний матеріал і спосіб зберігання не можуть спричинити забруднення м'яса;

3) наявність на потужностях приміщення для розбирання та обвалювання м'яса, обладнаного відповідно до вимог підпункту 5 розділу цього Додатку;

4) наявність на потужностях обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою незапакованого м'яса. Таке обладнання повинно мати крани, сконструйовані у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення;

5) наявність на потужностях устаткування для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше, ніж 82°C, або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

## **VII. Гігієна забою свійських копитних тварин**

1. Оператори ринку, відповідальні за бійні, на яких здійснюється забій свійських копитних тварин, зобов'язані:

1) забезпечити відсутність невинуватених затримок забою тварин після їх надходження на бійню. Якщо це необхідно для забезпечення благополуччя тварин, їм повинен надаватися час для відпочинку перед забоєм;

2) не допускати використання для споживання людиною м'яса тварин, забитих поза межами бійні, крім тварин, які були забиті за виняткових обставин поза межами бійні з дотриманням положень пункту 6 цього Додатку;

3) допускати використання для споживання людиною м'яса тварин, забитих після аварії на бійні лише, якщо під час його огляду не виявлено жодних серйозних пошкоджень, крім тих, що були спричинені аварією;

4) здійснювати ідентифікацію тварин або партій тварин призначених для забою з метою забезпечення простежуваності їх походження;

5) забезпечити чистий стан тварин;

б) виконувати законні вимоги державного ветеринарного інспектора з метою забезпечення належних умов проведення передзабійного огляду кожної тварини, призначеної для забою, відповідно до вимог, встановлених чинним законодавством;

7) здійснювати оглушення, кровопускання, очищення від шкіри, потрошіння та інше очищення без невиправданої затримки та у спосіб, що дозволяє уникнути забруднення м'яса. З цією метою підлягають виконанню наступні вимоги:

а) трахея і стравохід повинні залишатися цілими під час кровопускання, крім випадків забою тварин відповідно до релігійних звичаїв;

б) під час зняття шкіри і шерсті необхідно уникати контакту між зовнішньою поверхнею шкіри і тушею. Персонал та обладнання, які контактують із зовнішньою поверхнею шкіри і шерстю, не повинні торкатися м'яса;

в) необхідно вживати заходи для запобігання витоку вмісту шлунково-кишкового тракту під час і після потрошіння, а також для забезпечення якнайшвидшого завершення потрошіння після оглушення;

г) вим'я повинно видалятися у спосіб, що дозволяє запобігти забрудненню туші молоком або молозивом.

8) здійснювати повне очищення туш та інших частин тварин, призначених для споживання людиною, крім свиней та голів і ніг овець, кіз і телят. Голови і ноги повинні оброблятися у спосіб, що дозволяє уникнути забруднення;

9) здійснювати негайне видалення щетини неочищених від шкіри свиней. Мінімізація ризику забруднення м'яса здійснюється киплячою водою. З цією метою можуть використовуватися лише такі добавки, використання яких дозволено в порядку, встановленому чинним законодавством. Після цього свині повинні ретельно промиватися питною водою;

10) забезпечити відсутність видимого фекального забруднення туш. Будь-яке видиме забруднення повинно без затримки видалятися шляхом підрізання або альтернативними засобами, які мають еквівалентний ефект;

11) не допускати контакту туш і побічних продуктів з підлогами, стінами або робочими поверхнями;

12) виконувати законні вимоги державного ветеринарного інспектора з метою створення належних умов проведення післязабійного огляду усіх забитих тварин відповідно до вимог, встановлених чинним законодавством;

13) до завершення післязабійного огляду забезпечити:

а) можливість ідентифікації частин забитих тварин, які підлягають такому огляду, як таких, що належать до даної туші;

б) відсутність контакту частин забитих тварин, які підлягають такому огляду, з іншими тушами, побічними продуктами або нутрощами, в тому числі з тими, які вже пройшли післязабійний огляд. Дозволяється негайне видалення статевого органу за умови, що він не має ознак жодних паталогічних пошкоджень;

14) забезпечити відділення обох нирок від їх жирового покриття, а випадку великої рогатої худоби, свиней і однокопитих – також видалення навколонирикової капсули;

15) забезпечити визнання непридатними для споживання людиною крові або інших побічних продуктів, зібраних в одному контейнері до завершення післязабійного огляду, у разі визнання непридатною для споживання людиною туші однієї або більше тварин, з яких вони отримані;

16) по завершенні післязабійного огляду забезпечити:

а) видалення мигдалеподібних залоз великої рогатої худоби і однокопитих із дотриманням гігієнічних вимог;

б) якнайшвидше видалення частин, непридатних для споживання людиною, з чистої зони потужності;

в) відсутність контакту затриманого або визнаного непридатним для споживання людиною м'яса, а також неїстівних побічних продуктів, із м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

г) повне якнайшвидше видалення нутрощів та їх частин, які залишаються в туші, за винятком нирок, крім випадків, коли компетентний орган дозволив відступити від цих Вимог;

17) здійснювати зберігання м'яса після завершення забою і післязабійного огляду відповідно до вимог, встановлених розділом X цих Вимог.

18) забезпечити ошпарення або вичищення шлунків, випорожнення і вичищення кишок, очищення від шкіри або ошпарення та видалення щетини голів і ніг, якщо вони призначені до подальшої переробки;

19) вживати заходи для запобігання перехресному забрудненню шляхом розмежування у часі або у просторі операцій, здійснюваних під час забою та обробки різних видів тварин, на потужностях, які діють на підставі експлуатаційного дозволу, що передбачає можливість здійснення забою різних видів тварин, або обробки туш диких тварин, вирощених на фермі, та диких тварин. Обов'язковою є наявність на бійні окремих приміщень для прийому та зберігання неочищених від шкіри туш диких тварин, вирощених і забитих на фермі, а також диких тварин;

20) забезпечити очищення, миття та дезінфекцію приміщень, що використовуються для забою хворих тварин і тварин, щодо яких існують підозри на наявність хвороби, якщо відсутнє окреме приміщення, що замикається, призначене для забою таких тварин, перед поновленням забою інших тварин.

### **VIII. Гігієна під час розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин**

1. Під час розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин оператори ринку зобов'язані забезпечувати виконання наступних вимог:

1) туші свійських копитних тварин можуть розрізатись на бійнях на напівтуші або четвертини туші, а напівтуші – не більше, ніж на три цілісні куски. Подальше розбирання та обвалювання повинно проводитися на потужності з розбирання та обвалювання м'яса;

2) робочий процес повинен бути організований у спосіб, що дозволяє запобігти або мінімізувати забруднення м'яса;

3) з метою запобігання забрудненню м'яса:

а) м'ясо, призначене для розбирання (розрізання) повинно надходити до робочих приміщень поступово, по мірі необхідності;

б) під час розбирання, обвалювання, нарізання шарами, нарізання кубиками, первинного пакування і пакування м'ясо повинно утримуватися при температурі не вище, ніж 3°C для потрохів і 7°C для іншого м'яса при температурі навколишнього середовища не вище, ніж 12°C, або за допомогою альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

в) якщо приміщення призначені для розбирання м'яса різних видів тварин, повинні вживатися запобіжні заходи з метою уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності шляхом розмежування операцій з м'ясом різних видів тварин у просторі або у часі;

4) м'ясо може розбиратися та обвалюватися до досягнення ним температури, зазначеної в пункті б підпункту 3 пункту 1 розділу VIII цих Вимог, за умови виконання вимог підпункту 3 пункту 1 розділу X цих Вимог;

5) м'ясо може розбиратися та обвалюватися до досягнення ним температури, зазначеної в пункті б підпункту 3 пункту 1 розділу VIII цих Вимог, якщо приміщення для розбирання знаходиться в одній будівлі з приміщенням для забою. У цьому випадку м'ясо повинно переміщуватися до приміщення для розбирання безпосередньо з приміщення для забою або з холодильного чи морозильного приміщення. Одразу після розбирання або у

разі необхідності пакування, м'ясо повинно бути охолоджено до температури, зазначеної у пункті б підпункту 3 пункту 1 розділу VIII цих Вимог.

### **ІХ. Забій свійських копитних тварин за виняткових обставин поза межами бійні**

1. Оператори ринку мають право використовувати для споживання людиною м'ясо свійських копитних тварин, забитих за виняткових обставин поза межами бійні, лише за умови виконання усіх наступним вимог:

1) м'ясо одержано з туші здорової тварини, яка постраждала від нещасного випадку, що перешкодив її транспортування на бійню через неможливість забезпечення її благополуччя;

2) тварина була піддана передзабійному огляду спеціалістом ветеринарної медицини;

3) забита тварина, якій зроблено кровопускання, має транспортуватися до бійні із дотримання гігієнічних вимог та без великої затримки. На місці вимушеного забою може здійснюватися видалення шлунку і кишок під наглядом спеціаліста ветеринарної медицини. Жодне інше очищення на місці вимушеного забою не дозволяється. Будь-які видалені нутрощі мають супроводжувати забиту тварину до бійні і повинні ідентифікуватися як такі, що належать до цієї тварини;

4) забита тварина повинна бути заморожена, якщо з моменту її забою до моменту прибуття на бійню пройшло більше двох годин, Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є обов'язковим.

5) забита тварина повинна супроводжуватися до бійні декларацією, виданою оператором ринку, відповідальним за вирощування цієї тварини, в якій вона ідентифікується та зазначаються будь-які ветеринарні препарати або інші речовини, що їй надавалися, дати надання і періоди очікування;

6) забита тварина повинна супроводжуватися до бійні декларацією, виданою спеціалістом ветеринарної медицини, в якій зазначаються позитивні результати передзабійного огляду, дата, час і причину забою за виняткових обставин, а також опис будь-якого лікування, яке надавалося тварині;

7) забита тварина повинна бути визнана придатною для споживання людиною за результатами післязабійного огляду, проведеного на бійні відповідно до вимог чинного законодавства, включаючи будь-які додаткові дослідження (випробування), що вимагаються у випадку забою за виняткових обставин;

8) за результатами післязабійного огляду оператори ринку зобов'язані виконувати законні вимоги державного ветеринарного інспектора щодо використання м'яса;

9) м'ясо тварин, забитих за виняткових обставин, може бути введено в обіг лише, якщо воно має спеціальну позначку придатності, яка чітко відрізняється від позначки придатності та ідентифікаційної позначки, і не призначене для експорту.

## **Х. Вимоги до зберігання і транспортування м'яса свійських копитних тварин**

1. Під час зберігання і транспортування м'яса свійських копитних тварин оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) одразу після завершення післязабійного огляду на бійні здійснюється охолодження потрохів до температури не вище 3°C, а іншого м'яса до температури не вище 7°C згідно з графіком охолодження, який забезпечує постійне зменшення температури, якщо інше не передбачено чинним законодавством. Дозволяється розбирання та обвалювання м'яса під час охолодження згідно з пунктом б підпункту 3 пункту 1 розділу VIII цих

Вимог. Під час охолодження повинна забезпечуватися належна вентиляція для запобігання конденсуванню на поверхні м'яса.

2) м'ясо підлягає зберіганню при температурі, зазначеній в підпункті 1 пункту 1 розділу X цих Вимог;

3) м'ясо підлягає транспортуванню при температурі, зазначеній в підпункті 1 пункту 1 розділу X цих Вимог. Транспортування м'яса при іншій температурі може бути дозволено компетентним органом з метою виробництва окремих продуктів, за умови виконання наступних вимог:

а) транспортування здійснюється відповідно до визначених компетентним органом вимог щодо транспортування м'яса з однієї потужності до іншої;

б) м'ясо залишає бійню або приміщення для розбирання, яке знаходиться в одному приміщенні з приміщенням для забою, одразу після забою, а транспортування займає не більше двох годин;

4) м'ясо, призначене для заморожування, підлягає заморожуванню без невиправданої затримки з урахуванням, у разі необхідності, періоду стабілізації перед заморожуванням;

5) незапаковане м'ясо повинно зберігатися і транспортуватися окремо від запакованого м'яса, крім випадків їх зберігання і транспортування у різний час або за таких умов, що пакувальний матеріал, спосіб зберігання або транспортування не можуть спричинити забруднення м'яса.

### **Вимоги до поводження із м'ясом зайцеподібних та птиці**

## **XI. Вимоги до транспортування живих зайцеподібних та свійської птиці до боєнь**

1. Оператори ринку, які здійснюють транспортування живих зайцеподібних та свійської птиці до боєнь, зобов'язані:

1) під час збору і транспортування тварин поводитися з ними обережно, не завдаючи їм зайвих страждань;

2) транспортувати до бійні тварин, які виявляють симптоми хвороб або походять зі стад, щодо яких наявні відомості про зараження збудниками хвороб, що впливають на здоров'я людей, лише з дозволу компетентного органу;

3) використовувати для перевезення до бійні зайцеподібних та свійської птиці клітки, а також модулі (у разі їх використання), які виготовлені з корозійностійкого матеріалу, легко чистяться і дезінфікуються. Одразу після використання і, за необхідності, перед повторним використанням все обладнання, яке використовується для збору і транспортування зайцеподібних та свійської птиці, повинно чиститися, митися і дезінфікуватися.

## **ХІІ. Вимоги до боень, на яких здійснюється забій зайцеподібних та свійської птиці**

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити наявність приміщення або закритого простору для прийому зайцеподібних та свійської птиці з метою їх огляду перед забоєм.

2. З метою уникнення забруднення м'яса оператори ринку, відповідальні за бійні, на яких здійснюється забій зайцеподібних та свійської птиці, зобов'язані забезпечити:

1) достатню кількість приміщень, придатних для здійснення операцій, пов'язаних із забоєм зайцеподібних та свійської птиці;

2) окреме приміщення для потрошіння і подальшого очищення, включаючи додавання спецій до цілих тушок свійської птиці, крім випадків, коли компетентний орган дозволяє розмежування цих дій у часі в межах конкретної бійні для кожного окремого випадку;

3) розмежування у просторі або у часі виконання наступних операцій:

а) оглушення та кровопускання;

б) скубання або очищення від шкіри, а також будь-яке ошпарювання;

в) відправку м'яса;

4) устаткування, яке запобігає контакту м'яса з підлогами, стінами і нерухомими частинами обладнання;

5) таку конструкцію лінії забою (у разі її наявності), що дозволяє безперервне продовження процесу забою та уникнення перехресного забруднення між різними частинами цієї лінії. Якщо в одному приміщенні діє більше, ніж одна лінія забою, оператор ринку, відповідальний за бійню, зобов'язаний забезпечити належне розмежування ліній забою з метою запобігання перехресному забрудненню.

3) Оператори ринку, відповідальні за бійні, зобов'язані забезпечити на потужностях для забою зайцеподібних та свійської птиці, наявність:

1) устаткування для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше, ніж 82°C, або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції;

2) обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою незапакованого м'яса. Таке обладнання повинно мати крани, сконструйовані у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення;

3) приміщення, що замикається, для зберігання в замороженому стані затриманого м'яса та окремого приміщення, що замикається, для зберігання м'яса, визнаного непридатним для споживання людиною;

4) окремого місця з обладнанням, необхідним для чищення, миття і дезінфекції транспортних засобів та обладнання, призначених для перевезення тварин, в тому числі кліток. Не є обов'язковою наявність на бійні таких місць та обладнання для транспортних засобів, якщо за рішенням компетентного органу дозволено використання відповідних місць та обладнання, розташованих неподалік від бійні;

5) належним чином обладнаного приміщення, що замикається, призначеного виключно для надання ветеринарних послуг.

### **XIII. Вимоги до потужностей з розбирання та обвалювання м'яса зайцеподібних та свійської птиці**

1. Оператори ринку, відповідальні за потужності з розбирання та обвалювання м'яса зайцеподібних та свійської птиці, зобов'язані забезпечити:

1) таку конструкцію потужностей, яка дозволяє уникнути забруднення м'яса, в тому числі під час безперервного продовження виробничих процесів або розмежування різних виробничих партій;

2) наявність на потужностях приміщень для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса, крім випадків, коли таке м'ясо зберігається в одному приміщенні в різний час або за таких умов, що пакувальний матеріал і спосіб зберігання не можуть спричинити забруднення м'яса;

3) наявність на потужностях приміщення для розбирання та обвалювання м'яса, обладнаного відповідно до вимог розділу XIV цих Вимог;

4) наявність на потужностях обладнання для миття рук персоналом, який займається обробкою незапакованого м'яса. Таке обладнання повинно мати крани, сконструйовані у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення;

5) наявність на потужностях устаткування для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше, ніж 82°C, або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

#### **XIV. Гігієна забою зайцеподібних та свійської птиці**

1. Оператори ринку, відповідальні за бійні, на яких здійснюється забій зайцеподібних та свійської птиці, зобов'язані:

1) не допускати використання для споживання людиною м'яса тварин, забитих поза межами бійні, крім:

а) затриманої випотрошеної свійської птиці, гусей та качок, вирощених для виробництва "foie gras", а також птиці, яка не вважається свійською, але вирощується на фермі як свійська птиця, якщо вони забиті на фермі відповідно до пункту 6 цього Додатку;

б) диких тварин, вирощених на фермі і забитих у місці виробництва відповідно до розділу XIX цих Вимог;

в) малих диких тварин відповідно до розділу XX цих Вимог;

2) виконувати законні вимоги державного ветеринарного інспектора з метою забезпечення належних умов проведення передзабійного огляду;

3) вживати заходи для запобігання перехресному забрудненню шляхом розмежування у часі або у просторі операцій, здійснюваних під час забою та обробки різних видів тварин, на потужностях, які діють на підставі експлуатаційного дозволу, що передбачає можливість здійснення забою різних видів тварин або обробки безкілевих, вирощених на фермі, а також малих диких тварин. Обов'язковою є наявність на бійні окремих приміщень для прийому і зберігання туш безкілевих, вирощених та забитих на фермі, а також малих диких тварин;

4) забезпечити забій тварин, які надійшли у приміщення для забою, без невинуватої затримки;

5) здійснювати оглушення, кровопускання, очищення від шкіри або скубання, потрошіння та інше очищення без невинуватої затримки у спосіб, що дозволяє уникнути забруднення м'яса, а також вживати заходи, спрямовані на запобігання витоку вмісту шлунково-кишкового тракту під час потрошіння;

б) виконувати законні вимоги державного ветеринарного інспектора з метою забезпечення належних умов проведення післязабійного огляду;

7) по завершенні післязабійного огляду забезпечити виконання наступних вимог:

а) частини, непридатні для споживання людиною, повинні якнайшвидше видалятися з чистої зони потужності;

б) м'ясо, затримане або визнане непридатним для споживання людиною, а також побічні продукти, не призначені для споживання людиною, не повинні контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

в) нутрощі або частини нутрощів, які залишаються в туші, за винятком нирок, повинні у разі можливості якнайшвидше повністю видалятися, крім випадків, коли компетентний орган дозволяє відступити від цих Вимог;

8) забезпечити очищення і якнайшвидше охолодження до температури не вище, ніж 4°C туш забитих тварини після їх огляду і потрошіння, крім випадків, коли м'ясо розрізається теплим;

9) у разі, якщо туші охолоджуються шляхом занурення:

а) вживати заходи для запобігання забрудненню туш з урахуванням таких параметрів як вага туші, температура води, кількість води і спрямування потоку, а також час охолодження;

б) забезпечити повне очищення та дезінфекцію обладнання по мірі необхідності, але не рідше одного разу на день;

10) не допускати забій на потужності хворих тварин і тварин, щодо яких існують підозри на наявність хвороби, а також тварин, забитих під час реалізації програм боротьби або контролю хвороб, крім випадків, коли забій таких тварин на бійні був дозволений компетентним органом. В такому разі забій здійснюються під наглядом державного ветеринарного інспектора, вживаються заходи для запобігання забрудненню, а приміщення чистяться і дезінфікуються перед повторним використанням.

## **XV. Гігієна під час розбирання та обвалювання м'яса зайцеподібних та свійської птиці**

1. Під час розбирання та обвалювання м'яса зайцеподібних та свійської птиці оператори ринку зобов'язані забезпечувати виконання наступних вимог:

1) робочий процес повинен бути організований у спосіб, що дозволяє запобігти або мінімізувати забруднення м'яса, зокрема:

а) м'ясо, призначене для розбирання (розрізання), повинно надходити до робочих приміщень поступово, по мірі необхідності;

б) під час розбирання (розрізання), відділення від кісток, надрізання, нарізання скибочками (шарами, **слоями**), нарізання кубиками, первинного пакування та пакування температура м'яса повинна підтримуватися на рівні не вище, ніж 4°C при температурі навколишнього середовища не вище, ніж 12°C або за допомогою альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність охолодження;

в) якщо в одних і тих самих приміщеннях дозволено розбирання (розрізання) та обвалювання м'яса різних видів тварин, повинні вживатися превентивні заходи для уникнення перехресного забруднення, у разі необхідності шляхом розмежування відповідних дій з різними видами тварин у просторі або часі;

2) м'ясо може розбиратися та обвалюватися до досягнення ним температури, зазначеної у пункті б підпункті 4 пункту 1 розділу XV цих Вимог, якщо приміщення для розбирання та обвалювання знаходиться в одній будівлі із приміщенням для забою, за умови, що воно переміщується до приміщення для розбирання:

а) безпосередньо з приміщення для забою;  
б) після перебування в холодильному або морозильному приміщенні;  
3) одразу після розбирання та обвалювання або у разі необхідності пакування, м'ясо повинно бути охолоджено до температури, не вище, ніж 4°C;

4) м'ясо підлягає транспортуванню при температурі, не вище, ніж 4°C. Транспортування печінки для виробництва *foie gras* може бути дозволено компетентним органом при температурі вище, ніж 4°C, за умови виконання наступних вимог:

а) транспортування здійснюється відповідно до визначених компетентним органом вимог щодо транспортування з однієї потужності до іншої;

б) м'ясо залишає бійню або приміщення для розбирання (розрізання) негайно, а транспортування займає не більше двох годин;

5) м'ясо, призначене для заморожування, підлягає заморожуванню без невиправданої затримки

б) незапаковане м'ясо повинно зберігатися і транспортуватися окремо від запакowanego м'яса, крім випадків їх зберігання і транспортування у різний час або за таких умов, що пакувальний матеріал, спосіб зберігання або транспортування не можуть спричинити забруднення м'яса.

## **XVI. Вимоги до забою дикої птиці у господарствах**

1. Оператори ринку мають право здійснювати забій дикої птиці, зазначеної у пункті а) підпункту 1 пункту 1 розділу XV цих Вимог, у господарстві лише за умови отримання відповідного дозволу компетентного органу та виконання наступних вимог:

1) господарство підлягає регулярним ветеринарним перевіркам;

2) оператор ринку зобов'язаний завчасно повідомляти компетентному органу дату і час забою;

3) господарство повинно мати приміщення для групування птиці з метою проведення передзабійного огляду всієї групи;

4) господарство повинно мати приміщення, придатні для забою із дотриманням гігієнічних вимог і подальшої обробки птиці;

5) під час забою повинні виконуватися вимоги щодо благополуччя тварин;

6) забита птиця повинна супроводжуватися до бійні декларацією, виданою оператором ринку, відповідальним за вирощування цієї птиці, в якій зазначаються ветеринарні препарати або інші речовини, що надавалися птиці, дати надання і періоди очікування, а також дата і час забою;

7) забита птиця повинна супроводжуватися до бійні сертифікатом, виданим державним ветеринарним інспектором відповідно до чинного законодавства;

8) невипотрошена свійська птиця, вирощена для виробництва "foie gras", повинна, за необхідності, заморожуватися і негайно транспортуватися до бійні або потужності з розбирання та обвалювання м'яса. Зазначена птиця повинна бути випотрошена впродовж 24 годин після забою під наглядом державного ветеринарного інспектора;

9) невипотрошена свійська птиця, отримана на господарстві виробництва, може утримуватися до 15 днів при температурі не вище, ніж 4°C. Після закінчення вказаного строку зазначена птиця повинна бути випотрошена на бійні або потужності з розбирання та обвалювання м'яса, розташованій в Україні.

### **Вимоги до поводження із м'ясом диких тварин**

## **XVII. Сфера дії цього та інших додатків щодо поводження із м'ясом диких тварин**

1. Положення, зазначені у розділах V – X цих Вимог, поширюються на виробництво та введення в обіг м'яса парнокопитних диких ссавців, вирощених на фермі (види Cervidae та Suidae). У разі необхідності центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів може прийняти рішення про тимчасове призупинення та поновлення дії положень, зазначених у розділах V – X цих Вимог, щодо виробництва та введення в обіг м'яса зазначених тварин.

2. Положення, зазначені у розділах XI – XVI цих Вимог, поширюються на виробництво та введення в обіг м'яса безкілевих. У разі необхідності центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини може прийняти рішення про застосування положень, зазначених у розділах V – X цих Вимог, до виробництва та введення в обіг м'яса безкілевих. З метою виконання зазначених положень на потужностях повинні бути наявні приміщення, що відповідають розміру диких тварин.

3. Оператори ринку мають право відступати від вимог пунктів 1 – 2 розділу XVII цих Вимог, у разі здійснення забою диких безкілевих і парнокопитних тварин, вирощених на фермі, у місці їх походження з дозволу компетентного органу за умови виконання наступних вимог:

1) тварини не підлягають транспортуванню для уникнення будь-якого ризику для осіб, які контактують з тваринами, та для захисту благополуччя цих тварин;

2) стадо підлягає регулярним ветеринарним перевіркам;

3) власник тварин повинен подати до компетентного органу клопотання про надання дозволу на здійснення їх забою;

4) компетентний орган повинен бути заздалегідь повідомлений про дату і час забою тварин;

5) у господарстві повинні діяти процедури групування тварин для проведення їх передзабійного огляду;

6) у господарстві повинно бути приміщення, придатне для забою тварин та кровопускання, а у господарствах, де обробляються безкилеві – також для їх обскубування;

7) у господарствах повинні виконуватися виконуються вимоги щодо благополуччя тварин;

8) забиті тварини, яким зроблено кровопускання, повинні транспортуватися до бійні із дотриманням Вимог гігієни без невиправданої затримки. Якщо транспортування займає більше двох годин, тварини, у разі необхідності, повинні заморожуватися. Дозволяється здійснювати потрошіння на місці забою під наглядом спеціаліста ветеринарної медицини;

9) забиті тварини повинні супроводжуватися до бійні декларацією, виданою оператором ринку, відповідальним за їх вирощування, в якій тварина ідентифікується і зазначаються ветеринарні препарати або інші речовини, що їй надавалися, дати надання і періоди виведення;

10) під час транспортування до потужності забита тварина повинна супроводжуватися сертифікатом, виданим державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром, який засвідчує позитивний результат передзабійного огляду, правильність забою та кровопускання, а також дату і час забою.

4. Оператори ринку мають право здійснювати забій бізонів на фермі відповідно до вимог пункту 3 розділу XVII цих Вимог за виняткових обставин.

## **XVIII. Підготовка мисливців з питань охорони здоров'я та гігієни**

1. Особи, які полюють на диких тварин з метою їх введення в обіг для споживання людиною, повинні мати достатні знання з патології диких тварин, їх виробництва та обробки, а також обробки м'яса диких тварин після полювання для виконання попереднього огляду диких тварин на місці забою. Достатньою є наявність в групі мисливців однієї особи, яка має такі знання (далі – **навчена особа**).

2. Навчена особа може також бути утримувачем диких тварин, якщо вона входить до групи мисливців або проживає в безпосередній близькості з місцем полювання. В останньому випадку мисливець повинен надати диких тварин утримувачу диких тварин і повідомити його про будь-яку аномальну поведінку, що спостерігалась перед забоєм.

3. Навчання мисливців проводиться організаціями мисливців, після чого компетентний орган проводить іспити для того щоб визначити чи мисливець став навченою особою. Навчання повинно охоплювати щонайменше наступні питання:

- а) нормальна анатомія, фізіологія і поведінка диких тварин;
- б) нетипова поведінка і патологічні зміни в диких тваринах внаслідок хвороб, забруднення навколишнього середовища або інших факторів, які можуть вплинути на здоров'я людини після споживання м'яса таких тварин;
- в) вимога гігієни та належні методи поводження, транспортування, потрошіння диких тварин після забою;
- г) законодавство, яке регулює введення в обіг диких тварин.

## **XIX. Поводження з великими дикими тваринами**

1. Особи, які здійснюють поводження із великими дикими тваринами, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

- 1) після забиття шлунки і кишки великих диких тварин повинні якнайшвидше видалятися, а у разі необхідності повинно проводитися кровопускання;

2) навчена особа зобов'язана здійснити огляд туші і будь-яких видалених нутрощів з метою визначення будь-яких характеристик, що можуть вказувати на те, що м'ясо становить ризик для здоров'я. Огляд повинен здійснюватися якнайшвидше після забою.

3) м'ясо великих диких тварин може бути введено в обіг, лише якщо туша транспортується до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, якнайшвидше після огляду, зазначеного в підпункті 2 пункту 1 розділу XIX цих Вимог. Нутрощі можуть супроводжувати тушу згідно з вимогами пункту 4 підпункті 2 пункту 1 розділу XIX цих Вимог. Нутрощі повинні ідентифікуватися як такі, що належать до даної тварини.

4) огляд туш великих диких тварин повинен здійснюватися відповідно до таких вимог:

а) якщо під час огляду, відповідно до підпункті 2 пункту 1 розділу XIX цих Вимог, не виявлено жодних аномальних характеристик, а перед забоєм не спостерігалася жодна нетипова поведінка, і немає підозри на забруднення навколишнього середовища, навчена особа повинна прикріпити до туші тварини пронумеровану декларацію, яке це засвідчує. У декларації повинні також зазначатися дата, час і місце забиття.

Декларація може не прикріплятися до туші тварини та може стосуватися більше, ніж однієї тварини, якщо кожна туша тварини належним чином ідентифікована, а декларація містить ідентифікаційні номери кожної туші із зазначенням дати, часу та місця забою кожної тварини,. Туші тварин, на які видана одна декларація, можуть транспортуватися лише до однієї потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин .

В такому разі голова і нутрощі не обов'язково повинні супроводжувати тушу до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, крім видів тварин, чутливих до трихінельозу (свині, однокопиті та інші), голови (за винятком кліків) і діафрагми яких повинні супроводжувати тушу.

Мисливці також зобов'язані виконувати усі інші вимоги чинного законодавства, зокрема щодо моніторингу певних залишків та речовин;

б) в інших випадках, голова (за винятком кликів і рогів) та усі нутрощі (за винятком шлунку і кишок) повинні супроводжувати тушу до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин. Навчена особа, яка проводила огляд, зобов'язана повідомити компетентний орган про аномальні характеристики, нетипову поведінку або підозру на забруднення навколишнього середовища, що завадили їй зробити декларацію відповідно до пункту а) підпункту 4 пункту 1 розділу XIX цих Вимог;

в) якщо відсутня навчена особа для проведення огляду, зазначена в підпункті 2 пункту 1 розділу XIX цих Вимог, голова (за винятком кликів і рогів) та усі нутрощі (за винятком шлунку і кишок), повинні супроводжувати тушу до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин;

5) охолодження повинно розпочатися впродовж розумного періоду часу після забою і досягти температури м'яса не вищої, ніж 7°C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є обов'язковим;

б) під час транспортування туш великих диких тварин до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, потрібно уникати звалювання туш до купи;

7) великі дикі тварини, доставлені до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, повинні пред'являтися державному ветеринарному інспектору для огляду;

8) неочищені від шкіри великі дикі тварини можуть бути очищені від шкіри і введені в обіг, лише за наступних умов:

а) до очищення від шкіри вони зберігалися і оброблялися окремо від інших харчових продуктів і не заморожувалися;

б) після очищення від шкіри вони успішно пройшли усі перевірки відповідно до чинного законодавства;

9) розбирання та обвалювання м'яса великих диких тварин здійснюється відповідно до вимог розділу VIII цих Вимог.

## **XX. Поводження з малими дикими тваринами**

1. Особи, які здійснюють поводження із малими дикими тваринами, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) навчена особа зобов'язана здійснити огляд туш з метою визначення будь-яких характеристик, які можуть вказувати, що м'ясо становить ризик для здоров'я. Огляд повинен здійснюватися якнайшвидше після забою;

2) якщо під час огляду виявлено аномальні характеристики, перед забоєм спостерігалася нетипова поведінка або є підозра на забруднення навколишнього середовища, навчена особа зобов'язана повідомити про це компетентний орган;

3) м'ясо малих диких тварин може бути введено в обіг, лише якщо туша якнайшвидше транспортується до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, після огляду, зазначеного підпункту 1 пункту 1 розділу XX цих Вимог;

4) охолодження повинно розпочатися впродовж розумного періоду часу після забою і досягти температури м'яса не вищої, ніж 4°C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є обов'язковим;

5) потрошіння повинно здійснюватися без невиправданої затримки після прибуття до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, крім випадків, коли компетентний орган дозволив відступити від цих Вимог;

6) малі дикі тварини, доставлені до потужності, на якій здійснюється обробка диких тварин, повинні пред'являтися державному ветеринарному інспектору для огляду;

7) розбирання та обвалювання м'яса малих диких тварин здійснюється відповідно до вимог розділу VIII цих Вимог.

**Вимоги до рубаного (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання**

**XXI. Вимоги до виробничих потужностей з виробництва рубаного (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання**

1. Оператори ринку, які виробляють рубане (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання, зобов'язані забезпечити:

1) таку конструкцію потужностей, яка дозволяє уникнути забруднення м'яса і м'ясних продуктів, в тому числі під час безперервного продовження виробничих процесів або розмежування різних виробничих партій;

2) наявність на потужностях приміщень для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, крім випадків, коли таке м'ясо і м'ясні продукти зберігаються в одному приміщенні в різний час або за таких умов, що пакувальний матеріал і спосіб зберігання не можуть спричинити їх забруднення;

3) наявність на потужностях приміщень, обладнаних у спосіб, що дозволяє забезпечити виконання вимог щодо температури, встановлених у розділом XXIII цих Вимог;

4) наявність на потужностях обладнання для миття рук персоналом, який займається обробкою незапакованого м'яса і м'ясних продуктів, з кранами, сконструйованими у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення;

5) наявність на потужностях устаткування для дезінфекції інструментів гарячою водою, яка постачається при температурі не менше, ніж 82°C, або альтернативної системи, що забезпечує еквівалентну ефективність дезінфекції.

**XXII. Вимоги до сировини при виробництві рубаного (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання**

1. Оператори ринку, які виробляють рубане (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання зобов'язані забезпечити відповідність сировини, яка використовується, наступним вимогам:

1) для виробництва рубаного (січеного) м'яса повинна використовуватися сировина, яка:

а) відповідає вимогам до свіжого м'яса;

б) походить із скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові тканини;

в) не походить з відрізаних або надрізаних кусків (крім цілих відрізаних м'язів); м'яса механічного обвалювання; м'яса, що містить частини кісток або шкіри; м'яса голови, за винятком жувальних м'язів, нем'язової частини білої речовини головного мозку; частини зап'ястя і предплюсни, кістяної ложки і м'язів діафрагми (за винятком, якщо серозна рідина була видалена);

2) для виготовлення м'ясних напівфабрикатів може використовуватися наступна сировина:

а) свіже м'ясо;

б) м'ясо, яке відповідає вимогам підпункту 1 пункту 1 розділу XII цих Вимог;

в) м'ясо, отримане внаслідок нарізання кусками (рубання) або подрібнення м'яса, що відповідає вимогам підпункту 1 пункту 1 розділу XII цих Вимог, крім відрізаних або надрізаних кусків (за винятком цілих відрізаних м'язів), або м'ясо механічного обвалювання, яке відповідає вимогам пункту г) підпункту 3 пункту 1 розділу XIII цих Вимог, якщо м'ясний напівфабрикат не призначений для споживання без попередньої термічної обробки;

3) для виробництва м'яса механічного обвалювання повинна використовуватися сировина, яка:

а) відповідає вимогам до свіжого м'яса.

б) не містить ноги, шкіру, шиї і голови свійської птиці; кістки голови, ноги, хвости, стегна, великі гомілкові кістки, малі гомілкові кістки, плечові кістки, променеві кістки та ліктьові кістки інших тварин.

### **XXIII. Гігієна під час та після виробництва рубаного (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання**

1. Оператори ринку, які виробляють рубане (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання, зобов'язані забезпечити під час та після виробництва виконання наступних вимог:

1) робота з м'ясом повинна бути організована у спосіб, що дозволяє запобігти або мінімізувати забруднення. Для цього повинна забезпечуватися відповідність м'яса, що використовується під час виробництва наступним вимогам:

а) м'ясо повинно мати температуру не вище, ніж 4°C для свійської птиці, 3°C для побічних продуктів і 7°C для іншого м'яса;

б) м'ясо повинно надходити до приміщень для виробництва поступово по мірі необхідності;

2) виробництво рубаного (січеного) м'яса та м'ясних напівфабрикатів повинно відповідати наступним вимогам:

а) заморожене або швидко заморожене м'ясо, що використовується для виробництва рубаного (січеного) м'яса або м'ясних напівфабрикатів, повинно бути очищене від кісток перед заморожуванням, крім випадків, коли компетентний орган дозволив очищення такого від кісток безпосередньо перед рубанням. Таке м'ясо може зберігатися лише впродовж обмеженого періоду часу;

б) якщо рубане (січене) м'ясо виготовляється з охолодженого м'яса, воно повинно виготовлятися впродовж не більше трьох днів після забою свійської птиці та впродовж не більше шести днів після забою інших тварин, а у разі використання в якості сировини очищеної від кісток, упакованої у вакуумі яловичини та телятини – впродовж не більше п'ятнадцяти днів після забою тварин;

в) одразу після виробництва рубане (січене) м'ясо та м'ясні напівфабрикати повинні бути первинно запаковані або заповані, та охолоджені до внутрішньої температури не вище, ніж 2°C для рубаного (січеного) м'яса і 4°C для м'ясних напівфабрикатів; або заморожені до внутрішньої температури не вище, ніж – 18°C. Зазначені температурні умови повинні підтримуватися під час зберігання і транспортування такого м'яса і м'ясних продуктів;

3) виробництво та використання м'яса механічного обвалювання, виготовленого за допомогою методів, які не змінюють структуру кісток, що використовуються для виробництва м'яса механічного обвалювання, і вміст кальцію в якому не є значно вищим, ніж у рубаному (січеному) м'ясі, повинні відповідати наступним вимогам:

а) сировина для обвалювання м'яса, яка походить з бійні, що знаходиться на одній потужності із виробництвом м'яса механічного обвалювання, не повинна бути виготовлена раніше, ніж за сім днів до обвалювання. В інших випадках сировина для обвалювання м'яса не повинна бути виготовлена раніше, ніж за п'ять днів до обвалювання. Тушки свійської птиці, призначені для виробництва м'яса механічного обвалювання, не повинні зберігатися довше, ніж три дні до обвалювання;

б) механічне відділення м'яса від кісток повинно здійснюватися одразу після обвалювання м'яса;

в) якщо м'ясо механічного обвалювання не використовується одразу після його виробництва, воно повинно бути первинно запаковане або заповане, а потім охолоджене до температури не вище, ніж 2°C або заморожене до внутрішньої температури не вище, ніж – 18°C. Зазначені вимоги до температури повинні виконуватися під час зберігання і транспортування м'яса механічного обвалювання;

г) якщо лабораторні дослідження (випробування) підтверджують, що м'ясо механічного обвалювання відповідає мікробіологічним критеріям для

рубаного (січеного) м'яса, встановленим чинним законодавством, воно може використовуватися в м'ясних напівфабрикатах, які не призначені для споживання без попередньої термічної обробки, а також в м'ясних продуктах;

г) м'ясо механічного обвалювання, яке не відповідає критеріям, зазначеним у пункті г) підпункту 3 пункту 1 розділу XIII цих Вимог, може використовуватися лише для виробництва термічно оброблених м'ясних продуктів на потужностях, які відповідають вимогам чинного законодавства до такого виду потужностей;

4) виробництво і використання м'яса механічного обвалювання, виготовленого за допомогою інших способів, ніж ті, що зазначені в підпункті 3 пункту 1 розділу XIII цих Вимог, повинні відповідати наступним вимогам:

а) сировина для обвалювання м'яса, яка походить з бійні, що знаходиться на одній потужності із виробництвом м'яса механічного обвалювання, не повинна бути виготовлена раніше, ніж за сім днів до обвалювання. В інших випадках сировина для обвалювання м'яса не повинна бути виготовлена раніше, ніж за п'ять днів до обвалювання. Тушки свійської птиці, призначені для виробництва м'яса механічного обвалювання, не повинні зберігатися довше, ніж три дні до обвалювання;

б) якщо механічне відділення м'яса від кісток не здійснюється одразу після обвалювання м'яса, м'ясоносні кістки повинні зберігатися і транспортуватися при температурі не вище, ніж 2°C, або у разі, якщо вони заморожені, – при температурі, не вище, ніж – 18°C;

в) м'ясоносні кістки, отримані із заморожених тушей, не повинні повторно заморожуватися;

г) якщо м'ясо механічного обвалювання не використовується впродовж однієї години після його виробництва, воно повинно одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 2°C;

г) якщо після охолодження м'ясо механічного обвалювання не переробляється впродовж 24 годин, воно повинно заморожуватися впродовж 12 годин після виробництва і досягати внутрішньої температури не вище, ніж  $-18^{\circ}\text{C}$ , впродовж шести годин;

д) заморожене м'ясо механічного обвалювання повинно бути первинно запаковане або запаковане перед зберіганням або транспортуванням та не повинно зберігатися довше, ніж три місяці, і повинно утримуватися при температурі не вище, ніж  $-18^{\circ}\text{C}$  під час зберігання і транспортування;

е) м'ясо механічного обвалювання може використовуватися лише для виробництва термічно оброблених м'ясних продуктів на потужностях, які відповідають вимогам чинного законодавства;

5) рубане (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та м'ясо механічного обвалювання не повинні повторно заморожуватися після розмороження.

#### **XXIV. Маркування рубаного (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів та м'яса механічного обвалювання**

1. Упаковки, які містять рубане (січене) м'ясо свійської птиці або однокопитих, а також м'ясні напівфабрикати, що містять м'ясо механічного обвалювання, призначені для постачання кінцевому споживачу, підлягають маркуванню, в якому вказується, що ці продукти повинні готуватися перед споживанням.

#### **XXV. М'ясні продукти**

1. Операторам ринку забороняється використовувати у виробництві м'ясних продуктів наступні органи (частини) тварин:

а) статеві органи самок або самців (за винятком яєчок);

- б) сечові органи (за винятком нирок і пузиря);
- в) глотковий хрящ, трахею та екстра-лобулярні бронхи;
- г) очі і повіки;
- г) зовнішні слухові проходи;
- д) рогову тканину;
- е) голову (за винятком гребеня, вух, вусів і м'ясистих наростків), стравохід, череву, кишки та статеві органи свійської птиці.

2. Усе м'ясо, в тому числі рубане (січене) м'ясо і м'ясні напівфабрикати, що використовується у виробництві м'ясних продуктів, повинно відповідати вимогам до свіжого м'яса. Не вимагається обов'язкової відповідності рубаного (січеного) м'яса і м'ясних напівфабрикатів, що використовується у виробництві м'ясних продуктів, іншим спеціальним вимогам розділів XXI – XXIV цих Вимог.

### **Вимоги до живих двостулкових молюсків**

#### **XXVI. Сфера дії цього та інших додатків щодо виробництва та обігу живих двостулкових молюсків**

1. Цей розділ поширюється на виробництво та обіг живих двостулкових молюсків. Також положення цього розділу, крім вимог щодо очищення, також поширюються на виробництво та обіг живих голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. Положення щодо класифікації територій виробництва, передбачені розділами XXIX – XXX цих Вимог, не поширюються на виробництво морських черевоногих, які не фільтрують воду під час живлення. Положення розділів XXVI – XXXIX цих Вимог поширюються на виробництво та обіг тварин, зібраних з територій виробництва, які класифіковані компетентним органом відповідно до чинного законодавства. Положення пункту XL цих Вимог поширюється на

виробництво та обіг гребінчастих, зібраних за межами цих територій. Положення розділів XXXVI, XXXVII, XXXIX та XL, а також пункту 2 розділу XXXVIII цих Вимог поширюються на роздрібну торгівлю.

### **XXVII. Роздрібна торгівля живими двостулковими молюсками**

1. Живі двостулкові молюски можуть вводитися в обіг для роздрібною торгівлі лише через центри відправки, де до них застосовується ідентифікаційна позначка відповідно до розділу XXXVIII цих Вимог.

### **XXVIII. Вимоги до реєстраційних документів**

1. Оператори ринку можуть приймати партії живих двостулкових молюсків лише за умови виконання наступних вимог:

1) у кожному випадку, коли оператор ринку переміщує партію живих двостулкових молюсків між потужностями, до і під час прибуття такої партії до центру відправки або потужності переробки, вона повинна супроводжуватися реєстраційним документом;

2) реєстраційний документ повинен бути складений державною мовою країни, в якій розташована приймаюча потужність, та:

а) у разі, якщо партія живих двостулкових молюсків відправляється з території виробництва, містити наступну інформацію:

назву і адресу збирача;

дату збору;

розташування території виробництва, її детальний опис або кодівий номер;

стан здоров'я території виробництва;

види і кількість молюсків;

місце призначення партії.

б) у разі, якщо партія живих двостулкових молюсків відправляється з повторного заселення, містити інформацію, зазначену у пункті а) підпункту 2 розділу XXVIII цих Вимог, а також інформацію про:

розташування території повторного заселення;

тривалість повторного заселення;

в) у разі, якщо партія живих двостулкових молюсків відправляється з центру очищення, містити інформацію, зазначену у пункті а) підпункту 2 розділу XXVIII цих Вимог, а також наступну інформацію:

адресу центру очищення;

тривалість очищення;

дати, коли партія прибула і залишила центр очищення.

2. Оператор ринку, який відправляє партію живих двостулкових молюсків, заповнює відповідну частину реєстраційного документу у спосіб, що дозволяє легко читати такий документ але не дозволяє його змінювати. Оператор ринку, який отримує партію живих двостулкових молюсків, проставляє дату і печатку на реєстраційному документі при прийнятті партії або іншим чином реєструє дату прийому. Оператор ринку зобов'язаний зберігати копію реєстраційного документу, що відноситься до кожної відправленої і прийнятої партії, протягом щонайменше дванадцяти місяців після її відправки або прийому, якщо триваліший строк не визначений компетентним органом. Якщо персонал, який збирає живих двостулкових молюсків, також відноситься до центру відправки, центру очищення, території повторного заселення або потужності переробки, що приймає живих двостулкових молюсків і державний контроль цих потужностей здійснюється одним і тим самим територіальним органом компетентного органу, реєстраційні документи з дозволу цього територіального органу не є обов'язковими.

## **XXIX. Вимоги до територій виробництва**

4. Збирачі можуть збирати живих двостулкових молюсків лише з територій виробництва з чітко встановленим розташуванням і кордонами, які

класифіковані компетентним органом (якщо необхідно, у співробітництві з операторами ринку), і які належать до класу А, В або С відповідно до чинного законодавства.

### **XXX. Вимоги до вирощування та введення в обіг живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу А, для безпосереднього споживання людиною, лише якщо вони відповідають вимогам розділу XXXVI цих Вимог. Оператори ринку мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу В, для споживання людиною лише після їх обробки в центрі очищення або після їх повторного заселення. Оператори ринку мають право вводити в обіг живих двостулкових молюсків, зібраних з територій виробництва класу С, для споживання людиною лише після їх повторного заселення протягом тривалого періоду часу відповідно до розділу XXXII цих Вимог.

2. Після очищення або повторного заселення живі двостулкові молюски з територій виробництва класу В або С повинні відповідати всім вимогам розділу XXXVI цих Вимог. Живі двостулкові молюски з цих територій, які не піддавалися очищенню або переміщенню, можуть бути відправлені до потужності переробки, де вони повинні піддаватися обробці з метою знищення патогенних мікроорганізмів (у разі необхідності після видалення піску, бруду або слизу на цій самій або іншій потужності). Дозволяється застосовувати наступні методи обробки:

1) стерилізацію в герметично запаяних контейнерах;

2) термічну обробку, що включає в себе:

а) занурення в киплячу воду на час, необхідний для підняття внутрішньої температури тіла молюска не менше, ніж до 90°C, і підтримання цієї мінімальної температури впродовж не менше, ніж 90 секунд;

б) приготування впродовж трьох-п'яти хвилин в закритому просторі при температурі 120 – 160°C і тиску 2 – 5 кг/см<sup>2</sup> з подальшим луценням і заморожуванням тіла до внутрішньої температури – 20°C;

в) пропарювання під тиском в закритому просторі, що відповідає вимогам, які стосуються часу готування і внутрішньої температури тіла молюска, зазначеної в пункті а) підпункту 2 розділу XXX цих Вимог. З цією метою повинні використовуватися лише дозволені методи, з метою перевірки рівномірності поширення тепла повинні застосовуватися процедури, засновані на принципах НАССР.

5.3. Оператори ринку не мають права вирощувати живих двостулкових молюсків або збирати їх на територіях, які не були класифіковані компетентним органом, або які є непридатними з огляду на небезпеку для здоров'я населення. Оператори ринку повинні враховувати будь-яку інформацію, що стосується придатності територій для виробництва і збору живих двостулкових молюсків, в тому числі інформацію, отриману в результаті власних перевірок та інформацію, отриману від компетентного органу. Зазначена інформація підлягає використанню з метою визначення належного виду обробки, що повинен застосовуватися до зібраних партій живих двостулкових молюсків.

### **XXXI. Вимоги до збору живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку, які здійснюють збір живих двостулкових молюсків або їх обробку одразу після збору, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) методи збору і подальша обробка не повинні спричиняти додаткового забруднення або надмірної шкоди раковинам чи тканинам живих двостулкових молюсків, або викликати зміни, що значно впливають на їхню придатність для обробки шляхом очищення або повторного заселення. Оператори ринку повинні, зокрема, належним чином захищати живих

двостулкових молюсків від дроблення, стирання поверхні або вібрацій; не піддавати живих двостулкових молюсків дії занадто високих або низьких температур; не занурювати живих двостулкових молюсків повторно у воду, якщо це може спричинити додаткове забруднення; у разі здійснення кондиціонування в природних умовах використовувати лише території, які були класифіковані компетентним органом і віднесені до класу А;

2) транспортні засоби повинні бути сконструйованими та обладнаними у спосіб, що дозволяє забезпечувати належний дренаж і найкращі умови для виживання живих двостулкових молюсків, а також їх ефективний захист проти забруднення.

## **XXXII. Вимоги до повторного заселення живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку, які здійснюють повторне заселення живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) для повторного заселення живих двостулкових молюсків можуть використовуватися лише території, на які оператор отримав експлуатаційний дозвіл від компетентного органу. Кордони таких територій повинні чітко позначатися буйками, стовпами або іншими фіксованими засобами. З метою мінімізації будь-якого ризику поширення забруднення повинна забезпечуватися мінімальна відстань між територіями повторного заселення, а також між територіями повторного заселення та територіями виробництва.

2) під час повторного заселення повинні забезпечуватися оптимальні умови для очищення, зокрема:

а) повинні використовуватися методи обробки живих двостулкових молюсків, які дозволяють відновлення фільтрового кормління після занурення в природні води;

б) повинна забезпечуватися концентрація живих двостулкових молюсків, яка не перешкоджає їх очищенню;

в) занурення живих двостулкових молюсків в морську воду на території повторного заселення повинно тривати протягом необхідного періоду часу, встановленого залежно від температури води, але не менше двох місяців, крім випадків, коли компетентний орган на основі аналізу ризиків, проведеного оператором ринку, дозволив занурення протягом коротшого періоду часу;

г) повинно забезпечуватися достатнє відокремлення місць розміщення живих двостулкових молюсків в межах території повторного заселення з метою запобігання змішуванню їх партій. Для того, щоб нова партія не могла бути занесена до того, як вся попередня партія не буде повністю винесена, повинна застосовуватися система "все зайнято – все пусто".

2. Оператори ринку, відповідальні за території повторного заселення, зобов'язані вести постійний облік джерел надходження живих двостулкових молюсків, періодів їх повторного заселення, використовуваних територій повторного заселення і подальшого призначення партій цих молюсків після такого повторного заселення з метою забезпечення можливості здійснення заходів державного контролю компетентним органом.

### **XXXIII. Вимоги до потужностей центрів відправки та центрів очищення**

1. Потужності, на яких здійснюється поводження з живими двостулковими молюсками, повинні відповідати наступним вимогам:

1) розташування приміщень на суші не повинно бути під загрозою затоплення хвилями звичайної висоти або потопу з оточуючих територій;

2) внутрішні поверхні резервуарів і контейнерів для зберігання води повинні бути гладкими, витривалими, непроникними і легко чиститися;

3) резервуари і контейнери для зберігання води повинні бути сконструйованими у спосіб, що дозволяє забезпечити повний дренаж води;

4) будь-які пристрої для забору води в резервуарах і контейнерах для зберігання води повинні знаходитися в місцях, які дозволяють уникнути забруднення при постачанні води.

2. Резервуари для очищення у центрах очищення повинні відповідати обсягам і типам продуктів, які підлягають очищенню.

#### **XXXIV. Вимоги до центрів очищення**

1. Оператори ринку, які здійснюють очищення живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) до початку очищення живі двостулкові молюски повинні вимиватися від бруду і накопичених осколків чистою водою;

2) функціонування системи очищення повинно дозволяти живим двостулковим молюскам швидко відновлювати і підтримувати процес фільтрового кормління, видаляти забруднення стічними водами і не забруднюватися повторно, а також залишатися живими після очищення в стані придатному для первинного пакування, зберігання і транспортування перед розміщенням на ринку;

3) кількість живих двостулкових молюсків, які надходять для очищення, не повинна перевищувати можливості центру очищення. Живі двостулкові молюски повинні безперервно очищуватися впродовж періоду часу, необхідного для виконання вимог пункту 11 цього Додатку та інших вимог чинного законодавства;

4) якщо в резервуарі для очищення міститься декілька партій живих двостулкових молюсків, вони повинні бути одного виду, а тривалість їх

обробки повинна залежати від часу, необхідного для тієї партії, яка вимагає найдовшого періоду очищення;

5) контейнери, які використовуються для утримання живих двостулкових молюсків в системах очищення, повинні мати конструкцію, яка дозволяє протікати чистій морській воді. Глибина покладів живих двостулкових молюсків не повинна перешкоджати відкриттю раковин під час очищення;

6) жодні ракоподібні, риба або інші морські види не можуть утримуватися в резервуарі для очищення, в якому живі двостулкові молюски піддаються очищенню;

7) кожна упаковка, що містить очищених живих двостулкових молюсків і направляється до центру відправки, повинна мати позначку, яка засвідчує, що всі молюски були очищені.

### **XXXV. Вимоги до центрів відправки**

1. Оператори ринку, відповідальні за центри відправки, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) обробка живих двостулкових молюсків, в тому числі кондиціювання, калібрування первинне пакування і пакування не повинні спричиняти забруднення продукту або впливати на життєздатність молюсків;

2) перед відправкою раковини живих двостулкових молюсків повинні ретельно промиватися чистою водою;

3) живі двостулкові молюски повинні походити з:

а) території виробництва класу А;

б) території повторного заселення;

в) центру очищення;

г) іншого центру відправки.

2. Вимоги, встановлені в підпунктах 1 та 2 пункту 1 розділу XXXV цих Вимог, також поширюються на центри відправки, розташовані на борту суден. Молюски, які обробляються в таких центрах, повинні походити з території виробництва класу А або з території повторного заселення.

### **XXXVI. Вимоги до живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку, які вводять живих двостулкових молюсків в обіг для споживання людиною, зобов'язані забезпечити виконання мікробіологічних критеріїв, передбачених чинним законодавством, а також наступних вимог:

1) молюски повинні мати органолептичні властивості, такі як свіжість і життєздатність, вільні від бруду раковини, а також належну реакцію на перкусію і нормальну кількість внутрішньоклапанної рідини;

2) молюски не повинні містити морські біотоксини у загальних кількостях (вимірюється в усьому тілі або у будь-якій окремій їстівній частині), що перевищують такі межі:

а) для Паралітичної Отрути Молюсків (PSP) – 800 мікрограм на кілограм;

б) для Амнестичної Отрути Молюсків (ASP) – 20 міліграм домоєвої кислоти на кілограм;

в) для оокадаєвої кислоти, дінофізізтоксинів і пектенотоксинів разом – 160 мікрограм еквівалентів оокадаєвої кислоти на кілограм;

г) для есотоксинів – 3,75 міліграм еквіваленту есотоксину на кілограм;

г) для азаспірасидів – 160 мікрограм еквівалентів азаспірасиду на кілограм.

### **XXXVII. Первинне пакування, пакування**

1. Устриці підлягають первинному пакуванню або пакуванню із ввігнутою раковиною донизу. Індивідуальні невеликі упаковки живих двостулкових молюсків повинні закриватися і залишатися закритими після залишення центру відправки аж до продажу кінцевому споживачу.

### **XXXVIII. Вимоги до маркування живих двостулкових молюсків**

1. Етикетка, в тому числі ідентифікаційна позначка, повинні бути водостійкими. На етикетці повинна міститися інформація, передбачена загальними вимогами до ідентифікаційної позначки відповідно до положень розділу IV цих Вимог, а також наступна інформація:

- 1) вид двостулкового молюску (загальноприйнята назва і наукова назва);
- 2) дата пакування, що включає щонайменше день і місяць;
- 3) дата мінімального терміну придатності.

Дата мінімального терміну придатності може бути замінена записом: "ці тварини повинні бути живими під час продажу".

2. Оператори ринку, які здійснюють роздрібну торгівлю зобов'язані зберігати етикетки з упаковок живих двостулкових молюсків, не запакованих в індивідуальні невеликі упаковки призначені для кінцевого споживача, протягом щонайменше 60 днів після відкриття вмісту.

### **XXXIX. Вимоги до зберігання і транспортування живих двостулкових молюсків**

1. Оператори ринку, які здійснюють зберігання і транспортування живих двостулкових молюсків, зобов'язані забезпечити їх зберігання при температурі, що не спричиняє шкідливого впливу на їх безпечність як

харчових продуктів та їх життєздатність. Живі двостулкові молюски не повинні повторно занурюватися в воду або обприскуватися водою після того, як вони були запаковані для роздрібної торгівлі і залишили центр відправки.

#### **XL. Спеціальні вимоги до збору та обробки гребінчастих та морських черевоногих, які не фільтрують воду під час живлення**

1. Оператори ринку, які здійснюють збір або обробку гребінчастих та морських черевоногих, які не фільтрують воду під час живлення, за межами класифікованих територій виробництва, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) гребінчасті та морські черевоногі, які не фільтрують воду під час живлення, можуть бути введені в обіг, лише якщо вони були зібрані та оброблені відповідно до вимог розділу XXXI цих Вимог, та відповідають розділу XXXVI цих Вимог, як доведено системою власних перевірок.

2) якщо результати державного моніторингу дають можливість компетентному органу класифікувати райони промислів риби (якщо необхідно, у співробітництві з операторами ринку) положення розділу XXIX та XXX цих Вимог застосовуються за аналогією до гребінчастих.

3) гребінчасті та морські черевоногі, які не фільтрують воду під час живлення, можуть бути введені в обіг для споживання людиною лише через рибні аукціони, центри відправки або потужності переробки. Оператори ринку, відповідальні за потужності, на яких здійснюється обробка гребінчастих і морських черевоногих, зобов'язані повідомляти компетентний орган про здійснення такої обробки, а оператори ринку, відповідальні за центри відправки, також зобов'язані дотримуватись розділів XXXIII та XXXV цих Вимог.

4) Оператори ринку, які здійснюють обробку гребінчастих та живих морських черевоногих, які не фільтрують воду під час живлення, зобов'язані:

а) дотримуватися вимог щодо реєстраційних документів, передбачених розділом XXVIII цих Вимог, в частині, що їх стосується. В реєстраційному документі повинно чітко вказуватися розташування території, на якій здійснювався збір гребінчастих та/або живих морських черевоногих; або

б) дотримуватися вимог розділу XXXVII цих Вимог щодо пакування живих гребінчастих та живих морських черевоногих, призначених для роздрібної торгівлі, а також вимог розділу XXXVIII цих Вимог щодо ідентифікаційної позначки та маркування.

## **Вимоги до рибних продуктів**

### **XLI. Загальні вимоги до рибних продуктів**

1. Ці вимоги поширюються на:

1) первинне виробництво рибних продуктів, що включає в себе розведення та виловлювання риби, а також збір живих рибних продуктів з метою введення їх в обіг;

2) пов'язану із первинним виробництвом діяльність, що включає наступні дії:

а) забиття, кровопускання, відділення голови, потрошіння, відділення плавників, заморожування і обгортання, якщо такі дії здійснюються на борту риболовних суден;

б) транспортування і зберігання в межах рибних господарств на суші рибних продуктів, властивості яких не були суттєво змінені, включаючи живі рибні продукти;

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

2. Положення цього розділу також поширюються на виробництво та обіг розморожених неперероблених та свіжих рибних продуктів, до яких були додані харчові добавки згідно з чинним законодавством.

3. Вимоги підпунктів 1 – 5 пункту 1 розділу XLIX, розділів LI, LII, LIII та LV цих Вимог також поширюються на роздрібну торгівлю рибними продуктами.

4. Вимоги цього розділу підлягають застосуванню разом з іншими вимогами чинного законодавства щодо:

1) потужностей, в тому числі суден, які використовуються для первинного виробництва рибних продуктів і пов'язаної з цим діяльності;

2) інших потужностей, в тому числі з суден;

3) постачання води. Чиста морська вода може використовуватися для обробки та миття рибних продуктів, виробництва льоду для охолодження рибних продуктів та швидкого охолодження молюсків та ракоподібних після приготування.

5. Розділи XLI – LVIII цих Вимог не поширюються на виробництво та обіг двостулкових молюсків, голкошкірих, тунікатів та морських черевоногих, які є живими в момент введення їх в обіг. Розділи XLI – LVIII цих Вимог, крім вимог розділів XLII – XLVI, поширюються на виробництво та обіг зазначених тварин, якщо вони не є живими в момент введення їх в обіг. В такому разі вони повинні бути одержані відповідно до вимог розділів XXVI – XL цих Вимог.

## **XLII. Загальні вимоги до суден, конструкцій та обладнання суден**

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) судна, які використовуються для збору рибних продуктів з їх природного середовища, або для їх обробки чи переробки після збору,

повинні відповідати вимогам до конструкції та обладнання, встановленим у розділах XLII, XLIII – XLV цих Вимог;

2) операції, які здійснюються на борту суден, повинні відповідати вимогам розділу XLVI цих Вимог.

2. Усі судна, які використовуються під час виробництва та обігу рибних продуктів, повинні відповідати наступним вимогам:

1) конструкція суден повинна не допускати забруднення рибних продуктів трюмною водою, стічною водою, димом, паливом, маслом, жиром та іншими небажаними речовинами;

2) поверхні, з якими контактують рибні продукти, повинні бути виготовлені з гладкого корозійностійкого матеріалу, який легко чиститься. Покриття поверхонь повинно бути витривалим і нетоксичним;

3) обладнання і матеріали, які використовуються для роботи з рибними продуктами, повинні бути виготовлені з корозійностійкого матеріалу, який легко чиститься і дезінфікується;

4) якщо судна мають пристрої для забору води, яка використовується для рибних продуктів, вони повинні знаходитися в місцях, що дозволяють уникнути забруднення при постачанні води;

### **XLIII. Вимоги до суден, призначених для зберігання свіжих рибних продуктів більше двадцяти чотирьох годин**

4.1. Судна, призначені для зберігання свіжих рибних продуктів більше двадцяти чотирьох годин, повинні відповідати наступним вимогам:

1) судна повинні бути обладнані камерами, резервуарами або контейнерами для зберігання рибних продуктів при температурах, встановлених в розділі L VII цих Вимог;

2) камери повинні бути відокремленими від моторних відділень і відділень для екіпажу перегородками, які є достатніми для запобігання будь-

якому забрудненню рибних продуктів, що зберігаються. Камери і контейнери, що використовуються для зберігання рибних продуктів, повинні забезпечити їх консервацію при задовільних умовах гігієни, а у разі необхідності, забезпечити, щоб розтала вода не залишалася в контакті з рибними продуктами;

3) на судах, обладнаних для охолодження рибних продуктів у прохолодній чистій морській воді, резервуари повинні мати прилади для забезпечення однакової температури в усіх частинах цих резервуарів. Такі прилади повинні забезпечувати температуру охолодження, за якої суміш риби і чистої морської води не може досягти більше, ніж 3°C через шість годин і більше, ніж 0°C через шістнадцять годин після завантаження, а також забезпечувати можливість здійснення моніторингу, а у разі необхідності, запису температур.

#### **XLIV. Вимоги до морозильних суден**

1. Морозильні судна повинні:

1) мати морозильне обладнання з достатніми можливостями для швидкого зниження температури з метою досягнення внутрішньої температури рибних продуктів не вище, ніж – 18°C;

2) мати обладнання для заморожування з достатніми можливостями для підтримання рибних продуктів в камерах для зберігання при температурі не вище, ніж – 18°C. Камери для зберігання повинні бути обладнані приладами для запису температури в місцях, де ці записи можна легко прочитати. Температурний сенсор приладу повинен бути розташований в місці, де температура в камері є найвищою;

3) відповідати вимогам до суден, призначених для зберігання рибних продуктів більше двадцяти чотирьох годин, що встановлені у підпункті 2 пункту 1 розділу XLIII цих Вимог.

## **XLV. Вимоги до рибопереробних суден**

1. Рибопереробні судна повинні мати:

1) зону прийому, призначену для приймання рибних продуктів на борт, сконструйовану у спосіб, що забезпечує відокремлення кожного наступного вилову від попереднього. Ця зона повинна легко чиститися і бути сконструйованою таким чином, щоб захищати рибні продукти від сонця та інших несприятливих факторів, а також від будь-якого джерела забруднення;

2) систему забезпечення гігієни під час передачі рибних продуктів з зони прийому до робочої зони;

3) робочі зони, достатньо великі для гігієнічного приготування і переробки рибних продуктів, що легко чистяться і дезінфікуються, та сконструйовані або розміщені у такий спосіб, що дозволяє запобігти будь-якому забрудненню продуктів;

4) зони для зберігання готових продуктів, які є достатньо великими і сконструйовані у такий спосіб, що дозволяє їх легко чистити. Якщо на борту діє установка для переробки відходів, повинна бути передбачена окрема камера для зберігання таких відходів;

5) місця для зберігання пакувальних матеріалів, відокремлені від зон приготування рибних продуктів та їх переробки;

6) спеціальне обладнання для утилізації відходів або рибних продуктів, непридатних для споживання людиною, безпосередньо в море або, якщо цього вимагають обставини, до спеціально для цього призначеної водонепроникної камери. Якщо відходи зберігаються і переробляються на борту, для цієї мети повинні бути призначені відокремлені зони;

7) пристрої для забору води, що знаходяться в місцях, які дозволяють уникнути забруднення при постачанні води;

8) обладнання для миття рук персоналу, який займається обробкою незапакованих рибних продуктів, з кранами, сконструйованими у спосіб, що дозволяє запобігти поширенню забруднення.

2. Рибопереробні судна, на борту яких готуються, охолоджуються і первинно пакуються ракоподібні та молюски, не обов'язково повинні відповідати вимогам підпунктів 1 – 8 пункту 1 розділу XLV цих Вимог, якщо жодна інша форма обробки або переробки не здійснюється на борту таких суден.

3. Рибопереробні судна, які заморожують рибні продукти, повинні мати обладнання, яке відповідає вимогам до морозильних суден, зазначене у підпунктах 1 та 2 пункту 1 розділу XLIV цих Вимог.

#### **XLVI. Загальні гігієнічні вимоги на борту суден**

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних гігієнічних вимог:

1) у разі використання частин суден або контейнерів для зберігання рибних продуктів, вони повинні бути чистими і підтримуватися в хорошому справному стані та не бути забрудненими паливом або трюмною водою;

2) якнайшвидше після прийому на борт рибні продукти повинні бути захищені від забруднення, впливу сонця або будь-яких інших джерел тепла;

3) рибні продукти повинні оброблятися і зберігатися у спосіб, що дозволяє запобігти їх пошкодженню. Гострі інструменти можуть використовуватися для переміщення великої риби або риби, яка може завдати шкоду іншим рибним продуктам лише, за умови, що тіло рибних продуктів не зазнає шкоди;

4) рибні продукти, крім тих, що зберігаються живими, повинні якнайшвидше охолоджуватися після завантаження. Якщо охолодження неможливе, рибні продукти повинні якнайшвидше вивантажуватися;

5) якщо на борту судна здійснюється відділення голів риби та/або її потрошіння, такі дії повинні здійснюватися якнайшвидше після її вилову, а рибні продукти повинні одразу ретельно промиватися. У цьому випадку внутрішні і частини, що можуть становити загрозу здоров'ю людини, повинні якнайшвидше видалятися і зберігатися окремо від рибних продуктів, призначених для споживання людиною. Печінка та ікра, призначені для споживання людиною, повинні зберігатися під льодом при температурі, що наближується до температури талого льоду, або заморожуватися;

б) якщо здійснюється заморожування в розсолі цілої риби, призначеної для консервування, для такого рибного продукту повинна забезпечуватися температура не вище  $-9^{\circ}\text{C}$ . Розсіл не повинен бути джерелом забруднення риби.

## **XLVII. Вимоги до розвантаження і вивантаження рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють розвантаження і вивантаження рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) обладнання для розвантаження і вивантаження, яке контактує з рибними продуктами, повинно бути сконструйовано з матеріалу, який легко чиститься і дезінфікується, та повинно підтримуватися в хорошому справному стані і чистоті;

2) під час розвантаження і вивантаження необхідно уникати забруднення рибних продуктів, в тому числі шляхом:

а) швидкого здійснення дій по розвантаженню і вивантаженню рибних продуктів;

б) розміщення рибних продуктів без затримки в захищеному середовищі при температурі, встановленій у розділі LVII цих Вимог;

в) невикористання обладнання і практики, що спричиняє зайву шкоду їстівним частинам рибних продуктів.

8.2. Якщо охолодження було неможливим на борту судна, свіжі рибні продукти, крім тих, що зберігаються живими, повинні якнайшвидше охолоджуватися після вивантаження і зберігатися при температурі, що наближується до температури талого льоду.

### **XLVIII. Вимоги до рибних аукціонів та оптових ринків**

1. Оператори ринку, відповідальні за рибні аукціони та оптові ринки або їх частини, де рибні продукти виставляються на продаж, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) на потужностях повинні бути наявні приміщення, що замикаються, для морозильного зберігання затриманих рибних продуктів, і окреме приміщення, що замикається, для зберігання рибних продуктів, визнаних непридатними для споживання людиною;

2) на вимогу компетентного органу на потужностях повинно бути виділене належним чином обладнане приміщення, що замикається, або, у разі необхідності, кімната для виключного використання компетентним органом;

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

а) приміщення не повинні використовуватися для інших цілей;

б) транспортні засоби, що випускають вихлопні гази, які можуть знизити якість рибних продуктів, не повинні мати доступ до приміщень;

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

г) приміщення повинні бути добре освітленими для полегшення здійснення заходів державного контролю.

### **XLIX. Вимоги до свіжих рибних продуктів**

1. Оператори ринку, відповідальні за потужності, в тому числі судна, на яких здійснюється обробка рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) якщо свіжі охолоджені незапаковані рибні продукти не реалізуються, не відвантажуються, не піддаються приготуванню або переробці одразу після їх доставки на потужності на суші, вони повинні зберігатися під льодом за допомогою відповідного обладнання. Повторне занурення під лід повинно здійснюватись настільки часто, як це необхідно. Запаковані свіжі рибні продукти повинні охолоджуватися до температури, що наближується до температури талого льоду;

2) відділення голови і потрошіння свіжих рибних продуктів повинні здійснюватись із дотриманням гігієнічних вимог. Якщо потрошіння є можливим з технічної або комерційної точки зору, воно повинно здійснюватися якнайшвидше після того, як рибні продукти були виловлені або вивантажені. Одразу після відділення голови і потрошіння рибні продукти повинні ретельно промиватися;

3) нарізання філе і розрізання свіжих рибних продуктів повинні здійснюватись у спосіб, що дозволяє уникнути забруднення або псування філе і шматочків. Філе і шматочки не повинні залишатись на робочих столах більше часу, ніж це необхідно для їх приготування. Філе і шматочки повинні первинно пакуватися та, у разі необхідності, пакуватися, а також якнайшвидше охолоджуватися після їх приготування;

4) контейнери, які використовуються для відправки або зберігання незапакованих приготованих свіжих рибних продуктів, що зберігаються під льодом, повинні забезпечити, щоб розтала вода не залишалася в контакті з рибними продуктами;

5) цілі і випотрошені свіжі рибні продукти можуть транспортуватися і зберігатися в охолодженій воді на борту суден. Зазначені продукти можуть також транспортуватися в охолодженій воді після вивантаження з судна або після їх відправки з потужностей аквакультури до першої потужності на

суші, що здійснює будь-яку діяльність, крім транспортування або сортування.

### **L. Вимоги до заморожених рибних продуктів**

1. Потужності на суші, на яких здійснюється заморожування рибних продуктів, повинні мати обладнання, яке відповідає вимогам, встановленим для морозильних суден у підпунктах 1 – 2 пункту 1 розділу XLIV цих Вимог.

### **LI. Вимоги до механічно відділених рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють виробництво механічно відділених рибних продуктів, зобов'язані забезпечити:

1) відповідність сировини наступним вимогам:

а) лише ціла риба і кістки після нарізання філе можуть використовуватись для виробництва механічно відділених рибних продуктів;

б) вся сировина повинна бути очищена від кишок;

2) відповідність процесу виробництва наступним вимогам:

а) механічне відділення повинно здійснюватися без невиправданої затримки після нарізання філе;

б) якщо використовується ціла риба, вона повинна потрошитися і промиватися перед використанням;

в) після виробництва механічно відділені рибні продукти повинні якнайшвидше заморожуватися або змішуватись з продуктом, призначеним для заморожування або стабілізуючої обробки.

### **LII. Вимоги до знищення паразитів**

1. Оператори ринку, які вводять в обіг рибні продукти, отримані з риби та головоногих молюсків, які призначені для споживання в сирому вигляді,

або мариновані, солоні та іншим чином оброблені, якщо така обробка недостатня для знищення паразитів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) сировина та готові продукти повинні піддаватися обробці шляхом заморожування з метою знищення життєздатних паразитів, які можуть становити ризик для здоров'я людини.

2) для знищення паразитів, що не є тремадотами, обробка шляхом заморожування повинна передбачати зниження температури в усіх частинах продукту щонайменше до:

а) – 20°C протягом не менше 24 годин; або

б) – 35°C протягом не менше 15 годин;

3) не є обов'язковою обробка шляхом заморожування згідно з вимогами пунктів а) і б) підпункту 2 пункту 1 розділу ЛІІ цих Вимог наступних рибних продуктів:

а) продуктів, які пройшли або проходять перед споживанням термічну обробку для знищення паразитів, що не є тремадотами, продукти повинні бути піддані нагріванню по всій товщі до температури не менше 60 °C протягом щонайменше однієї хвилини);

б) продуктів, які зберігаються в замороженому стані, протягом періоду часу, що є достатнім для знищення життєздатних паразитів;

в) продуктів вилову із природного середовища, за умови виконання наступних вимог:

наявні епідеміологічні дані свідчать про відсутність небезпечного фактору для здоров'я, зважаючи на відсутність паразитів у районі промислу;

компетентний орган дозволив не здійснювати обробку шляхом заморожування;

г) продуктів рибних господарств, в яких риба вирощується з ембріонів і годується кормами, в яких не можуть міститися паразити, які можуть становити ризик для здоров'я людини, за умови виконання наступних вимог:

риба вирощувалася у середовищі, вільному від життєздатних паразитів;  
або

результати перевірки, проведеної оператором ринку в порядку, затвердженому компетентним органом, свідчать про відсутність небезпечного фактору для здоров'я, зважаючи на відсутність життєздатних паразитів;

4) під час обігу, крім випадків поставки кінцевому споживачеві, рибні продукти, зазначені в підпунктах 1 та 2 пункту 1 розділу ЛІ цих Вимог, повинні супроводжуватися документом, оформленим оператором ринку, який здійснював обробку шляхом заморожування, в якому вказується спосіб обробки, якому було піддано дані продукти;

5) перед введенням в обіг рибних продуктів, вказаних в пунктах в) та г) підпункту 2 пункту 1 розділу ЛІ цих Вимог, які не піддавалися обробці шляхом заморожування, або які перед споживанням не піддаються обробці з метою знищення життєздатних паразитів, що можуть становити ризик для здоров'я людини, оператор ринку зобов'язаний забезпечити, щоб відповідні рибні продукти походили з місць промислу або рибних господарств, які задовольняють вимоги, встановлені в пунктах в) або г) підпункту 2 пункту 1 розділу ЛІ цих Вимог. Зазначена вимога може бути виконана шляхом включення відповідної інформації у комерційний або інший супровідний документ на рибні продукти.

### **ЛІІІ. Вимоги до перероблених ракоподібних і молюсків**

1. Оператори ринку, відповідальні за потужності з обробки деяких перероблених рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) приготування ракоподібних і молюсків повинно супроводжуватися швидким охолодженням. Якщо не використовується жоден інший метод

консервації, охолодження повинно проводитися до досягнення температури, що наближається до температури талого льоду;

2) лущення або обдирання ракоподібних і молюсків повинні здійснюватися із дотриманням гігієнічних вимог з метою уникнення забруднення рибних продуктів. Якщо такі дії здійснюються руками, працівники повинні звертати особливу увагу на миття рук;

3) після лущення або обдирання ракоподібних і молюсків, приготовані рибні продукти повинні одразу заморожуватися, або якнайшвидше охолоджуватися до температури, встановленої у розділі LVII цих Вимог.

#### **LIV. Вимоги до риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною**

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити, виконання наступних вимог до риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною:

1) сировина, що використовується для виробництва риб'ячого жиру для споживання людиною, повинна:

а) походити з потужностей, в тому числі суден, зареєстрованих або на які видано експлуатаційних дозвіл відповідно до чинного законодавства;

б) походити з рибних продуктів, що є придатними для споживання людиною, та відповідають положенням цього Додатку;

в) транспортуватися і зберігатися з додержанням встановлених гігієнічних вимог;

г) бути якнайшвидше охолодженою і залишатися при температурах, встановлених у розділі LVII цих Вимог. Оператор ринку може не охолоджувати рибні продукти відповідно до вимог пункту г підпункту 1 пункту 1 розділу LIV цих Вимог, якщо для виробництва риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною, безпосередньо використовуються цілі рибні продукти і сировина піддається переробці протягом 36 годин після завантаження за умови, що вона відповідає критеріям свіжості, а сукупна

кількість летючих азотистих основ (TVB-N) у неперероблених рибних продуктах не перевищує максимально допустимого рівня;

2) процес виробництва риб'ячого жиру повинен забезпечувати обробку всієї призначеної для цього сировини, в тому числі, у разі необхідності, нагрівання, віджимання, сепарацію, центрифугування, переробку, рафінування та очищення до того, як риб'ячий жир буде розміщений на ринку для реалізації кінцевому споживачеві;

3) риб'ячий жир, призначений для споживання людиною, та риб'ячий жир і рибні продукти, не призначені для споживання людиною, можуть вироблятися та зберігатися одночасно на одній потужності лише за умови, що сировина та виробничий процес відповідають вимогам, встановленим для риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.

#### **LV. Загальні вимоги до рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які вводяться в обіг рибні продукти для споживання людиною, залежно від природи або виду цих продуктів, зобов'язані:

1) здійснювати органолептичний огляд рибних продуктів. Органолептичний огляд повинен включати в себе, в тому числі перевірку рибних продуктів на відповідність критеріям свіжості;

2) забезпечити відповідність рівня гістаміну встановленим межам. Ця вимога не поширюється на цілі рибні продукти, які використовуються лише для виготовлення риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною;

3) не вводити в обіг неперероблені рибні продукти, якщо за результатами хімічних досліджень в них встановлено перевищення максимально допустимих рівнів TVB-N або TMA-N;

4) забезпечити візуальний огляд рибних продуктів з метою виявлення видимих паразитів перед введенням зазначених продуктів в обіг. Рибні продукти не повинні вводитися в обіг для споживання людиною, якщо вони явно заражені паразитами. Ця вимога не поширюється на цілі рибні

продукти, які використовуються лише для виготовлення риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною;

5) не вводити в обіг рибні продукти, отримані з отруйної риби таких родин як: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* і *Canthigasteridae*. Свіжі, приготовані, заморожені та перероблені рибні продукти таких родин як *Gempylidae*, зокрема *Ruvettus pretiosus* та *Lepidocybium flavobrunneum* можуть ринку бути введені в обіг лише, якщо вони первинно запаковані та/або запаковані, і мають маркування, в якому міститься інформація для споживача щодо готування/приготування зазначених продуктів, а також щодо ризику, пов'язаного з наявністю речовин із несприятливим впливом на роботу шлунку. Наукова назва таких рибних продуктів разом з їх загальною назвою повинна бути зазначена на етикетці;

6) не вводити в обіг рибні продукти, що містять біотоксини, такі як сігватоксин або паралізуючі м'язи токсини. Дозволяється введення в обіг рибних продуктів, отриманих з двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, якщо вони були вироблені відповідно до розділів XXVI – XL цих Вимог та відповідають вимогам підпункту 2 пункту 1 розділу XXXVI цих Вимог.

## **LVI. Первинне пакування та пакування рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють первинне пакування та пакування рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) сховища, в яких свіжі рибні продукти зберігаються під льодом, повинні бути водонепроникними і забезпечувати, щоб розтала вода не залишалася в контакті з рибними продуктами;

2) заморожені блоки, підготовлені на борту суден, повинні бути належним чином первинно запаковані перед вивантаженням;

3) у випадку первинного пакування рибних продуктів на борту риболовних суден, матеріал для первинного пакування повинен:

- а) не спричиняти забруднення;
- б) зберігатися у такий спосіб, щоб не піддаватися ризику забруднення;
- в) легко чиститися та, у разі необхідності, дезінфікуватися, якщо такий матеріал призначений для повторного використання.

## **LVII. Вимоги до зберігання та транспортування рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють зберігання рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) свіжі рибні продукти, розморожені неперероблені рибні продукти, а також приготовані та охолоджені продукти, отримані з ракоподібних і молюсків, повинні зберігатися при температурі, що наближується до температури талого льоду;

2) заморожені рибні продукти повинні зберігатися при температурі не вище  $-18^{\circ}\text{C}$  в усіх частинах продукту. Ціла заморожена в розсолі риба, призначена для виробництва консервованих харчових продуктів, може зберігатися при температурі не вище  $-9^{\circ}\text{C}$ ;

3) рибні продукти, що зберігаються живими, повинні зберігатися у такий спосіб і при такій температурі, що не спричиняють шкідливого впливу на їх безпечність як харчових продуктів та їх життєздатність.

## **LVIII. Вимоги до транспортування рибних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють транспортування рибних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) під час транспортування рибні продукти повинні зберігатися при наступній температурі:

а) свіжі рибні продукти, розморожені неперероблені рибні продукти, а також приготовані та охолоджені продукти, отримані з ракоподібних і молюсків, повинні зберігатися при температурі, що наближується до температури талого льоду;

б) заморожені рибні продукти, крім замороженої в розсолі цілої риби, призначеної для виробництва консервованих харчових продуктів, повинні зберігатися під час транспортування при однаковій температурі не вище  $-18^{\circ}\text{C}$  в усіх частинах продукту з можливими короткими коливаннями температури в сторону збільшення, але не більше, ніж на  $3^{\circ}\text{C}$ ;

2) якщо заморожені рибні продукти транспортуються з холодильного приміщення до потужності, яка працює на підставі експлуатаційного дозволу, для розмороження після прибуття з метою приготування та/або переробки, за умови що перевезення є коротким, вимоги, встановлені пунктом б) підпунктом 1 пункту 1 розділу LVIII цих Вимог, можуть не застосовуватися з дозволу компетентного органу;

3) якщо рибні продукти зберігаються під льодом, тала вода не повинна залишатися в контактi з цими продуктами;

4) рибні продукти, що вводяться в обiг живими, повинні транспортуватися у спiсiб, що не спричиняє шкiдливого впливу на їх безпеку як харчових продуктiв та їх життєздатнiсть.

### **Вимоги до молока та молочних продуктiв**

#### **LIX. Вимоги до сирого молока, молозива, молочних продуктiв та продуктiв на основi молозива**

1. Оператори ринку, якi виробляють, або, якщо застосовується, збирають сире молоко та молозиво, забезпечують виконання наступних вимог:

1) сире молоко повинно походити вiд тварин:

а) які не виявляють жодних симптомів інфекційних хвороб, що передаються людині молоком та молозивом;

б) які мають хороший загальний стан здоров'я, не виявляють ознак хвороби, що могла б спричинити забруднення молока та молозива і, зокрема, не мають жодного зараження статевих шляхів виділеннями, ентеритом з поносом і лихоманкою, або не мають розпізнаного запалення вимені;

в) які не мають жодних ран на вимені, які могли б вплинути на молоко та молозиво;

г) яким не надавалися жодні недозволені речовини або продукти, і які не проходили лікування, забороненого чинним законодавством;

д) стосовно яких, якщо їм надавалися дозволені продукти або речовини, були дотримані періоди очікування, встановлені для цих продуктів або речовин;

2) що стосується бруцельозу, сире молоко та молозиво повинні походити від:

а) корів або буйволів, які належать до череди, яка є вільною згідно чинного законодавства або офіційно вільною від бруцельозу;

б) овець або кіз, які належать господарствам, офіційно вільним або вільним згідно чинного законодавства від бруцельозу;

в) самок інших видів, які належать, стосовно видів, чутливих до бруцельозу, до стад, що регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю компетентного органу;

3) що стосується туберкульозу, сире молоко та молозиво повинні походити від:

а) корів або буйволів, які належать до череди, яка є вільною згідно чинного законодавства або офіційно вільною від туберкульозу;

б) самок інших видів, які належать, стосовно видів, чутливих до туберкульозу, до черід, що регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю компетентного органу;

4) якщо кози утримуються разом з коровами, ці кози повинні перевірятися і досліджуватися на туберкульоз;

5) сире молоко та молозиво, що походить від тварин, які не відповідають вимогам підпунктів 2 та 3 пункту 1 розділу LIX цих Вимог, може використовуватися з дозволу компетентного органу:

а) у випадку корів або буйволів, які не показують позитивної реакції на дослідження щодо туберкульозу або бруцельозу, а також жодних інших симптомів цих хвороб, і які пройшли термічну обробку з тим, щоб показати негативну реакцію на фосфатазне дослідження;

б) у випадку овець або кіз, які не показують позитивної реакції на дослідження щодо бруцельозу, або яким робилося щеплення проти бруцельозу в рамках програми викорінення хвороби, і які не виявляють жодних симптомів цієї хвороби:

для виробництва сиру з періодом дозрівання щонайменше два місяці;  
або

після термічної обробки з тим, щоб показати негативну реакцію на фосфатазне дослідження;

в) у випадку самок інших видів, які не показують позитивної реакції на дослідження щодо туберкульозу або бруцельозу, а також жодних інших симптомів цих хвороб, але належать до череди, в якій був виявлений бруцельоз або туберкульоз після перевірок, зазначених в пункті в) підпункті 2 або пункті б) підпункті 3 пункту 1 розділу LIX цих Вимог, якщо вони були оброблені з метою забезпечити його безпечність;

б) сире молоко та молозиво, що походить від будь-якої тварини, яка не відповідає вимогам підпунктів 1 – 5 пункту 1 розділу LIX цих Вимог, зокрема, від будь-якої тварини, що особисто показує позитивну реакцію на профілактичні дослідження *vis-à-vis* туберкульозу або бруцельозу, як передбачено чинним законодавством, не повинно використовуватися для споживання людиною;

7) ізоляція тварин, які інфіковані або підозрювані на інфекцію будь-якою хворобою, зазначеною підпунктів 1 – 4 пункту 1 розділу LIX цих Вимог, повинна бути ефективною з метою уникнення будь-якого несприятливого впливу на молоко та молозиво інших тварин.

2. Оператори ринку щодо потужностей з виробництва молока та молозива забезпечують виконання наступних вимог:

1) доїльне обладнання і приміщення, де зберігається молоко та молозиво, оброблене або охолоджене, повинні бути розташовані і сконструйовані у такий спосіб, щоб обмежити ризик забруднення молока;

2) приміщення для зберігання молока та молозива повинні бути захищені від паразитів, мати належне відокремлення від приміщень, в яких утримуються тварини і, за у випадку необхідності відповідати вимогам, встановленим в пункті 3 цього розділу, мати належне морозильне обладнання;

3) поверхні обладнання, які вступають в контакт з молоком та молозивом (посуд, контейнери, резервуари та ін., призначені для доїння, збору або транспортування), повинні легко чиститися і, за необхідності, дезінфікуватися, та підтримуватися в хорошому стані. При цьому використовуються гладкі, миючі та нетоксичні матеріали;

4) після використання вище зазначені поверхні повинні чиститися і, за необхідності, дезінфікуватися. Після кожного переміщення, або після кожної серії переміщень, якщо період часу між вивантаженням і наступним завантаженням дуже короткий, але в усіх випадках контейнери і резервуари, що використовуються для транспортування сирого молока та молозива, повинні чиститися і дезінфікуватися належним чином перед повторним використанням щонайменше один раз на день.

3. Оператори ринку з метою забезпечення гігієни під час доїння, збору і транспортування молока та молозива забезпечують виконання наступних вимог:

1) доїння повинно здійснюватись із дотриманням наступних вимог:

а) перед початком доїння соски, вим'я і прилеглі частини мають бути чистими;

б) молоко та молозиво від кожної тварини має перевірятися на органолептичні і фізико-хімічні аномалії дояркою або за допомогою методу, який досягає схожих результатів, і молоко та молозиво, в якому виявлені такі аномалії, не повинно використовуватися для споживання людиною;

в) молоко, що походить від тварин, які виявляють клінічні ознаки хвороби вимені, може використовуватися для споживання людиною лише відповідно до інструкцій ветеринара;

г) ідентифікація тварин, які піддаються медичному лікуванню, і які можуть передати залишки ветеринарних препаратів в молоко та молозиво, а молоко та молозиво, отримане від таких тварин до кінця встановленого періоду очікування, не повинно використовуватися для споживання людиною;

г) розчини або спреї для сосків можуть використовуватися лише якщо використання згідно чинного законодавства;

д) молозиво має надюватися окремо та не змішуватися із сирим молоком;

2) одразу ж після доїння молоко та молозиво повинно бути поміщене в чисте місце, сконструйоване і обладнане у такий спосіб, щоб уникнути забруднення. Молоко повинно одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 8°C у випадку щоденного збору, або не вище 6°C, якщо збір не відбувається щоденно. Молозиво повинно зберігатися окремо та одразу охолоджуватися до температури не вище, ніж 8°C у випадку щоденного збору, або не вище 6°C, якщо збір не відбувається щоденно, або заморожуватися;

3) під час транспортування повинна підтримуватися низька температура, і після прибуття до потужності призначення температура молока та молозива не повинна бути вищою 10°C;

4) вимоги до температури, встановлені в підпунктах 2 та 3 пункту 3 розділу LIX цих Вимог, можуть не виконуватися, якщо молоко та молозиво відповідають вимогам пункту, передбаченим в пункті 4 розділу LIX цих Вимог, та якщо:

а) молоко переробляється впродовж двох годин після доїння; або

б) з технологічних причин необхідна вища температура для виробництва певних молочних продуктів, і це дозволено компетентним органом.

5) особи, які здійснюють доїння та/або обробку сирого молока та молозива, повинні носити належний чистий одяг;

б) особи, які здійснюють доїння, повинні підтримувати високий рівень особистої чистоти. Належне обладнання повинно бути доступним біля місця доїння з метою забезпечення можливості особам, які здійснюють доїння і обробку сирого молока та молозива, мити руки.

4. З урахуванням вимог спеціального законодавства щодо якості молока та молочних продуктів, молоко та молозиво мають відповідати наступним вимогам:

1) репрезентативна кількість зразків сирого молока та молозива, вибірково зібраного в потужностях виробництва молока, повинна перевірятися на відповідність вимогам пунктів відповідно до підпунктів 2 та 3 пункту 4 розділу LIX цих Вимог, у випадку сирого молока та на відповідність вимогам чинного законодавства у вадку молозива. Такі перевірки можуть проводитися від імені або:

а) оператором ринку, який здійснює діяльність із виробництва молока;

б) оператором ринку, який здійснює діяльність щодо ;

в) групою операторів ринку; або

г) в контексті національного плану контролю.

2) оператори ринку забезпечують, щоб сире молоко відповідало наступним критеріям:

а) для сирого коров'ячого молока:

Загальна кількість бактерій при 30°C (в мл)	$\leq 100\ 000$ <sup>(1)</sup>
Кількість соматичних клітин (на мл)	$\leq 400\ 000$ <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> середнє геометричне за двохмісячний період, з щонайменше двома зразками на місяць.

<sup>(2)</sup> середнє геометричне за трьохмісячний період, з щонайменше одним зразком на місяць, за винятком, якщо компетентний орган визначить іншу методику з метою врахувати сезонні зміни в рівнях виробництва.

б) для сирого молока інших видів:

Загальна кількість бактерій при 30°C (в мл)	$\leq 1\ 500\ 000$ <sup>(1)</sup>
--	-----------------------------------

<sup>(1)</sup> середнє геометричне за двохмісячний період з щонайменше двома зразками на місяць.

в) якщо сире молоко, що походить від інших, крім корів, видів, призначене для виробництва продуктів, зроблених з сирого молока, за допомогою процесу, що не включає термічну обробку, оператори ринку вживають заходів для того, щоб забезпечити, що сире молоко, яке при цьому використовується, відповідало наступним критеріям:

Загальна кількість бактерій при 30°C (в мл)	$\leq 500\ 000$ <sup>(1)</sup>
---	--------------------------------

(1) середнє геометричне за двохмісячний період з щонайменше двома зразками на місяць.

3) сире молоко не може розміщуватися на ринку, якщо воно не відповідає вимогам чинного законодавства до сирого молока, або містить антибіотичні залишки у кількості, що перевищують дозволені рівні, або загальна кількість залишків антибіотичних речовин перевищує будь-яке максимально дозволене значення.

4) якщо сире молоко не відповідає вимогам підпунктів 2 або 3 пункту 4 розділу LIX цих Вимог, оператор ринку повідомляє про це компетентний орган і вжити заходів для виправлення ситуації.

5. Оператори ринку забезпечують виконання наступних температурних вимог до молока, молозива, молочних продуктів або продуктів на основі молозива:

1) після прийому до потужності з переробки:

а) молоко має швидко охолоджуватися до температури не вище, ніж 6°C і зберігатися при такій температурі до переробки;

б) молозиво має швидко охолоджуватися до температури не вище, ніж 6°C або утримуватися замороженим, і зберігатися при такій температурі до переробки;

2) молоко та молозиво може зберігатися при вищій температурі за наступних умов:

а) переробка починається одразу після доїння або впродовж чотирьох годин після прийому до потужності з переробки; або

б) компетентний орган з технологічних причин дозволяє вищу температуру для виробництва певних молочних продуктів або продуктів на основі молозива.

3) у разі термічної обробки молока, молозива, молочних продуктів або продуктів на основі молозива:

а) пастеризація має досягатися шляхом:

обробки високою температурою протягом короткого проміжку часу (щонайменше 72°C протягом 15 секунд);

обробки низькою температурою протягом тривалого проміжку часу (щонайменше 63°C протягом 30 хвилин); або

обробки із застосуванням будь-якого іншого варіанту поєднання температури і часу обробки, що забезпечує досягнення такого ж самого ефекту.

Піддані такій обробці продукти мають давати негативну реакцію на лужну фосфатазу одразу після завершення обробки.

б) обробка надвисокою температурою має досягатися шляхом:

обробки постійним потоком тепла високої температури протягом короткого проміжку часу (щонайменше 135°C у поєднанні з достатнім часом витримки) до повного знищення всіх життєздатних мікроорганізмів та здатних до проростання спор у обробленому продукті, що зберігається у стерильній ємності за температури навколишнього середовища; та

обробки, що є достатньою для забезпечення того, що продукти залишаються мікробіологічно стабільними після інкубації протягом 15 днів при температурі 30°C у закритій ємності або протягом 7 днів при температурі 55°C у закритій ємності, або після застосування будь-якого іншого методу, який демонструє, що продукти було піддано належній термічній обробці;

в) під час прийняття рішення щодо застосування термічної обробки до сирого молока та молозива, враховується наявність або відсутність застосування процедур, що засновані на принципах НАССР, а також чи виконуються вимоги, встановлені компетентним органом у результаті перевірок потужностей.

6. Оператори ринку, які виробляють молочні продукти, повинні встановити процедури з метою забезпечити, що безпосередньо перед термічною обробкою:

а) сире коров'яче молоко, яке використовуються для виробництва молочних продуктів, мало загальну кількість бактерій при 30°C менше, ніж 300 000 в мл;

б) термічно оброблене коров'яче молоко, яке використовується для виробництва молочних продуктів, мало загальну кількість бактерій при 30°C менше, ніж 100 000 в мл;

Якщо молоко не відповідає критеріям, встановленим в цьому пункті, оператор ринку повідомляє про це компетентний орган і вживає заходів для виправлення ситуації.

7. Закривання споживчої упаковки має здійснюватися одразу після її наповнення в останній потужності, де має місце остання термічна обробка рідких молочних продуктів та продуктів на основі молозива, шляхом використання засобів для закриття, які запобігають забрудненню. Система закриття повинна бути зроблена у такий спосіб, щоб після відкриття, залишався чіткий доказ відкриття і це можна було легко перевірити.

8. На додаток до чинного законодавства, маркування повинно чітко вказувати наступне:

а) у випадку сирого молока, призначеного для безпосереднього споживання людиною, містити словосполучення "сире молоко";

б) у випадку продуктів, вироблених з сирого молока, процес виробництва яких не включає жодної термічної обробки або жодної фізичної чи хімічної обробки, містити словосполучення "вироблено з сирого молока";

в) у випадку молозива містити слово "молозиво";

г) у випадку продуктів, вироблених з молозива, містити словосполучення "вироблено з молозива";

2) вимоги підпункту 1 пункту 8 розділу LIX цих Вимог застосовуються до продуктів, призначених для роздрібно́ї торгівлі.

9. Шляхом відступу від вимог розділу IV цих Вимог:

а) замість зазначення номеру експлуатаційного дозволу потужності, ідентифікаційна позначка може включати посилання на те, де на первинній упаковці або упаковці міститься номер експлуатаційного дозволу потужності;

б) у випадку пляшок, що можуть повторно використовуватися, ідентифікаційна позначка може зазначати лише початкові літери країни відправки і номер експлуатаційного дозволу потужності.

### **Вимоги до яєць та яєчних продуктів**

#### **LX. Загальні вимоги до виробництва та обігу яєць**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність щодо виробництва та обігу яєць, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) в приміщеннях виробника і до продажу споживачу яйця повинні зберігатися чистими, сухими, без зовнішніх запахів, бути ефективно захищеними від ударів і від прямого сонячного проміння;

2) яйця повинні зберігатися і транспортуватися при температурі, бажано постійній, яка є найбільш придатною для забезпечення оптимального збереження їхніх гігієнічних властивостей, якщо центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів не встановив спеціальних температурних вимог до приміщень для зберігання яєць та до транспортних засобів, які перевозять яйця між такими приміщеннями;

3) яйця повинні поставлятися споживачу не пізніше, ніж на 21 день після висиджування;

### **LXI. Вимоги до потужностей та сировини, що використовуються для виробництва яєчних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність щодо виробництва та обігу яєчних продуктів, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) потужності, на яких яких виробляються яєчні продукти, повинні мати конструкцію, планування і обладнання, що дозволяють забезпечити відокремлення наступних дій:

а) миття, висушування і дезінфекцію брудних яєць (якщо вони здійснюються);

б) розбивання яєць, збір їхнього вмісту і видалення частин шкарлупи і оболонки;

в) інші дії, не передбачені в підпункту 1 пункту 2 розділу LXI цих Вимог;

2) яєчна шкарлупа, що використовується у виробництві яєчних продуктів, повинна бути повністю сформованою і не мати тріщин. Тріснуті яйця можуть використовуватися для виробництва рідких яєць або яєчних продуктів, якщо потужність з виробництва або центр пакування постачають їх безпосередньо до потужності з переробки, де вони повинні якнайшвидше розбиватися;

3) рідке яйце, отримане на потужності, яка має експлуатаційний дозвіл, може використовуватися як сировина. Рідке яйце повинно бути отримане відповідно до вимог підпунктів 1 – 4 та 7 пункту 1 розділу LXII цих Вимог.

### **LXII. Гігієна виробництва яєчних продуктів**

1. З метою уникнення будь-якого забруднення під час виробництва, поводження і зберігання яєчних продуктів оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) яйця не повинні розбиватися, якщо вони не є чистими і сухими;

2) яйця повинні розбиватися таким чином, щоб мінімізувати забруднення, зокрема, шляхом забезпечення належного відокремлення процесу розбивання від інших дій. Тріснуті яйця повинні бути якнайшвидше піддані переробці;

3) яйця, крім яєць курей, індичок або цесарок, повинні оброблятися та перероблятися окремо. Все обладнання повинно чиститися і дезінфікуватися перед переробкою яєць курей, індичок і цесарок;

4) вміст яєць не може добуватися шляхом центрифугування або дроблення яєць. Центрифугування також не може використовуватися для отримання залишків яєчних білків з пустих шкарлуп для споживання людиною;

5) після розбиття кожна частина рідкого яйця повинна якнайшвидше піддаватися переробці з метою усунення небезпечних мікробіологічних факторів або їх зменшення до прийняттого рівня. Партія, яка була недостатньо перероблена може одразу піддаватися повторній переробці на цій самій потужності, якщо така переробка робить її придатною для споживання людиною. Якщо партія виявляється непридатною для споживання людиною, вона повинна бути денатурована з метою уникнення її використання для споживання людиною;

6) переробка не вимагається для яєчних білків, призначених для виробництва сухого або кристалізованого альбуміну, призначеного для подальшої термічної обробки;

7) якщо переробка не здійснюється одразу після розбиття, рідке яйце повинно зберігатися або замороженим, або при температурі не вище, ніж 4°C. Період зберігання рідких яєць перед переробкою при температурі 4°C не

повинен перевищувати 48 годин. Ці вимоги не поширюються на продукти, які підлягають знецукренню, у разі якнайшвидшого здійснення знецукрення;

8) яєчні продукти, які не були стабілізовані для зберігання при кімнатній температурі, повинні охолоджуватися до температури не вище, ніж 4°C. Яєчні продукти для заморожування повинні заморожуватись одразу після переробки.

### **LXIII. Аналітичні специфікації яєчних продуктів**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність щодо виробництва яєчних продуктів, зобов'язані дотримуватися наступних аналітичних специфікацій:

1) концентрація 3-ОН масляної кислоти не повинна перевищувати 10 мг/кг в сухій масі незміненого яєчного продукту;

2) вміст молочної кислоти в сировині, що використовується для виробництва яєчних продуктів, не повинен перевищувати 1 г/кг в сухій масі. Для ферментованих яєчних продуктів це значення повинно бути значенням, записаним перед процесом ферментації;

3) кількість залишків яєчної шкарлупи, яєчних оболонок і будь-яких інших частин у переробленому яєчному продукті не повинна перевищувати 100 мг/кг яєчного продукту.

### **LXIV. Маркування яєчних продуктів**

1. Крім ідентифікаційної позначки, вимоги до якої встановлені у Додатку 1, вантажі із яєчними продуктами, призначеними не для роздрібною торгівлі, а для використання в якості інгредієнту у виробництві іншого продукту, повинні мати маркування, в якому вказується температура, при якій яєчні продукти повинні зберігатися, а також період їх гарантованого зберігання. У маркуванні рідких яєць повинно міститися словосполучення:

"непастеризовані рідкі яйця – для обробки в місці призначення" і зазначатися дата і час розбиття яєць.

## **Вимоги до жаб'ячих лапок та равликів**

### **LXV. Вимоги до приготування жаб'ячих лапок та равликів**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність з приготування жаб'ячих лапок або равликів для споживання людиною, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) Забій жаб і равликів повинен здійснюватися на потужності, що має необхідні для цього конструкцію, планування і обладнання ;

2) потужність, на якій здійснюється приготування жаб'ячих лапок, повинна мати приміщення, призначене для зберігання і миття живих жаб, а також для їх забою і знекровлення. Це приміщення повинно бути фізично відокремленим від приміщення для приготування жаб'ячих лапок;

3) жаби і равлики, які помирають іншим чином, ніж при забитті на потужності, не можуть бути приготовлені для споживання людиною;

4) жаби і равлики повинні підлягати органолептичному огляду, що здійснюється шляхом відбирання зразків. Якщо цей огляд вказує на те, що жаби і равлики можуть становити ризик, вони не повинні використовуватися для споживання людиною;

5) одразу після приготування жаб'ячі лапки повинні повністю промиватися питною водою і негайно охолоджуватися до температури, що наближується до температури талого льоду, заморожуватися або перероблятися;

6) після забою печінково-підшлункова залоза равликів, якщо вона може становити небезпеку, повинна видалятися і не може використовуватися для споживання людиною.

## **Вимоги до топлених тваринних жирів та шкварок**

### **LXVI. Вимоги до потужностей зі збору або переробки сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок**

1.1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність зі збору або переробки сировини для виробництва топлених тваринних жирів та шкварок зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) заготівельні центри, які здійснюють збір сировини та її подальше транспортування до потужностей з переробки, повинні мати обладнання для зберігання сировини при температурі не вище, ніж 7°C;

2) кожна потужність з переробки повинна мати:

а) морозильне обладнання;

б) приміщення для відправки (за винятком потужностей, які відправляють тваринний жир лише в резервуарах);

в) обладнання, необхідне для приготування продуктів, що містять топлени тваринні жири, змішані з іншими харчовими продуктами та/або спеціями (у разі необхідності);

3) наявність на потужностях морозильного обладнання, що вимагаються згідно з підпунктом 1 та пунктом а) підпункту 2 пункту 1 розділу LXVI цих Вимог, не є обов'язковою, якщо умови постачання сировини забезпечують, що вона ніколи не зберігається і не транспортується без активного заморожування, як це передбачено підпунктом г підпункту 1 пункту 1 розділу LXVII цих Вимог.

### **LXVII. Вимоги до приготування топлених тваринних жирів та шкварок**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність із приготування топлених тваринних жирів та шкварок зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) сировина повинна:

а) походити від тварин, які були забиті на бійні і визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду;

б) складатися з жирових тканин або кісток, які є достатньо вільними від крові і залишків;

в) походити з потужностей, на які оператор ринку отримав експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

г) транспортуватися та зберігатися до витоплювання в гігієнічних умовах при внутрішній температурі не вище, ніж 7°C. Сировина може зберігатися і транспортуватися без активного заморожування, якщо витоплювання здійснюється впродовж 12 годин з моменту її отримання;

2) використання розчинників під час витоплювання забороняється;

3) якщо жир для витоплювання відповідає критеріям, встановленим в підпункті 4 цього розділу, топлений тваринний жир, виготовлений відповідно до підпунктів 1 та 2 пункту 1 розділу LXVII цих Вимог, може бути очищений на тій же потужності або на іншій потужності з метою покращення його фізико-хімічної якості;

4) топлений тваринний жир, залежно від типу, повинен відповідати наступним критеріям:

		Жуйні тварини		Свині		Жир інших тварин	
	Їстівний жир	Жир	Їстівний жир	Сало	Їстівн	Для	

	Перш оклас ний ( <sup>1</sup> )	Інший	для очище ння	Сало ( <sup>2</sup> )	Інший	та інший жир для очище ння	ий	очище ння
FFA (м/м% олеїнова кислота) максимум	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Максимум пероксиду	4 мекв/ кг	4 мекв./ кг	6 мекв./ кг	4 мекв./ кг	4 мекв./ кг	6 мекв./ кг	4 мекв./ кг	10 мекв./ кг
Загальна кількість нерозчинн их залишків	Максимум 0,15%			Максимум 0,5%				
Запах, смак, колір	Нормальний							
<p>(<sup>1</sup>) Топлений тваринний жир, отриманий при низькотемпературному витоплюванні свіжого жиру серця, сальника, нирок і брижі великої рогатої худоби, а також жир з приміщень для розрізання.</p> <p>(<sup>2</sup>) Топлений тваринний жир, отриманий з жирових тканин свиней.</p>								

5) шкварки, призначені для споживання людиною, повинні зберігатися відповідно до наступних температурних вимог:

а) якщо шкварки витоплюються при температурі не вище, ніж 70°C, вони повинні зберігатися при температурі не вище, ніж 7°C протягом періоду, що не перевищує 24 години, або при температурі не вище, ніж – 18°C;

б) якщо шкварки витоплюються при температурі вище, ніж 70°C, і мають вміст вологості 10% (м/м) або більше, вони повинні зберігатися при температурі не вище, ніж 7°C, протягом періоду, що не перевищує 48 годин, чи при співвідношенні час/температура, що дає еквівалентну гарантію, або при температурі не вище, ніж – 18°C;

в) якщо шкварки витоплюються при температурі вище, ніж 70°C, і мають вміст вологості менше, ніж 10 % (м/м), то спеціальні вимоги до них не застосовуються.

### **Вимоги до оброблених шлунків, міхурів та кишок**

#### **LXVIII. Вимоги до обігу та зберігання шлунків, міхурів та кишок**

1. Оператори ринку, які здійснюють діяльність із обробки шлунків, міхурів та кишок, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) тваринні кишки, міхури та шлунки можуть бути введені в обіг лише, якщо:

а) вони походять від тварин, які були забиті на бійні і визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду;

б) вони були посолені, термічно оброблені або висушені;

в) після обробки, передбаченої в пункті б) підпункту 1 пункту 1 розділу LXVIII цих Вимог, були вжиті ефективні заходи для запобігання повторного забруднення;

2) оброблені шлунки, міхури та кишки, які не можуть зберігатися при температурі навколишнього середовища, до їх відправки повинні зберігатися

охолодженими з використанням призначеного для цього обладнання. Якщо зазначені продукти не були посолені або висушені, вони повинні зберігатися при температурі не вище, ніж 3°C.

## **Вимоги до желатину**

### **LXIX. Вимоги до сировини для виробництва желатину**

1. Оператори ринку, які виробляють желатин, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) у виробництві желатину, призначеного для використання в харчових продуктах, може використовуватися наступна сировина:

- а) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал;
- б) шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі;
- в) шкіра свиней;
- г) шкіра свійської птиці;
- д) сухожилля і м'язи;
- е) шкіра диких тварин;
- є) риб'яча шкіра і кістки.

2) використання сировини, переліченої в пунктах а) – д) підпункту 1 пункту 1 розділу LXIX цих Вимог, дозволяється лише, якщо вона походить від тварин, які були забиті на бійні і туші яких були визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду. Використання шкіри диких тварин дозволяється лише, якщо їх туші були визнані придатними для споживання людиною;

3) у виробництві желатину, призначеного для використання в харчових продуктах, також може використовуватися наступна оброблена сировина:

а) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал, які були піддані одному з наступних видів обробки:

подрібненню на шматки розміром приблизно 15 міліметрів та знежиренню гарячою водою при температурі не менше, ніж 70°C на протязі щонайменше 30 хвилин, або при температурі не менше, ніж 80 °C на протязі щонайменше 15 хвилин, або при температурі не менше ніж 90 °C на протязі щонайменше 10 хвилин, а також подальшому промиванню і висушуванню на протязі щонайменше 20 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі не менше, ніж 350 °C або на протязі 15 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі понад 700 °C,

висушуванню на сонці на протязі щонайменше 42 днів при середній температурі не менше ніж 20 °C,

обробці кислотою наскрізь з рівнем рН не вище, ніж 6 на протязі щонайменше 1 години перед висушуванням;

б) шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней та свійської птиці, а також шкіра диких тварин, які були піддані одному з наступних видів обробки:

обробці лугом наскрізь з рівнем рН>12 та подальшим солінням на протязі щонайменше 7 днів (час обробки може включати в себе час транспортування),

висушуванню на протязі щонайменше 42 днів при температурі не менше, ніж 20 °C, (час обробки може включати в себе час транспортування),

обробці кислотою наскрізь з рівнем рН не вище 5 на протязі щонайменше 1 години,

обробці лугом наскрізь з рівнем рН>12 на протязі щонайменше 8 годин;

в) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал, шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней та свійської птиці, шкіра риби та диких тварин, які були піддані іншим видам обробки та походять із зареєстрованих потужностей або потужностей, на які оператор ринку отримав експлуатаційний дозвіл.

4) використання обробленої сировини, зазначеної в пунктах а), б) підпункту 1 пункту 1 розділу LXIX цих Вимог, дозволяється лише, якщо

вона походить від свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та свійської птиці, які були забиті на бійні і туші яких були визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду. Використання обробленої сировини, що походить від забитих диких тварин дозволяється лише, якщо їх туші були визнані придатними для споживання людиною за результатами післязабійного огляду.

5) забороняється використання шкіри, якщо вона пройшла будь-який процес дублення, незалежно від того, чи цей процес був завершений;

6) дозволяється використання лише тієї сировини, яка походить із зареєстрованих потужностей або потужностей, на які оператор ринку отримав експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства.

## **LXX. Вимоги до заготівельних центрів і шкірних заводів**

1. Заготівельні центри і шкірні заводи можуть постачати сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, на підставі відповідного експлуатаційного дозволу, виданого компетентним органом, за умови:

1) наявності на потужностях приміщень для зберігання з міцними підлогами і гладкими стінами, які легко чистяться і дезінфікуються, а у разі необхідності також забезпечені морозильним обладнанням;

2) підтримання приміщень для зберігання в належному стані і чистоті для того, щоб вони не могли спричинити забруднення сировини;

3) відокремлення сировини, яка не відповідає вимогам розділу LXIX та підпунктів 1, 2 пункту 1 розділу LXX цих Вимог, але зберігається та/або переробляється в цих приміщеннях, від сировини, яка відповідає зазначеним вимогам, впродовж періоду прийому, зберігання, переробки і відправки сировини.

## **LXXI. Вимоги до транспортування та зберігання сировини**

3.1. Під час транспортування та зберігання сировини оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) під час транспортування, при прибутті до заготівельного центру або шкірного заводу, або при прибутті до потужності з переробки желатину, замість ідентифікаційної позначки, передбаченої розділом IV цих Вимог, сировину повинен супроводжувати документ, в якому вказується потужність походження і міститься інформація, визначена в Додатку 2 до цих Вимог;

2) сировина повинна транспортуватися і зберігатися охолодженою або замороженою, крім випадків, коли вона переробляється впродовж 24 годин після відправки. Знежирені і висушені кістки або осейн, солена, висушена і удобрена шкіра, а також шкіра, оброблена лугом або кислотою, можуть транспортуватися і зберігатися при температурі навколишнього середовища.

3) після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировини для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, що потребує сертифікату здоров'я тварин, така сировина підлягає транспортуванню безпосередньо до потужності призначення.

3.2. З метою уникнення ризику поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини повинні вживатися усі необхідні для цього заходи безпеки, в тому числі утилізація побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів тощо.

## **LXXII. Вимоги до виробництва желатину**

1. Під час виробництва желатину оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) процес виробництва желатину повинен забезпечувати:

а) ретельне подрібнення та знежирення гарячою водою, а також обробку розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4% та  $\text{pH} < 1,5$ ) протягом не менше двох діб всього кісткового матеріалу жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих в країнах або регіонах контрольованого чи невизначеного ризику спалаху захворювання **BSE**. Після цього матеріал підлягає: лужній обробці насиченим розчином вапна ( $\text{pH} > 12,5$ ) протягом щонайменше 20 днів з нагріванням до температури  $138^{\circ}\text{C}$  протягом не менше 4 секунд, або кислотній обробці ( $\text{pH} < 3,5$ ) протягом щонайменше 10 годин з нагріванням до температури  $138^{\circ}\text{C}$  протягом не менше 4 секунд, або обробці одночасно високою температурою і тиском – насиченою парою при температурі  $133^{\circ}\text{C}$  або вище і тиску 3 бари – протягом щонайменше 20 хвилин, або будь-який інший належним чином схвалений обробці, що забезпечує такий самий ефект;

б) обробку іншої сировини кислотою або лугом з наступним промиванням. В подальшому показник  $\text{pH}$  повинен бути відповідним чином скоригований. Желатин екстрагується одно- чи багатократним нагріванням з подальшим очищенням шляхом фільтрації та термічної обробки.

2) желатин, призначений для споживання людиною, та желатин, не призначений для споживання людиною, можуть вироблятися та зберігатися одночасно на одній потужності лише за умови, що сировина та виробничий процес відповідають вимогам, встановленим до желатину, призначеного для споживання людиною.

### **LXXIII. Вимоги до готового желатину**

1. Оператори ринку, які виробляють желатин, зобов'язані забезпечити його відповідність наступним рівням залишків:

Залишок	Рівень
As	1 ppm

Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Європейська Фармакопея, останнє видання)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Європейська Фармакопея, останнє видання)	10 ppm

#### **LXXIV. Маркування желатину**

1. На упаковці та первинній упаковці желатину повинно бути нанесено словосполучення "желатин, придатний для споживання людиною" та повинна зазначатися дата мінімальної придатності.

#### **Вимоги до колагену**

##### **LXXV. Вимоги до сировини для виробництва колагену**

1.1. Оператори ринку, які виробляють колаген, зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) у виробництві колагену, призначеного для використання в харчових продуктах, може використовуватися лише наступна сировина:

- а) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал;
- б) шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі;
- в) шкіра свиней;
- г) шкіра свійської птиці;

- д) сухожилля і м'язи;
- е) шкіра диких тварин;
- є) риб'яча шкіра і кістки;

2) використання сировини, переліченої в пунктах а) – д) підпункту 1 пункту 1 розділу LXXV цих Вимог, дозволяється лише, якщо вона походить від тварин, які були забиті на бійні і туші яких були визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду. Використання шкіри диких тварин дозволяється лише, якщо їх туші були визнані придатними для споживання людиною;

3) у виробництві колагену, призначеного для використання в харчових продуктах, також може використовуватися наступна оброблена сировина:

а) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал, які були піддані одному з наступних видів обробки:

подрібненню на шматки розміром приблизно 15 міліметрів та знежиренню гарячою водою при температурі не менше, ніж 70°C на протязі щонайменше 30 хвилин, або при температурі не менше, ніж 80 °C на протязі щонайменше 15 хвилин, або при температурі не менше ніж 90 °C на протязі щонайменше 10 хвилин, а також подальшому промиванню і висушуванню на протязі щонайменше 20 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі не менше, ніж 350 °C або на протязі 15 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі понад 700 °C,

висушуванню на сонці на протязі щонайменше 42 днів при середній температурі не менше ніж 20 °C,

обробці кислотою наскрізь з рівнем рН не вище, ніж 6 на протязі щонайменше 1 години перед висушуванням;

б) шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней та свійської птиці, а також шкіра диких тварин, які були піддані одному з наступних видів обробки:

обробці лугом наскрізь з рівнем рН>12 та подальшим солінням на протязі щонайменше 7 днів (час обробки може включати в себе час транспортування);

висушуванню на протязі щонайменше 42 днів при температурі не менше, ніж 20 °С, (час обробки може включати в себе час транспортування);

обробці кислотою наскрізь з рівнем рН не вище 5 на протязі щонайменше 1 години;

обробці лугом наскрізь з рівнем рН>12 на протязі щонайменше 8 годин;

в) кістки, інші ніж специфічний ризиковий матеріал, шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней та свійської птиці, шкіра риби та диких тварин, які були піддані іншим видам обробки та походять із зареєстрованих потужностей або потужностей, на які оператор ринку отримав експлуатаційний дозвіл.

4) використання обробленої сировини, зазначеної в пунктах а) – б) підпункту 3 пункту 1 розділу LXXV цих Вимог, дозволяється лише, якщо вона походить від свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та свійської птиці, які були забиті на бійні і туші яких були визнані придатними для споживання людиною після передзабійного та післязабійного огляду. Використання обробленої сировини, що походить від забитих диких тварин дозволяється лише, якщо їх туші були визнані придатними для споживання людиною за результатами післязабійного огляду.

5) забороняється використання шкіри, якщо вона пройшла будь-який процес дублення, незалежно від того, чи цей процес був завершений;

6) дозволяється використання лише тієї сировини, яка походить з потужностей, на які оператор ринку отримав експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог чинного законодавства;

## **LXXVI. Вимоги до заготівельних центрів і шкірних заводів**

1. Заготівельні центри і шкірні заводи можуть постачати сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, у разі отримання відповідного дозволу від компетентного органу за умови:

1) наявності на потужностях приміщень для зберігання з міцними підлогами і гладкими стінами, які легко чистяться і дезінфікуються, а у разі необхідності також забезпечені морозильним обладнанням;

2) підтримання приміщень для зберігання в належному стані і чистоті для того, щоб вони не могли спричинити забруднення сировини;

3) відокремлення сировини, яка не відповідає вимогам пункту 1 та підпунктів 1 – 2 пункту 1 розділу LXXVI цих Вимог, але зберігається та/або переробляється в цих приміщеннях, від сировини, яка відповідає зазначеним вимогам, впродовж періоду прийому, зберігання, переробки і відправки сировини.

## **LXXVII. Вимоги до транспортування та зберігання сировини**

1. Під час транспортування та зберігання сировини оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) під час транспортування, при прибутті до заготівельного центру або шкірного заводу, або при прибутті до потужності з переробки колагену, замість ідентифікаційної позначки, передбаченої розділом IV цих Вимог, сировину повинен супроводжувати документ, в якому вказується потужність походження і міститься інформація, визначена в Додатку 2 до цих Вимог;

2) сировина повинна транспортуватися і зберігатися охолодженою або замороженою, крім випадків, коли вона переробляється впродовж 24 годин після відправки. Знежирені і висушені кістки або осейн, солена, висушена і удобрена шкіра, а також шкіра, оброблена лугом або кислотою, можуть транспортуватися і зберігатися при температурі навколишнього середовища.

3) після здійснення передбачених чинним законодавством заходів державного контролю на кордоні під час ввезення в Україну сировини для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, що потребує сертифікату здоров'я тварин, така сировина підлягає транспортуванню безпосередньо до потужності призначення.

З метою уникнення ризику поширення хвороб серед тварин під час транспортування і зберігання сировини повинні вживатися усі необхідні для цього заходи безпеки, в тому числі утилізація побічних продуктів тваринного походження, відходів, невикористаних або надлишкових матеріалів тощо.

### **LXXVIII. Вимоги до виробництва колагену**

1. Під час виробництва колагену оператори ринку зобов'язані забезпечити виконання наступних вимог:

1) процес виробництва колагену повинен забезпечувати:

а) ретельне подрібнення та знежирення гарячою водою, а також обробку розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4% та  $\text{pH} < 1,5$ ) протягом не менше двох діб всього кісткового матеріалу жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих в країнах або регіонах контрольованого чи невизначеного ризику спалаху захворювання *BSE* Після цього матеріали підлягають обробці коригуванням показника  $\text{pH}$  з використанням кислоти або лугу з одним чи кількома промиваннями, фільтрацією та екструзією, або із застосуванням будь-якого іншого належним чином схваленого процесу, що забезпечує такий самий ефект;

б) обробку іншої сировини, що включає миття, коригування показника  $\text{pH}$  з використанням кислоти чи лугу з одним чи кількома промиваннями, фільтрацією та екструзією, або із застосуванням іншого належним чином схваленого процесу, що забезпечує такий самий ефект. Етап екструзії може бути пропущений під час виробництва низькомолекулярного колагену з сировини, що походить з нежуйних тварин;

2) після завершення процесу, зазначеного в підпункті 1 пункту 1 розділу LXXVIII цих Вимог, колаген може піддаватися процесу сушіння;

3) колаген, призначений для споживання людиною, та колаген, не призначений для споживання людиною, можуть вироблятися та зберігатися одночасно на одній потужності лише за умови, що сировина та виробничий процес відповідають вимогам, встановленим до колагену, призначеного для споживання людиною.

### LXXIX. Вимоги до готового колагену

Оператори ринку, які виробляють колаген, зобов'язані забезпечити його відповідність наступним рівням залишків:

Залишок	Рівень
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Європейська Фармакопея, останнє видання)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Європейська Фармакопея, останнє видання)	10 ppm

**LXXX. Вимоги до маркування колагену**

На упаковці та первинній упаковці колагену повинно бути нанесено словосполучення "колаген, придатний для споживання людиною" та повинна зазначатися дата його виготовлення.

**Директор Департаменту  
тваринництва**

**Микола КВАША**