



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

12.03.2019

м. Київ

N 118

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
07 червня 2019 р. за N 593/33564

Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів

Відповідно до частини першої статті 6 Закону України "Про молоко та молочні продукти", пункту 8 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 листопада 2015 року N 1119 (із змінами),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, що додаються.

2. Директорату безпечності та якості харчової продукції забезпечити подання цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Установити, що:

1) Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затвержені цим наказом, застосовуються до операторів ринку молока та молочних продуктів, що здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту, з дня набрання чинності цим наказом;

2) до всіх інших операторів ринку молока та молочних продуктів вимоги пункту 2 розділу II Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених цим наказом, застосовуються з 01 січня 2022 року з урахуванням термінів та допустимих рівнів критеріїв, а саме:

кількості мікроорганізмів не більше ніж 500 тис. КУО/мл і кількості соматичних клітин не більше ніж 500 тис./мл з 01 січня 2020 року;

кількості мікроорганізмів не більше ніж 300 тис. КУО/мл і кількості соматичних клітин не більше ніж 400 тис./мл з 01 січня 2021 року;

3) критерії для сирого молока безпосередньо перед переробкою, передбачені пунктом 1 розділу IX Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених цим наказом, застосовуються до всіх інших операторів ринку молока та молочних продуктів з 01 січня 2022 року з урахуванням термінів та допустимих рівнів, а саме:

кількості мікроорганізмів не більше ніж 1500 тис. КУО/мл з 01 січня 2020 року;

кількості мікроорганізмів не більше ніж 900 тис. КУО/мл з 01 січня 2021 року.

4. До 01 травня 2021 року Директорату безпечності та якості харчової продукції провести моніторинг ринку обігу молока та молочних продуктів. До 01 липня 2021 року надати керівництву Мінагрополітики інформацію та пропозиції щодо необхідності перегляду вимог пункту 2 розділу II та пункту 1 розділу IX Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених цим наказом.

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

6. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Заступник Міністра

В. Топчій

ПОГОДЖЕНО:

**Заступник Міністра охорони
здоров'я України з питань
європейської інтеграції**

О. Стефанишина

**В. о. Голови Державної
регуляторної служби України**

В. Загородній

**Голова Державної служби
України з питань безпечності
харчових продуктів та
захисту споживачів**

В. Лапа

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної
політики та продовольства
України
12 березня 2019 року N 118
Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
07 червня 2019 р. за N 593/33564

ВИМОГИ **до безпечності та якості молока і молочних продуктів**

I. Загальні положення

1. Ці Вимоги запроваджують належну практику виробництва, переробки та введення в обіг молока та молочних продуктів, встановлюють критерії до сирого молока, які обумовлюють його придатність для введення в обіг.

Ці Вимоги обов'язкові для всіх операторів ринку незалежно від форми власності та підпорядкування, діяльність яких пов'язана з виробництвом, переробкою та введенням в обіг молока та молочних продуктів, і не поширюються на первинне виробництво молочних продуктів, призначених для власного споживання.

2. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

господарство - господарство з виробництва молока (потужність), в якому утримується одна або більше сільськогосподарських тварин для виробництва молока з метою його введення в обіг як харчового продукту;

кількість мікроорганізмів - загальне бактеріологічне забруднення (кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів) молока та молочних продуктів;

клінічний огляд - комплекс маніпуляцій спеціаліста (спеціалістів) ветеринарної медицини, метою яких є встановлення клінічного стану здоров'я тварини;

молозиво - продукт нормальної секреції молочних залоз самиць ссавців перших 3 - 5 днів після отелу (окоту) з високим вмістом антитіл і мінералів, що передують секреції молока;

незаконне лікування - лікування тварин речовинами, забороненими до застосування щодо продуктивних тварин, або будь-яке інше втручання у фізіологічні процеси тварини, які впливають на хімічний та соматичний склад молока чи молозива, без відповідного дозволу з боку спеціаліста ветеринарної медицини;

обґрунтовані підозри - підозри, які ґрунтуються на результатах періодичного лабораторного контролю, та/або результатах планових, позапланових діагностичних досліджень, та/або результатах клінічного огляду;

оператор ринку молока та молочних продуктів - суб'єкт господарювання незалежно від форми власності, у тому числі фізична особа, в управлінні якого(якої) перебувають тварини і потужності, на яких здійснюються первинне виробництво, зберігання, виробництво, реалізація та/або обіг молока і молочних продуктів;

переробна потужність - об'єкт оператора ринку, який має виробничі можливості та умови для переробки молочної сировини;

продукти на основі молозива - продукти переробки молозива чи переробки таких перероблених продуктів, які містять харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молозива;

рандомізований метод - нелінійна процедура обробки випадкових вибіркового даних в основних і контрольних групах з метою мінімізації впливу факторів, що не контролюються на результат досліджень. Застосовується для уникнення упередженості та зведення до мінімуму систематичної помилки;

репрезентативний зразок - зразок, у якому зберігаються характеристики партії, з якої він отриманий шляхом простої випадкової вибірки, де кожен зі складових партії має однакову ймовірність бути включеним у зразок.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин", "Про молоко та молочні продукти".

3. Оператори ринку молока та молочних продуктів повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідно до статті 23 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

4. Оператору ринку дозволяється запроваджувати власні вимоги до молочної сировини, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках та містять показники і процедури, що еквівалентні та/або мають рівень вищий, ніж визначений цими Вимогами.

5. Оператори ринку, які здійснюють експорт відповідно до вимог країни-імпортера та/або виробництво молока для обігу в Україні відповідно до цих Вимог або інших нормативних документів щодо заявлених характеристик молока, у тому числі добровільних, повинні довести документально та технологічно, що змішування молока, яке відповідає пункту 1 розділу II цих Вимог, із молоком, яке не відповідає цим Вимогам, не відбувається.

II. Вимоги до молока та молозива

1. Передбачені цими Вимогами критерії для молока, що використовується для виробництва молочних продуктів (безпосередньо перед переробкою), є абсолютними значеннями, тоді як для сирого молока в місці первинного

виробництва та/або зберігання вони обраховуються як змінна середня геометрична величина.

Вміст мікроорганізмів у сирому молоці, яке використовується для виробництва молочних продуктів (безпосередньо перед переробкою), може бути втричі вищим за аналогічний критерій у сирому молоці від корів (дотримання вимог до температури під час транспортування і зберігання не припиняє ріст бактерій).

Критерії вмісту мікроорганізмів та кількості соматичних клітин не є максимальними значеннями, у разі перевищення яких сире молоко не може вводитись в обіг. За визначених компетентним органом обставин сире молоко, яке не повністю відповідає вказаним критеріям, може бути визнано безпечним для споживання людьми, якщо вжито відповідних заходів, передбачених пунктом 2 розділу III цих Вимог.

2. Оператори ринку забезпечують відповідність молока вимогам чинного законодавства України та таким критеріям:

1) молоко сире від корів:

кількість мікроорганізмів за 30° С \leq 100000 колонієутворюючих одиниць/мл (далі - КУО/мл) (за змінною середньою геометричною величиною за двомісячний період за зразками, які відбирають з частотою щонайменше двічі на місяць);

кількість соматичних клітин \leq 400000 тис./мл (за змінною середньою геометричною величиною за тримісячний період з частотою щонайменше за одним зразком на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва);

точка замерзання не вище ніж мінус 0,52° С, густина не менше ніж 1028 грамів на літр (незбиране молоко за температури 20° С) або еквівалент (у повністю знежиреному молоці за температури 20° С);

2) у молоці сирому від інших видів сільськогосподарських тварин вміст мікроорганізмів за 30° С має становити \leq 1500000 КУО/мл (за змінною середньою геометричною величиною за двомісячний період за зразками, які відбирають щонайменше двічі на місяць);

3) якщо молоко від інших видів сільськогосподарських тварин призначається для виготовлення продуктів за допомогою процесу, що не передбачає жодної термічної обробки, оператори ринку повинні вжити заходів, щоб забезпечити вміст мікроорганізмів за 30° С \leq 500000 КУО/мл (за змінною середньою геометричною величиною за двомісячний період за зразками, які відбирають принаймні двічі на місяць);

4) оператори ринку повинні впровадити процедури, які забезпечують, що молоко чи молозиво не вводиться в обіг, якщо воно містить залишки ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих), щодо вмісту яких встановлено законодавчі обмеження та/або у кількості, що перевищує максимально допустимі рівні.

3. Дотримання вимог пункту 2 цього розділу підлягає перевірці репрезентативною кількістю зразків молока чи молозива, відібраних рандомізованим методом у місці первинного виробництва та/або зберігання молока. Такі перевірки можуть проводитися безпосередньо або від імені:

оператора ринку, який здійснює первинне виробництво молока;

оператора ринку, який здійснює збір чи переробку молока;

групи операторів ринку; або

у межах національної чи регіональної програми контролю, у тому числі державного.

4. Частота відбору зразків і проведення досліджень, необхідна як частина процесів санітарного контролю, визначається оператором ринку. Оператор ринку може встановити частоту відбору зразків на рівні господарства або групи господарств, щоб гарантувати, що однаковий рівень контролю є об'єктивним. Така частота не може бути нижчою, ніж передбачена цими Вимогами.

5. Якщо молоко сире не відповідає критеріям вмісту мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин, оператор ринку зобов'язаний невідкладно повідомити компетентний орган про випадки невідповідності та вжити коригувальних заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів мають бути задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом.

Якщо оператор ринку не вжив відповідних коригувальних заходів протягом трьох місяців з дати зазначеного повідомлення або рішення про встановлення вимог щодо використання такого молока у спосіб, необхідний для захисту здоров'я населення, компетентний орган тимчасово припиняє обіг молока і молозива у порядку, передбаченому статтею 67 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин".

6. Якщо молоко сире чи молозиво не відповідає вимогам підпункту 4 пункту 1 цього розділу, оператор ринку зобов'язаний невідкладно повідомити територіальний орган компетентного органу про випадки невідповідності та вжити коригувальних заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів мають бути задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом.

Територіальний орган компетентного органу невідкладно припиняє в порядку, передбаченому статтею 67 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин" обіг такого молока чи молозива.

7. Оператори ринку зобов'язані аналізувати тенденції результатів досліджень молока чи молозива. За тенденції до незадовільних результатів вони повинні негайно вживати заходів, спрямованих на виправлення ситуації та запобігання виникненню появи ризиків забруднення.

III. Вимоги до виробництва молока та молозива

1. Молоко та молозиво мають походити від тварин:

які клінічно здорові, перебувають у задовільному фізичному стані, не мають жодних симптомів хвороб і травм вимені, що можуть призвести до забруднення молока та молозива, зокрема не страждають на будь-які інфекції сечостатевого шляху, які супроводжуються виділеннями, ентеритом з діареєю та лихоманкою, не мають ознак запалення вимені тощо. Оператором ринку забезпечується запровадження програми виявлення прихованих форм маститів та доведення її ефективності;

які не піддавалися незаконному лікуванню;

щодо яких було у разі введення дозволених продуктів чи речовин дотримано терміни очікування, передбачені для таких продуктів чи речовин;

які належать до господарств, що регулярно перевіряються на лейкоз, бруцельоз та туберкульоз згідно з планом протиепізоотичних заходів, затвердженим компетентним органом, та які офіційно визнані вільними від зазначених хвороб відповідно до чинного законодавства України.

2. Молоко, яке не відповідає вимогам пункту 1 цього розділу, може використовуватися відповідно до чинного законодавства України та за таких умов:

після термічної обробки, що забезпечує негативну реакцію під час тестування на виявлення лужної фосфатази, якщо молоко походить від корів чи буйволиць, у яких відсутня позитивна реакція тестів на туберкульоз і бруцельоз і які не мають жодних симптомів цих хвороб;

якщо молоко походить від овець чи кіз, у яких відсутня позитивна реакція тестів на бруцельоз у межах затвердженої програми викорінення і які не мають жодних симптомів цієї хвороби, таке молоко використовується для виготовлення сиру з періодом дозрівання не менше ніж два місяці або після термічної обробки, що забезпечує негативну реакцію під час тестування на виявлення лужної фосфатази;

якщо молоко походить від самиць інших видів, у них немає позитивної реакції тестів на туберкульоз і бруцельоз та вони не мають жодних симптомів цих хвороб, але належать до господарств, у яких бруцельоз чи туберкульоз було виявлено після перевірок, визначених у межах затвердженої програми викорінення, - за умови поводження з молоком у спосіб, що не загрожує його безпеці.

3. Молоко від будь-якої тварини з індивідуальною позитивною реакцією на туберкульоз чи бруцельоз не може використовуватися для споживання людиною. Поводження з таким молоком здійснюється згідно із чинним законодавством України.

4. Тварини у господарствах із виробництва молока та молозива мають бути ідентифіковані та підлягати державному контролю з метою підтвердження стану здоров'я.

Спеціаліст ветеринарної медицини господарства веде облік усіх хворих тварин та застосування до них ветеринарних лікарських засобів, ветеринарних імунобіологічних засобів і лікувальних кормів у цьому господарстві. У разі відсутності штатного спеціаліста ветеринарної медицини оператор ринку забезпечує ведення журналу відвідування ветеринарних спеціалістів, у якому робляться записи про проведені лікування, обробки та інші маніпуляції із зазначенням періодів каренції (очікування) застосованих лікувальних засобів, рекомендації тощо.

IV. Вимоги до доїльного обладнання та гігієни у господарствах, які виробляють молоко та молозиво

1. Доїльні апарати та приміщення, в яких молоко та молозиво отримується, зберігається, обробляється чи охолоджується, мають розташовуватися та конструюватися так, щоб знизити ризик забруднення молока чи молозива.

2. Доїльні апарати, охолоджувачі молока, насоси, ємності для зберігання молока, транспортні молокопроводи, а також (за наявності) дрібний інвентар (відра, дійниці, молокоміри, цідилки, фільтри тощо) мають підлягати миттю й дезінфекції одразу після закінчення виробничого процесу (доїння, відправлення молока на переробку тощо). Посуд, призначений для обмивання вимені, має бути ідентифікований, легко митися та дезінфікуватися.

3. За наявності автоматизованого мийного обладнання для нього використовується виключно рекомендований виробником обладнання мийно-дезінфекційний засіб, що має бути зареєстрований згідно з вимогами чинного законодавства України.

4. Для ополіскування молочного обладнання та приготування мийних і дезінфекційних розчинів має використовуватися вода, що відповідає вимогам, встановленим чинним законодавством України для питної води.

5. Приміщення для зберігання молока та молозива мають бути захищені від шкідників, бути належно відокремлені від приміщень для утримання тварин, відповідати вимогам пунктів 3, 4 цього розділу та у разі здійснення охолодження мати додатне холодильне обладнання.

6. Поверхні обладнання, що можуть контактувати з молоком чи молозивом (апарати, контейнери, цистерни тощо, призначені для доїння, збору чи транспортування), мають легко очищуватися, дезінфікуватися та утримуватися в задовільному технічному стані. Слід використовувати гладкі, легкомиїні і нетоксичні матеріали.

7. Контроль якості миття та дезінфекції доїльного обладнання і молочного посуду здійснює оператор ринку в порядку проведення внутрішніх процедур контролю шляхом візуального огляду (контролю), хімічного та/або

бактеріологічного досліджень змивів (зразків) з їхніх робочих поверхонь та планового або позапланового контролю, визначеного чинним законодавством України.

Візуальний контроль санітарного стану молочного обладнання здійснює відповідальна особа оператора ринку щодня в періоди між доїннями.

Контроль на залишкові кількості мийно-дезінфекційних засобів проводиться з періодичністю, встановленою оператором ринку або вказівкою державного інспектора.

Контроль якості дезінфекції доїльного обладнання методом, встановленим компетентним органом, проводить власна лабораторія оператора ринку або будь-яка інша акредитована лабораторія з періодичністю, що доводить виконання заданого режиму миття та дезінфекції, або частіше (за потреби) у разі з'ясування причин різкого зниження якості молока. Для цілей державного контролю дослідження проводить виключно уповноважена компетентним органом лабораторія.

8. Оператор ринку визначає частоту відбору зразків, за винятком тих випадків, коли чинним законодавством України передбачено певну частоту відбору зразків. У таких випадках частота відбору зразків оператором ринку має бути не нижчою, ніж визначено чинним законодавством України. Оператори ринку приймають таке рішення в межах своїх процедур управління небезпечними факторами та належної гігієнічної практики, враховуючи настанови з використання харчових продуктів із молока або виготовлених із використанням молока.

9. Відбір зразків має здійснюватися на технологічних дільницях та з устаткування, що безпосередньо використовується у виробництві молочної сировини, коли такий відбір зразків необхідний для забезпечення дотримання показників безпеки під час здійснення державного контролю.

10. Результати контролю якості миття та дезінфекції мають досягати достовірного мікробіологічного рівня випробуваного технологічного процесу.

V. Вимоги до доїння і збору молока та молозива

1. Доїння має проводитися з дотриманням належної гігієни, за можливості в окремих приміщеннях, що не передбачають утримання тварин, із забезпеченням, зокрема, таких вимог:

обладнання сучасним технологічним устаткуванням;

технологічне устаткування, інвентар, посуд і тара мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених до застосування для контакту з харчовими продуктами;

перед доїнням вим'я та прилеглі до нього ділянки шкіри слід ретельно очищати та насухо витирати;

розчини чи спреї для обробки дійок мають бути зареєстровані;

молозиво слід здоювати окремо та не перемішувати із молоком.

2. Молоко та молозиво від кожної тварини в перших цівках оператор доїння перевіряє на органолептичні чи фізико-хімічні показники шляхом візуального оцінювання, що дозволяє виявити відхилення, або на фізико-хімічні показники методом, еквівалентним візуальному. У разі виявлення відхилень та/або виявлення ознак хвороб молоко та молозиво не використовують для споживання людиною, а зміна його призначення можлива виключно за рішенням лікаря ветеринарної медицини.

3. Молоко та молозиво від тварин, які проходять лікування, в результаті якого може відбутися потраплення залишків ветеринарних препаратів до молока чи молозива, до завершення встановленого терміну очікування (каренції) заборонені для споживання людиною. Лікар ветеринарної медицини, який здійснює лікування, веде записи про всі проведені маніпуляції з хворою твариною. Самостійне застосування препаратів, які можуть вплинути прямо або опосередковано на властивості або якість молока, заборонене.

Тварини, які піддаються лікуванню або перебувають в періоді очікування, візуально або автоматично маркуються (позначаються). Поводження з молоком від тварин на лікуванні здійснюється відповідно до чинного законодавства України.

4. Безпосередньо після доїння молоко та молозиво слід перемістити до чистого приміщення, розпланованого та обладнаного так, щоб виключити будь-яке забруднення, у тому числі з повітря.

5. Якщо молоко збирається щодня, його слід одразу після доїння охолоджувати до температури не вище ніж 8°C , а у разі, якщо воно збирається рідше ніж один раз на добу, - до температури не вище ніж 6°C .

6. Молозиво має зберігатися окремо. Якщо молозиво збирається щодня, його слід одразу після доїння охолоджувати до температури не вище ніж 8°C та протягом 24 годин переробляти. Якщо воно збирається не щодня та/або не може одразу перероблятися, молозиво слід охолоджувати до температури не вище ніж 6°C або заморожувати протягом двох годин після отримання та відповідно маркувати.

7. Оператори ринку можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлених у пунктах 5, 6 цього розділу, якщо молоко чи молозиво відповідає вимогам розділу II цих Вимог та переробляється протягом двох годин після доїння або якщо з технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів, та є необхідні погодження компетентного органу.

VI. Вимоги до транспортування молока та молозива

1. Молоко або молозиво завантажуються в цистерни, контейнери, резервуари чи інші ємності для молока та молозива за умови відсутності будь-якого забруднення. Ємності, що використовуються для транспортування молока та

молозива, не можуть бути використані для транспортування інших продуктів чи речовин.

2. Транспортні засоби та ємності для молока і молозива мають відповідати таким вимогам:

внутрішні поверхні ємностей мають бути виготовлені з нетоксичних матеріалів, дозволених до контакту з молочною сировиною, легко очищуватися, митися та дезінфікуватися;

конструкція ємностей має забезпечувати щільне закриття отворів, що унеможливує потрапляння сторонніх предметів чи запахів і забруднення молока та молозива ззовні (у тому числі пилом), витікання вмісту, мати систему вентиляції молочних секцій;

транспортні засоби мають бути сконструйовані так, щоб унеможливити несанкціонований доступ до молока та молозива (замки, пломбування тощо);

зовнішня поверхня транспортного засобу має легко митися, бути гладкою і стійкою до накопичення вологи та протікання.

3. Під час транспортування молока та молозива слід дотримуватися такого температурного режиму, щоб температура молока та молозива після прибуття на переробне підприємство не перевищувала 10° С.

Транспортні засоби мають бути обладнані системами охолодження та підтримання постійної температури, у тому числі у разі повного завантаження. Під час транспортування на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в межах 10° С, можуть використовуватися термоізовані ємності без систем охолодження.

4. Ємності для транспортування молока та молозива мають підлягати миттю та дезінфекції після кожного повного розвантаження. Виняток становлять випадки, коли завантаження, транспортування та розвантаження охолодженого молока здійснюються в межах двох годин.

VII. Правила безпеки осіб, які проводять доїння та/або інші операції з молоком та молозивом

1. Особи, які проводять доїння та/або інші операції з молоком та молозивом, мають бути забезпечені спеціальним чистим одягом.

2. Особи, які проводять доїння, повинні дотримуватися високого рівня персональної чистоти. Поблизу місця доїння мають бути доступні придатні засоби, в яких оператори, що проводять доїння та інші операції з сирим молоком та молозивом, можуть вимити руки до ліктів, або має бути передбачена можливість використання одноразових рукавичок. Оператор ринку повинен довести, що процес миття рук не є джерелом перехресної контамінації.

3. Особи, що приймаються на роботу і працюють з тваринами, молоком та молозивом, зобов'язані проходити медичне обстеження (медичний огляд з виключенням з анамнезу захворювань на бруцельоз, туберкульоз та інші

захворювання, спільні для людей і тварин, у тому числі паразитарні) згідно з вимогами чинного законодавства України. З такими особами проводять навчання з правил безпеки згідно з цим розділом. За вказівкою компетентного органу у разі підозри на перехресне зараження можуть проводитися додаткові медичні обстеження.

4. Не допускаються до роботи з тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами особи, стан здоров'я яких становить загрозу безпечності харчових продуктів та які не пройшли медичний огляд, результати якого документально підтверджуються.

5. Оператор ринку забезпечує допуск до роботи осіб за умови проходження ними відповідних медичних оглядів.

6. Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа:

здійснює контроль за виконанням персоналом господарства правил особистої гігієни;

забезпечує щоденний огляд відкритих частин тіла осіб, які контактують з тваринами під час доїння, на відсутність гнійничкових захворювань;

відповідає за дотримання чистоти і порядку на виробничих потужностях;

контролює проходження персоналом профілактичних медичних оглядів;

забезпечує наявність аптечки для надання першої долікарської допомоги, ведення журналів реєстрації медичних оглядів, особистих медичних книжок працівників.

7. Особи, які контактують з тваринами під час доїння, з молоком, молозивом та молочними продуктами, повинні стежити за чистотою рук, обличчя, взуття, одягу, стригти коротко нігті та дотримуватися інших правил гігієни.

8. Особи, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, повинні знімати спецодяг перед відвідуванням туалету, після чого ретельно вимити руки мийним засобом і лише після цього одягти спецодяг.

9. У разі підвищення температури, нудоти, появи гнійничкових та інших пошкоджень шкіри особа не допускається до роботи з тваринами, молоком, молозивом та молочними продуктами.

10. Виходити з доїльної зали у спецодязі заборонено.

11. Особам, які контактують із тваринами, сирим молоком, молозивом та молочними продуктами, заборонено користуватися шпильками і голками, зберігати в кишнях шпильки, люстерка та інші предмети особистого використання з метою запобігання потраплянню сторонніх предметів у корм тварин та/або молоко чи молочні продукти. Приймати їжу та палити слід тільки в спеціально відведених для цього місцях.

12. Оператор ринку чи визначена ним відповідальна особа повинен (повинна):

забезпечити регулярне прання спеціального одягу, заміну спеціального одягу по мірі його забруднення, але не рідше одного разу на три дні;

організувати навчання з питань гігієни усіх новоприбулих працівників та іншого виробничого персоналу не рідше одного разу на два роки;

контролювати наявність та ведення відомостей про проведеній медичний огляд та повідомляти про необхідність регулярного медичного огляду працівників господарства;

вести записи щодо положень цього розділу, в тому числі відповідних вказівок і зауважень компетентного органу.

VIII. Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною

1. Молоко, молозиво та молочні продукти не є придатними для споживання людиною, якщо:

візуально спостерігається забруднення сторонніми домішками;

містять залишки ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих), щодо вмісту яких встановлено законодавчі обмеження та/або у кількості, що перевищує максимально допустимі рівні;

мають змінений колір, смак чи консистенцію;

не відповідають встановленим мікробіологічним критеріям.

2. Молоко, молозиво та молочні продукти, не придатні для споживання людиною, не мають вводитися в обіг як харчові продукти. Такі продукти після відповідної обробки можуть використовуватися для технічних цілей чи як корм за погодженням компетентного органу або мають бути утилізовані у спосіб, який запобігає розповсюдженню інфекційних хвороб або інших небезпечних для здоров'я людей чи тварин факторів.

IX. Вимоги щодо термічної обробки молока, молозива і молочної сировини

1. Оператори ринку, що здійснюють переробку молока або молозива, повинні виконувати свої обов'язки та здійснювати визначені постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

Оператори ринку, що здійснюють виробництво молочних продуктів, повинні ввести в дію процедури, що забезпечують дотримання безпосередньо перед переробкою таких критеріїв:

для сирого молока, призначеного для виробництва молочних продуктів, - кількість мікроорганізмів за 30° С < 300000 КУО/мл;

для попередньо термічно обробленого молока, призначеного для виробництва молочних продуктів, - кількість мікроорганізмів за 30° С < 100000 КУО/мл.

2. Якщо молоко не відповідає критеріям, визначеним пунктом 1 цього розділу, оператором ринку забезпечується фіксація, інформування компетентного органу та вжиття заходів з метою виправлення ситуації. Результати вжитих заходів мають бути задокументовані та доступні для перевірки компетентним органом.

3. Оператори ринку можуть використовувати молоко з максимально допустимою кількістю мікроорганізмів у спосіб, що передбачає термічну обробку, але лише за умови, що воно термічно не оброблялося безпосередньо під час приймання, про що має бути зазначено у процедурах, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках, упроваджених операторами ринку.

4. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити такі умови, щоб після прийняття переробною потужністю:

молоко швидко охолоджувалося до температури не вище ніж 6°C ;

молозиво швидко охолоджувалося до температури не вище ніж 6°C або заморожувалося та утримувалося за такої температури до переробки.

Оператор ринку на потужності з переробки повинен вживати всіх необхідних заходів для забезпечення того, щоб сире молоко підлягало термічній обробці або було використане відповідно до затверджених технічних умов:

негайно після приймання, якщо молоко не охолоджувалося;

не пізніше ніж через 36 годин після приймання, якщо молоко зберігалося за температури не вище ніж 6°C ;

не пізніше ніж через 48 годин після приймання, якщо молоко зберігалося за температури не вище ніж 4°C , або протягом 72 годин для молока буйволиць, овець і кіз.

Може допускатися перевищення термінів і температурних показників, зазначених у цьому пункті, за умови зміни технології виробництва окремих продуктів на основі молока. Оператори ринку зобов'язані інформувати територіальний орган компетентного органу про факти відхилення від вищезазначених параметрів, а також про технічні причини зареєстрованих відхилень, про що робляться відповідні записи, які мають бути доступними для перевірки компетентним органом.

5. Оператори ринку можуть зберігати молоко та молозиво за вищих температур, якщо переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю.

6. Якщо молоко, молозиво, молочні продукти чи продукти на основі молозива підлягають термічній обробці, оператори ринку повинні забезпечити пастеризацію:

високою температурою протягом короткого часу (принаймні 72°C протягом 15 секунд);

низькою температурою протягом тривалого часу (принаймні 63° С протягом 30 хвилин);

будь-якою іншою комбінацією часу і температури, яка дає еквівалентний результат.

Реакція на виявлення лужної фосфатази під час дослідження продуктів безпосередньо після термічних обробок має бути негативною.

7. Високотемпературна обробка досягається шляхом витримки за високої температури, яка є неперервною протягом короткого часу, - не нижче ніж 135° С у поєднанні з помірним часом експозиції, щоб оброблений продукт не містив жодних живих мікроорганізмів чи спор, здатних рости у асептичних умовах закритого контейнера за температури навколишнього середовища.

Високотемпературна обробка має бути достатньою, щоб продукти залишалися мікробіологічно стабільними після 15-денної інкубації за температури 30° С у закритих контейнерах чи протягом семиденної інкубації за температури 55° С у закритих контейнерах або після будь-якого іншого методу, який свідчатиме про застосування належної термічної обробки.

8. Оператори ринку, які здійснюють термічну обробку та переробку молока чи молозива, повинні дотримуватись процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, вимог щодо відповідності санітарним заходам, які територіальний орган компетентного органу може встановити під час видачі експлуатаційного дозволу або проведення перевірок, доводити відповідність затвердженим мікробіологічним критеріям для встановлення показників безпечності харчових продуктів, у тому числі:

сири, масло та вершки, виготовлені з молока, що пройшло обробку за температури нижче ніж під час пастеризації; сухе молоко та суха сироватка, морозиво, у разі відбору п'яти елементів з яких складається узагальнений зразок, у межах терміну придатності харчового продукту мають давати негативний результат на *Salmonella* у 25 г під час дослідження методом EN/ISO 6579 (за винятком продукції, виробник якої здатен довести територіальному органу компетентного органу, що у зв'язку з періодом дозрівання продукту (де це доречно) ризик сальмонели відсутній);

сири, сухе молоко та суха сироватка, у разі відбору п'яти елементів з яких складається узагальнений зразок, у межах терміну придатності харчового продукту мають давати негативний результат на *Staphylococcal enterotoxins* (стафілококові ентеротоксини) у 25 г методом скринінгу CRL для молока на коагулазо-позитивні стафілококи;

сухі суміші для дітей грудного віку та сухі суміші для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей раннього віку, у разі відбору тридцяти елементів з яких складається узагальнений зразок, у межах терміну придатності харчового продукту мають давати негативний результат на *Salmonella* у 25 г під час дослідження методом EN/ISO 6579;

сухі суміші для дітей грудного віку та сухі суміші для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей раннього віку, у разі відбору тридцяти елементів з яких складається узагальнений зразок, у межах терміну придатності харчового продукту мають давати негативний результат на *Enterobacter sakazakii* у 10 г під час дослідження методом ISO/TS 22964 (проводиться паралельне тестування на *Enterobacteriaceae* та *E.sakazakii*, у разі якщо вже було встановлено кореляцію між цими мікроорганізмами на рівні окремого заводу. Якщо виявлено *Enterobacteriaceae* у будь-яких зразках тестованої продукції на такому заводі, партія обов'язково має бути протестована на *E.sakazakii*. Оператор ринку зобов'язаний довести територіальному органу компетентного органу, чи існує така кореляція між *Enterobacteriaceae* та *E.sakazakii*).

Х. Особливості пакування і нанесення позначок для молока та молочних продуктів

1. Забороняється відокремлення процесу пакування молочних продуктів від технологічного циклу виробництва продукції (окрім пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів структурними підрозділами одного переробного підприємства або переробними підприємствами, що входять до складу одного об'єднання).

2. Тара й упаковка для молока та молочних продуктів мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених для використання з цією метою відповідно до чинного законодавства України.

3. Споживча тара одразу після наповнення герметизується на потужності, на якій проводилася остання термічна обробка рідких молочних продуктів і продуктів на основі молозива, засобами асептичного та герметичного фасування, що виключають забруднення. Система герметизації має бути розроблена так, щоб факт її відкриття був візуально розпізнаваним та легко контрольованим.

4. Оператори ринку не повинні допускати використання назв молочних продуктів та традиційних молочних продуктів, а також їх похідних у власних назвах продуктів і торговельних марках, якщо ці продукти виробляються з використанням сировини немолочного походження, крім дозволених харчових добавок та функціональних інгредієнтів.

5. Маркування молока, молозива та молочних продуктів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України. Маркування має чітко визначати таке:

для продуктів, виготовлених із молока, процес виготовлення для яких не передбачає термічної обробки чи іншої фізичної або хімічної обробки, - слова "із молока сирого";

для молозива - слово "молозиво";

для продуктів на основі молозива - слова "із молозива".

Допускаються такі винятки:

ідентифікаційна позначка замість реєстраційного номера потужності може містити дані про те, де саме (на первинному чи подальшому пакуванні) зазначено вказаний номер;

для пляшок повторного використання ідентифікаційна позначка може містити лише реєстраційний номер потужності.

6. Вимоги пункту 5 цього розділу обов'язково застосовуються до продуктів, призначених для роздрібного продажу.

7. Оператори ринку повинні забезпечити, щоб на пакуванні було нанесено ідентифікаційну позначку відповідно до таких положень:

залежно від способу презентації різних продуктів тваринного походження ідентифікаційна позначка може наноситися безпосередньо на продукт, первинне чи подальше пакування або може бути надрукована на етикетці, прикріпленій до продукту, первинного чи подальшого пакування. Позначка також може мати форму бирки з тривкого матеріалу, яку не можна зняти, не пошкодивши;

ідентифікаційна позначка наноситься до того, як продукт залишає потужність виробництва або переробки;

якщо пакування та/або первинна упаковка продукту знімається або якщо продукт підлягає подальшій переробці на іншій потужності, на такий продукт має наноситися нова позначка. У таких випадках нова позначка має містити реєстраційний номер потужності, на якій такі операції проводилися;

позначка має бути читабельною і незмивною, літери - розбірливими. Вона має бути легко помітною для компетентних органів;

позначка має містити реєстраційний номер потужності. Якщо потужність виробляє одночасно харчові продукти, до яких застосовуються ці Вимоги, та харчові продукти, до яких вони не застосовуються, оператори ринку харчових продуктів можуть застосовувати однакову ідентифікаційну позначку для обох типів харчових продуктів;

якщо продукти розміщуються в упаковках, призначених для безпосереднього постачання кінцевим споживачам, цілком достатньо нанести позначку лише на зовнішній бік упаковки;

якщо позначка наноситься безпосередньо на продукт, фарби, що використовують, мають відповідати вимогам чинного законодавства України про використання барвників у харчових продуктах.

**Генеральний директор
директорату безпечності та
якості харчової продукції**

М. Мороз