

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

### Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки

МР 4.4.4-108-2004

#### 1. Вступ

Методичні рекомендації розроблені для здійснення виробничого контролю на харчових та переробних підприємствах України за вмістом важких металів та миш'яку, радіонуклідів, нітратів, N-нітрозамінів, мікотоксинів, гістаміну, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, мікроорганізмів, деяких харчових добавок у продовольчій сировині, харчових продуктах, в т. ч. біологічно активних харчових добавках (БАД), які виробляються в Україні.

Документом рекомендована періодичність контролю за контамінантами хімічної і біологічної природи в продовольчій сировині, харчових продуктах та методи їх визначення, оскільки відповідальність за якість готової продукції та її безпеку несе підприємство, що випускає цю продукцію.

#### 2. Терміни та визначення

В даних методичних рекомендаціях використовуються такі основні терміни та визначення:

**безпека харчових продуктів** — відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів на організм людини;

**біологічно активна харчова добавка (БАД)** — спеціальний харчовий продукт, призначений для вживання або введення в межах фізіологічних норм до раціонів харчування чи харчових продуктів з метою надання їм дієтичних, оздоровчих, профілактичних властивостей для забезпечення нормальних та відновлення порушених функцій організму людини;

**висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи** — нормативний документ установленої форми, в якому визначені вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини продовольчої продукції та засвідчена її безпека за умов дотримання цих вимог;

**державна санітарно-епідеміологічна експертиза** — вид професійної діяльності органів та установ державної санітарно-епідеміологічної служби, що полягає у комплексному вивченні нової продовольчої продукції, технологій, технологічного обладнання, а також підприємств, що її виробляють, з метою виявлення небезпечних факторів у цій продукції, оцінки їх можливого шкідливого впливу та визначення ступеня створюваного ними ризику для здоров'я і життя людини; обґрунтуванні застосування відповідних санітарних норм або технічних регламентів щодо її виробництва, введення в обіг, споживання з метою попередження, зменшення та усунення цього шкідливого впливу; встановленні відповідності продукції вимогам безпеки для здоров'я і життя людини;

**залишкові кількості пестицидів (ЗКП)** — вміст діючої речовини пестицидів і агрохімікатів, їх похідні і продукти перетворення в живих системах (метаболіти) і у навколишньому природному середовищі;

**медико-біологічні вимоги щодо якості харчових продуктів** — комплекс критеріїв щодо безпеки та повноцінності продовольчої сировини та харчових продуктів;

**мікробне забруднення** — забруднення середовища (об'єкта) мікроорганізмами, що потрапили туди випадково;

**мікроорганізми** — організми мікроскопічних та субмікроскопічних розмірів;

**показники безпеки продовольчої продукції** — науково обґрунтовані показники вмісту (граничні допустимі межі впливу) у зазначеній продукції шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного та будь-якого іншого походження, недотримання яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини;

**показники якості харчових продуктів та продовольчої сировини** — комплекс ознак і властивостей, притаманних кожному виду харчового продукту чи продовольчої сировини, що визначають його харчову цінність і споживчі властивості та дають можливість ідентифікувати конкретний харчовий продукт чи продовольчу сировину;

**продовольча продукція** — харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали;

**продовольча сировина** — продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів;

**спеціальні харчові продукти** — дієтичні, оздоровчі, профілактичні харчові продукти та біологічно активні харчові добавки, продукти дитячого харчування, харчування для спортсменів тощо;

**харчова добавка** — природна чи синтетична речовина, яка спеціально вводиться в харчовий продукт для надання йому бажаних властивостей;

**харчовий продукт** — будь-який продукт, що в натуральному вигляді чи після відповідної обробки вживається людиною у їжу або для пиття.

### 3. Загальні положення

3.1. Інтенсивний розвиток промисловості, широка урбанізація, хімізація сільського господарства приводить до надходження у продовольчу сировину та харчові продукти чужорідних речовин, які негативно впливають на здоров'я населення. Крім того, певну небезпеку може становити використання харчових добавок у нових технологіях виготовлення харчових продуктів. В зв'язку з цим безпека та якість харчової продукції є одними з основних факторів, які визначають здоров'я населення України.

Важливе значення для забезпечення випуску якісної продукції та попередження переходу до організму людини шкідливих речовин у кількостях, що перевищують гігієнічні норми, має контроль за вмістом контамінантів хімічного та біологічного походження.

Для цього на підприємствах, які випускають харчову продукцію, рекомендуємо встановлювати порядок та періодичність контролю за показниками безпеки згідно з вимогами цього документа.

3.2. Вимоги до безпеки продовольчої продукції наведені у "Медиико-биологических требованиях и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов" № 5061—89 від 01.08.89 р., ГН 4.4.8.073-2001 "Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи у біологічно активних добавках", ДР-97 "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію-137 та стронцію-90 у продуктах харчування та питній воді" від 25.06.97 р., санітарно-гігієнічних правилах та нормах, нормативній документації на готову продукцію.

## 4. Характеристика чужорідних речовин

### 4.1. Токсичні елементи

До токсичних елементів, вміст яких підлягає гігієнічному контролю у продовольчій сировині та харчових продуктах, належать, перш за все, важкі метали та миш'як. Особливе значення серед них надають свинцю, ртуті та кадмію, які мають високу токсичність, здатність накопичуватись в організмі при тривалому надходженні з харчовими продуктами.

Важливе значення має контроль за вмістом токсичних елементів в продовольчій сировині та харчових продуктах в районах геохімічних аномалій; районах розташування підприємств металургійної, машинобудівної, гірничодобувної, хімічної промисловості та ін.; при використанні для зрошення промислових стоків та мулових осадів з очисних споруд як добрив; в продуктах рослинництва, які вирощують поблизу великих автомагістралей; при інтенсивному використанні мінеральних добрив, засобів хімічного захисту рослин.

Необхідно контролювати вміст ртуті, перш за все, у рибі та рибопродуктах, зернових та молочних продуктах; кадмію — у рослинних, молочних, м'ясних та рибних; свинцю — у рослинних, молочних та м'ясних продуктах, рибі, консервах, особливо у збірній жерстяній тарі. В останньому випадку треба визначати також вміст олова.

Першочергову увагу слід приділяти контролю за вмістом токсичних елементів у спеціальних харчових продуктах.

### 4.2. Радіонукліди

Радіоактивні речовини, які потрапили в навколишнє середовище під час аварії на ЧАЕС, зараз представлені довгоживучими ізотопами. В сучасних умовах радіонукліди цезію-137 та стронцію-90 знаходяться в глибинному шарі землі, де розташоване коріння, через яке вони потрапляють в рослини. Характер і ступінь накопичення радіоізоотопів в рослинах залежить від багатьох факторів, в тому числі від їх біологічних особливостей, а також від рівня забруднення ґрунту. З кормами радіоактивні речовини можуть надходити в організм тварин, а потім з молоком, м'ясом — в організм людини.

### 4.3. Нітрати

Сучасна інтенсифікація землеробства та тваринництва, підвищення забруднення довкілля побутовими та промисловими відходами приводить до накопичення азоту у нітратній та нітритній формах у воді, ґрунті, харчових продуктах.

Враховуючи, що (70 — 90) % добової кількості нітратів надходить до організму людини з овочами, головну увагу слід приділяти продуктам рослинництва; контролю підлягають продукти як відкритого, так і захищеного ґрунту. Особливу увагу слід звертати на ті види овочів, які дають якнайбільше нітратне навантаження на організм людини (буряк, картопля, капуста та ін.). Важливе значення має контроль за вмістом нітратів в продуктах, призначених для дитячого та дієтичного харчування.

### 4.4. N-нітрозаміни

Наявність в харчових продуктах N-нітрозамінів обумовлена, в основному, утворенням їх під час термічної обробки та зберігання. Копчення, соління та маринування, консервування з використанням нітритів, висушування продуктів контактним методом — основні фактори, що сприяють появі N-нітрозамінів у харчових продуктах та продовольчій сировині.

Контролю за вмістом N-нітрозамінів підлягають: копчена риба, солод, пиво; м'ясні продукти, що виготовлені із застосуванням нітриту, особливо ті, що піддавались копченню; продукти дитячого харчування, виготовлені на м'ясній та рибній основі, які призначені для тривалого зберігання.

#### 4.5. Мікотоксини

Мікотоксини — велика група низькомолекулярних токсичних метаболітів, що продукуються мікроскопічними (плісневими) грибами.

Поряд з вираженою загальною токсичною дією окремі мікотоксини мають канцерогенні, мутагенні, тератогенні, естрогенні та галюциногенні властивості.

Грибами-продуцентами мікотоксинів найчастіше уражаються харчові продукти рослинного походження (зернові, бобові, горіхи, плодоовочева продукція). При попаданні забруднених мікотоксинами кормів в раціони сільськогосподарських тварин можливий перехід цих токсинів та їх метаболітів в харчові продукти тваринного походження, перш за все в молоко та молочні продукти.

Першочерговому контролю підлягають види продукції, які найбільш часто забруднюються мікотоксинами:

афлатоксином В<sub>1</sub> — арахіс та продукти його переробки, кукурудза, рис, продукти переробки бавовни (бавовняна олія, білкові ізоляти);

мікотоксином М<sub>1</sub> — молоко та молочні продукти;

дезоксиніваленолом — пшениця, кукурудза та продукти їх переробки;

патуліном — фруктові та овочеві соки, пюре, повидло, джеми, мармелад (несульфитовані);

зеараленоном — кукурудза, пшениця та продукти їх переробки;

Т-2 токсином — просо, пшениця, кукурудза та продукти їх переробки.

#### 4.6. Гістамін

Гістамін є біогенним аміном, підвищений вміст якого, перш за все в рибопродуктах, може стати причиною харчових отруєнь. Накопичення гістаміну в рибі найбільш імовірно при порушеннях у ланцюгу холодильного зберігання, недотриманні технології відтаювання та термінів зберігання перед термічною обробкою.

В цих умовах у м'язовій тканині риб, особливо тунців та скумбрії, вміст гістаміну може досягати концентрації, що є токсичною. Плановому контролю за цим показником підлягає свіжоморожена риба скумбрієвих, тунцевих, лососевих, оселедцевих порід та продукти їх переробки: філе, кулінарні вироби, консерви.

#### 4.7. Антибіотики

Вміст у харчових продуктах залишкових кількостей антибіотиків, що застосовуються у тваринництві та ветеринарії, приводить до появи стійких до антибіотиків штамів мікроорганізмів, розвитку алергійних реакцій у людини. Дослідженням для визначення антибіотиків повинні підлягати, в першу чергу, молочні та м'ясні продукти.

Молоко, що заготовлюється, та кисломолочні продукти (при наявності органолептичних та структурних вад) контролюються на наявність антибіотиків тетрациклінової групи, пеніциліну, стрептоміцину; м'ясо та субпродукти забійних тварин та птиці — тетрациклінової групи; яйця курячі — тетрациклінової групи та стрептоміцину. У зв'язку з використанням антибіотиків у бджільництві

доцільно досліджувати мед на наявність стрептоміцину та антибіотиків тетрациклінової групи — пеніциліну та еритроміцину.

При плануванні цих досліджень необхідно використовувати інформацію органів ветнагляду про антибіотики, що використовуються в господарствах.

#### **4.8. Гормональні препарати**

Продукти тваринництва, при виробництві яких застосовують гормональні стимулятори росту, небезпечні, тому що підвищують ризик виникнення ендокринних захворювань у населення. В зв'язку з цим в продуктах тваринництва необхідно контролювати залишкові кількості стимуляторів росту (естрадіол 17-β, диетилстільбестрол тощо).

Враховуючи високу стійкість даних сполук до температурних впливів, повинен бути налагоджений контроль їх вмісту в продуктах, отриманих після технологічної переробки м'яса, особливо в м'ясних продуктах, призначених для дитячого харчування.

В зв'язку з тим, що гормональні препарати кумуються переважно в жировій тканині сільськогосподарських тварин, особливу увагу треба приділяти аналізу тваринних жирів та жирних видів м'ясопродуктів.

#### **4.9. Пестициди**

Пестициди — токсичні речовини, їх сполуки або суміші речовин хімічного чи біологічного походження, призначені для знищення, регуляції та припинення розвитку шкідливих організмів, внаслідок діяльності яких вражаються рослини, тварини, люди і завдається шкоди матеріальним цінностям, а також гризунів, бур'янів, деревної, чагарникової рослинності, засмічуючих видів риб. Порушення сільськогосподарських та гігієнічних регламентів застосування пестицидів (норм витрат, кратності обробки, витримки термінів після обробки, застосування пестицидів на непередбачених для обробки культурах, переноси пестицидів в момент обробки на поруч розташовані площі, а також інші обставини) може стати причиною забруднення ними продовольчої сировини і харчових продуктів в кількості вище допущеної, що є небезпечним для здоров'я людини. В зв'язку з цим необхідним є вибірковий плановий контроль за порядком застосування пестицидів і рівнем вмісту їх залишкових кількостей у продовольчій сировині та харчових продуктах.

Обов'язково (позапланово) проводиться контроль на наявність залишкової кількості пестицидів, коли:

— вперше надходить нова сировина;

— вперше надходить сировина від нового постачальника;

— виявлені ознаки обробки пестицидами під час приймання сировини при візуальному огляді партії (сторонній запах, наявність слідів обробки, наявність загиблих комах у великих кількостях, гризунів, птахів, засвідчення супроводжуючого про застосування пестицидів).

#### **4.10. Мікроорганізми**

Гігієнічні нормативи мікробіологічних показників безпеки та харчової цінності харчових продуктів включають такі групи мікроорганізмів:

— санітарно-показові: кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерії групи кишкових паличок — БГКП (коліформи), бактерії родини Enterobacteriaceae, ентерококи;

— умовно-патогенні: *E.coli*, *S.aureus*, бактерії роду *Proteus*, *B.cereus*, сульфїтредукуючі клостридїї, *Vibrio parahaemolyticus*;

— патогенні, у тому числі сальмонели, *Listeria monocytogenes*, бактерії роду *Yersinia*;

— мікроорганізми псування — дріжджі, плісеневі гриби, молочнокислі мікроорганізми;

— мікроорганізми заквасочної мікрофлори і пробіотичні мікроорганізми (молочнокислі, пропіоново-кислі мікроорганізми, дріжджі, біфідобактерії, ацидофільні бактерії та ін.) визначають у продуктах з нормуємим рівнем біотехнологічної мікрофлори та у пробіотичних продуктах.

#### **4.11. Характеристика харчових добавок**

В сучасних умовах харчові добавки набули широкого застосування в процесі виробництва харчових продуктів.

Основна вимога, яку пред'являють до харчових добавок, — це безпека для організму людини. Серед великої їх кількості особливу увагу треба звертати на такі, порушення правил застосування яких може збільшити ступінь ризику негативного їх впливу на здоров'я людини. Тому контролю на підприємстві повинні підлягати харчові добавки, вміст яких у харчових продуктах нормується санітарними нормами та правилами, іншими чинними нормативними документами, в яких наведені методи їх визначення.

##### **4.11.1. Консерванти**

Консерванти — речовини, які збільшують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від мікробного псування.

###### **4.11.1.1. Нітрити та нітрати**

Нітрити та нітрати: натрію нітрит (E 250), натрію нітрат (E 251), калію нітрат (E 252) додають при виробництві ковбасних виробів, копченостей, м'ясних консервів тощо з метою надання їм характерного кольору та як консервант. Крім того, нітрат натрію та нітрат калію використовують при виробництві бринзи та сирів.

В зв'язку з токсичністю нітритів та нітратів використання їх у якості харчових добавок регламентується постановами Кабінету Міністрів України, санітарними правилами та нормативною документацією на окремі види харчових продуктів. На підприємствах, які застосовують ці харчові добавки, повинен бути налагоджений постійний контроль.

###### **4.11.1.2. Сірки двоокис та солі сірчистої кислоти**

Сірки двоокис (E 220), натрію гідросульфїт (E 222), натрію метабісульфїт (E 223) та калію метабісульфїт (E 224) використовують як консерванти та антиоксиданти для багатьох харчових продуктів. Для забезпечення консервуючого ефекту передбачаються достатньо високі концентрації сірки двоокису — максимально до 3000 мг/кг. Контроль за вмістом залишкових кількостей сірки двоокису у готовій продукції дозволяє судити про дотримання технологічного процесу.

###### **4.11.1.3. Бензойна кислота та бензоат натрію**

Бензойна кислота (E 210), бензоат натрію (E 211) — широко використовуються як консерванти у багатьох країнах світу. Антимікробна дія бензойної кислоти пов'язана з її властивістю пригнічувати в мікробних клітинах активність ферментів, які відповідають за окислювально-відновні реакції.

Ці харчові добавки дозволені для застосування як консерванти у виробництві безалкогольних напоїв, плодово-ягідних напівфабрикатів, рибних пресервів та ікри, маргаринів тощо. Їх використання чітко нормується і потребує контролю за методами, які викладені у нормативній документації.

#### *4.11.1.4. Сорбінова кислота та сорбати натрію і калію*

Сорбінова кислота (E 200), сорбат натрію (E 201), сорбат калію (E 202) використовуються з метою консервування безалкогольних напоїв, вин, плодово-ягідних соків для подальшої переробки, сирів плавлених, повидла, джему, маргарину, майонезу, ікри зернистої, молока згущеного, кремів для оздоблення тортів, а сорбат калію — ще і для емульсій жирів.

Для визначення сорбінової кислоти застосовують методи, які наведені в діючій нормативній документації.

#### *4.11.1.5. Гексаметилентетрамін, натрію тетраборат*

Такі консерванти, як гексаметилентетрамін (E 239), натрію тетраборат (E 285) використовуються для консервації ікри лососевих і осетрових риб.

#### *4.11.1.6. Нізин, пімаріцин*

Це консерванти антибіотичної природи. Нізин (E 234) використовується в виробництві овочевих консервів, плавлених сирів; пімаріцин (E 235) — для обробки поверхні сирів.

### **4.11.2. Антиоксиданти**

Антиоксиданти — речовини, які збільшують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, викликаного окисленням, наприклад, прогірклість жирів та зміна кольору.

В одному харчовому продукті може використовуватися тільки один антиоксидант, не враховуючи синергістів.

#### *4.11.2.1. Бутилгідроксианізол та бутилгідрокситолуол*

Бутилгідроксианізол (E 320) та бутилгідрокситолуол (E 321) — використовуються в харчовій промисловості з метою сповільнення окислення жирів тваринного походження, топлених, кулінарних та кондитерських жирів в кількості не більше 200 мг/кг. Методи визначення даних харчових добавок викладені в чинній нормативній документації.

#### *4.11.2.2. Кальцію-натрію етилендіамін тетраацетат і етилендіамін тетраацетат динатрій*

Антиоксиданти: кальцію-натрію етилендіамін тетраацетат (E 385), етилендіамін тетраацетат динатрій (E 386) використовуються в виробництві емульгованих соусів і майонезів, а E 386 ще і в виробництві вин.

### **4.11.3. Підсолоджувачі**

Підсолоджувачі — це група харчових добавок, які надають солодкого смаку харчовим продуктам.

Вони застосовуються у виробництві низькокалорійних, дієтичних харчових продуктів самостійно або в комбінації з іншими підсолоджувачами чи цукром.

#### *4.11.3.1. Аспартам*

Аспартам (E 951) — використовується при виробництві безалкогольних напоїв в кількості не більше 600 мг/дм<sup>3</sup>, а також у спеціальних харчових продуктах (десерти на кисломолочній основі з додаванням фруктових наповнювачів, йогурти, кефір, сирки з додаванням фруктових наповнювачів) — 1000 мг/кг. В зв'язку з тим, що аспартам містить залишок амінокислоти феніланіну, він протипоказаний хворим

на фенілкетонурію, тому етикетка харчових продуктів з цим підсолоджувачем повинна містити попереджувальний напис: "Містить джерело фенілаланіну".

#### *4.11.3.2. Сахарин*

Сахарин (Е 954) — використовується при виробництві безалкогольних напоїв, де його максимально допустимий рівень становить 80 мг/дм<sup>3</sup> готового напою, при виробництві кондитерських виробів — не більше 500 мг/кг готового продукту.

#### *4.11.3.3. Ацесульфам К*

Підсолоджувач ацесульфам К (Е 950) використовується в виробництві безалкогольних напоїв, десертів, плодоовочевих консервів, джемів, желе, мармеладу, кондитерських виробів, делікатесних хлібобулочних виробів, слабоалкогольних напоїв, жувальної гумки, соусів, гірчиці, а також у спеціальних харчових продуктах з додаванням фруктових наповнювачів (десерти на кисломолочній основі, йогурти, кефір, сирки) — 350 мг/кг.

#### *4.11.4. Барвники*

Для забарвлення харчових продуктів застосовують барвники в кількості, мінімально необхідній для досягнення звичного або природного інтенсивного кольору. Для синтетичних барвників обов'язково встановлюються максимально допустимі рівні. Синтетичні барвники можуть застосовуватись як по одинці, так і в сумішах між собою. Дозволені до використання такі синтетичні барвники: тартразін (Е 102), хіноліновий жовтий (Е 104), жовтий "сонячний захід" спеціальний жовтий FCF (Е 110), азорубін (Е 122), понсо 4R (Е 124), спеціальний червоний AG (Е 129), синій патентований V (Е 131), індигокармін (Е 132), діамантовий синій FCF (Е 133), зелений S (Е 142), бета-апо-8-каротинол (Е 160e). Ці барвники використовуються переважно в виробництві безалкогольних та алкогольних напоїв, кондитерських виробів.

#### *4.11.5. Емульгатори*

Емульгатори — це речовини, що сприяють створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більш несумісних фаз у харчових продуктах.

##### *4.11.5.1. Изобутират ацетат цукрози*

Изобутират ацетат цукрози (Е 444) використовується в виробництві непрозорих безалкогольних напоїв.

##### *4.11.5.2. Гліцеринові ефіри з деревної смоли*

Гліцеринові ефіри з деревної смоли (Е 445) використовуються в виробництві безалкогольних ароматизованих напоїв з осадом, алкогольних напоїв з осадом, кондитерських виробів на основі шоколаду та какао.

##### *4.11.5.3. Сорбітан тристеарат*

Сорбітан тристеарат (Е 492) використовується в виробництві кондитерських виробів з какао, шоколаду, емульсій жирів.

#### *4.11.6. Стабілізатори*

Стабілізатори — речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану харчового продукту, дозволяючи зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не



змішуються. До них відносяться також речовини, які стабілізують, зберігають або посилюють наявний колір харчового продукту.

#### *4.11.6.1. Фосфати*

Фосфорна кислота (E 338), фосфати натрію (E 339), фосфати калію (E 340), фосфати кальцію (E 341), фосфати амонію (E 342), пірофосфати (E 450), трифосфати (E 451), поліфосфати (E 452) використовуються переважно в виробництві м'ясних виробів, плавлених сирів, фаршу рибного замороженого, мармеладу, пастили, борошняних кондитерських виробів, сухого молока.

#### *4.11.6.2. Глюконат заліза, лактат заліза*

Глюконат заліза (E 579), лактат заліза (E 585) використовують як стабілізатори кольору для обробки оливок в кількості 150 мг/кг (в перерахунку на залізо).

#### *4.11.7. Посилювачі смаку та аромату*

Посилювачі смаку та аромату — речовини, що підсилюють властивий продукту харчування смак або аромат. Широко використовується глутамат натрію (E 621) для посилення смаку та аромату харчових продуктів, готових до споживання.

### **5. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки**

5.1. Контроль показників безпеки продовольчої сировини, яка надходить на виробництво, та продукції, що випускається, здійснюється акредитованими виробничими лабораторіями підприємств або лабораторіями інших організацій (на договірних засадах), незалежно від їх відомчої належності, акредитованими Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики, що спеціалізуються на проведенні досліджень по встановленню вмісту певного виду чужорідних речовин.

5.2. Продовольча сировина, яка надходить на підприємства, повинна мати супровідну документацію про якість (якісне посвідчення, сертифікат відповідності, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи), що містить відомості про якісні показники і показники безпеки.

5.3. При відборі проб для проведення контролю слід керуватися відповідною нормативною документацією на окремі види продукції.

5.4. Для оцінки показників безпеки продовольчої сировини та готових харчових продуктів використовують методи аналізу, передбачені в СанПіН, нормативних документах, методичних вказівках та рекомендаціях, основний перелік яких наведено в додатку 4.

5.5. Відповідальність за якість продовольчої сировини, що надходить на підприємство, та її безпеку несе постачальник. Контроль за показниками безпеки цієї продовольчої сировини здійснюється підприємством вибірково.

5.6. Відповідальність за якість готових харчових продуктів та їх безпеку несе підприємство.

5.7. Періодичність контролю за вмістом токсичних елементів, радіонуклідів, нітратів, N-нітрозамінів, пестицидів, мікотоксинів, гістаміну, антибіотиків та гормональних препаратів у продовольчій сировині та харчових продуктах, БАД здійснюється відповідно до вимог, приведених у додатках 1 — 2 та нормативної документації на продукцію.

Періодичність контролю мікробіологічних показників здійснюється згідно з вимогами діючих нормативних документів на продовольчу продукцію або узгоджується з органами санепідслужби на місцях. Рекомендована періодичність контролю мікробіологічних показників продовольчої сировини та харчових продуктів наведена у додатку 3.

Контроль за вмістом харчових добавок в готових харчових продуктах необхідно проводити в процесі підготовки і освоєння виробництва нових видів продукції. Періодичність контролю за вмістом всіх харчових добавок, що підлягають визначенню в готових харчових продуктах, становить один раз у півроку (II).

5.8. При плануванні періодичності контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки використовують такі рівні контролю:

1 — один раз на рік (I);

2 — один раз у півроку (II);

3 — один раз у квартал (III);

4 — один раз у місяць (IV);

5 — один раз у 10 днів (V);

6 — в кожній партії (VI) (якщо партії однорідної сировини надходять частіше, ніж один раз у 10 днів, контроль треба здійснювати за V рівнем);

7 — вибірково — один раз у півроку.

5.9. ГОСТ 18242-72 "Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Планы контроля" передбачає перехід на посилений або ослаблений контроль в залежності від одержаних результатів.

5.10. Правила переходу від одного рівня до іншого:

5.10.1. Нормальний контроль є основним видом контролю та використовується до того часу, доки виявлені кількості токсичних елементів —  $X$  — в продукті даного найменування знаходяться в межах:

$0.2 \text{ ГДР} < X < 0.8 \text{ ГДР}$  — для міді, свинцю, цинку та миш'яку;

$0.2 \text{ ГДР} < X < 0.7 \text{ ГДР}$  — для кадмію, олова, ртуті

(ГДР — граничнодопустимий рівень).

5.10.2. Перехід від нормального контролю до ослабленого здійснюють на рівень вище (п. 5.8), якщо в двох послідовно перевірених партіях продовольчої продукції даного найменування знайдена кількість токсичного елемента становить  $0.2 \text{ ГДР}$ ; ослаблений контроль зберігають до першого порушення цієї умови.

5.10.3. Перехід від нормального контролю до посиленого здійснюють на рівень нижче (п. 5.8), якщо в перевірених партіях продукції даного найменування кількість токсичного елемента виявляється більшою, ніж  $0.8 \text{ ГДР}$  для міді, свинцю та миш'яку, і більше, ніж  $0.7 \text{ ГДР}$  для кадмію, олова, ртуті. Посилений контроль зберігають до того часу, доки в двох послідовно перевірених партіях продукції даного найменування вміст токсичного елемента виявляється нижчим, ніж  $0.8 \text{ ГДР}$  — для міді, свинцю, миш'яку та  $0.7 \text{ ГДР}$  — для кадмію, олова та ртуті.

**Рекомендована періодичність контролю за показниками безпеки  
продовольчої сировини та харчових продуктів, які виробляються  
на харчових та переробних підприємствах України**

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	Важкі метали							Миш'як	Пестициди	Нітрати	Радіонукліди Cs-137, Sr-90
		Свинець	Ртуть	Кадмій	Мідь	Цинк	Залізо	Олово*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>1. М'ясо та м'ясні продукти</b>												
1.1.	***М'ясо забійних та диких тварин, птиці охолоджене та заморожене	I	I	I	I	I	-	-	I	VI	-	II**
1.2.	***Субпродукти забійних тварин, птиці охолоджені та заморожені	II	II	II	I	I	-	-	I	III	-	II**
1.3.	Напівфабрикати м'ясні охолоджені та заморожені	I	I	I	I	I	-	-	I	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
1.4.	****Ковбасні вироби, копченості та кулінарні вироби із м'яса забійних тварин та птиці	III	III	III	I	I	-	-	I	Реглам. в сировині	-	
1.5.	Консерви м'ясні та м'ясо-рослинні	III	III	III	I	I	-	III	I	Реглам. в сировині	-	
1.6.	Яйця та продукти їх переробки	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	-	VI
<b>2. Молоко та молочні продукти</b>												
2.1.	Молоко - сировина для дитячих продуктів	III	III	III	III	III	-	-	III	III	III	VI
2.2.	Молоко - сировина для продуктів загального застосування	II	II	II	II	II	-	-	II	II	II	III
2.3.	Молоко та кисломолочні вироби	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	III
2.4.	Консерви молочні (молоко згущене та ін.)	II	II	II	II	II	-	II	II	II	-	III
2.5.	Сири та сирні вироби	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	III
2.6.	Молоко та молочні вироби сухі	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	III
<b>3. Риба, рибні та інші продукти моря</b>												
3.1.	Риба жива, охолоджена та морожена:											
3.1.1.	Прісноводна риба внутрішніх водоймищ	за 5 - 10 днів до початку вилува або на початку путини (для об'єктів з короткочасним періодом путини)									-	II
3.1.2.	Морська	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	II
3.2.	Риба солена, сушена, в'ялена, холодного та гарячого копчення, пряного засолу та маринувана	II	II	II	II	II	-	-	II	III	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
3.3.	Рибні консерви та пресерви	II	II	II	II	II	-	II	II	III	-	
3.4.	Ікра, молюски, ракоподібні, інші продукти моря та консерви з них	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	II
<b>4. Хлібобулочні та борошно-круп'яні вироби</b>												
4.1.	Зернові	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	-	VI
4.2.	Зернобобові	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	-	VI
4.3.	Крупи, борошно та макаронні вироби	II	II	II	II	II	-	-	II	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
4.4.	****Хлібобулочні, бубличні та сухарні вироби	III	III	III	II	II	-	-	II	Реглам. в сировині	-	
<b>5. Цукор та кондитерські вироби</b>												
5.1.	Цукор	II	II	II	II	II	-	-	II	I	-	I

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	Важкі метали							Миш'як	Пестициди	Нітрати	Радіонукліди Cs-137, Sr-90
		Свинець	Ртуть	Кадмій	Мідь	Цинк	Залізо	Олово*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5.2.	***Кондитерські цукристі вироби	II	II	II	II	II	-	-	II	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
5.3.	***Борошняні кондитерські вироби	III	III	III	III	III	-	-	III	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
5.4.	Горіхи	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	-	I
5.5.	Насіння (соняшнику, сої, бавовни, кукурудзи, льону, гірчиці, рапсу), яке є сировиною для виробництва олій, халви, харчових концентратів	II	-	-	-	-	-	-	-	VI	-	VI
6. Плодоовочева продукція												
6.1.	Овочі та картопля	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	VI	VI
6.2.	Коренеплоди цукрових буряків	I	I	I	I	I	-	-	I	I	-	-
6.3.	Фрукти та виноград, ягоди	III	III	III	III	III	-	-	III	VI	VI	VI
6.4.	Консерви овочеві та фруктові у скляній, алюмінієвій та суцільнотягнутій жерстяній тарі	III	III	III	III	III	-	-	III	Реглам. в сировині	Реглам. в сировині	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
6.5.	Консерви овочеві та фруктові у збірній жерстяній тарі	III	III	III	III	III	-	III	III	Реглам. в сировині	Реглам. в сировині	
6.6.	Сушені фрукти, ягоди, овочі, картопля, гриби	II	II	II	I	I	-	-	I	-	-	
6.7.	Спеції та прянощі	II	-	II	-	-	-	-	II	II	-	VI
6.8.	Чай	III	III	III	II	-	-	-	II	VI	-	VI
6.9.	Кава	II	II	II	-	-	-	-	II	II	-	I
7. Жирів продукти												
7.1.	Олія рослинна	III	III	I	III	I	III	-	III	VI	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
7.2.	Продукти переробки рослинних олій (маргарин, майонез та ін.)	III	III	I	III	I	III	-	III	Реглам. в сировині	-	
7.3.	Масло коров'яче	II	II	II	II	II	II	-	II	II	-	
7.4.	Жири кулінарні	II	II	I	I	I	I	-	I	Реглам. в сировині	-	
7.5.	Жири тваринні топлені харчові	II	II	I	I	I	I	-	I	Реглам. в сировині	-	
8. Напої та продукти бродіння												
8.1.	Мінеральні та питні води	II	II	II	II	II	-	-	II	-	II	III
8.2.	Напої безалкогольні	III	III	III	III	III	-	-	III	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
8.3.	Пиво, вино та винопродукція	III	III	III	III	III	III	-	III	Реглам. в сировині	-	
8.4.	Солод пивоварний	III	III	III	III	III	-	-	II	Реглам. в сировині	-	
8.5.	Горілка, лікєро-горілчані та інші спиртні напої	II	II	II	II	II	II	-	II	Реглам. в сировині	-	
8.6.	Спирт питний	II	II	II	II	II	II	-	II	Реглам. в сировині	-	
9. Інші продукти												
9.1.	Ізоляти та концентрати білка	II	II	II	I	-	-	-	I	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
9.2.	Казеїн	II	-	II	I	I	-	-	-	-	-	
9.3.	Пектин	III	III	II	II	I	-	-	I	-	-	
9.4.	Крохмаль, продукти крохмале-патокової промисловості	II	II	II	II	II	-	-	II	-	-	
9.5.	Сіль кухонна	III	III	III	III	III	-	-	III	-	-	
9.6.	Харчові концентрати	II	II	II	II	II	-	-	II	-	-	III
9.7.	М'яса бурякова	I	I	I	I	I	-	-	I	I	-	I

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	Важкі метали							Миш'як	Пестициди	Нітрати	Радіонукліди Cs-137, Sr-90
		Свинець	Ртуть	Кадмій	Мідь	Цинк	Залізо	Олово*				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9.8.	Продукти, які не ввійшли в даний перелік	II	II	II	II	II	-	-	II	-	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
10. Продукти дитячого харчування												
10.1.	Продукти на молочній основі	IV	IV	IV	III	III	-	-	III	IV	III	VI
10.2.	Продукти на зерновій основі	IV	IV	IV	III	III	-	-	III	IV	-	VI
10.3.	Флодоовочеві та плодово-ягідні консерви	IV	IV	III	IV	III	-	III	III	IV	VI	VI
10.4.	Продукти на м'ясній та пташиній основі	IV	IV	IV	III	III	-	III	III	IV	-	VI
10.5.	Рибні консерви	IV	IV	IV	III	III	-	III	IV	IV	-	VI

#### Примітки:

- \* Перевірка вмісту олова здійснюється після шести місяців зберігання.
- \*\* Контроль за радіонуклідами Cs-137 і Sr-90 необхідно здійснювати з кожного господарства при різному утриманні тварин (стійловому та пасовищному).
- \*\*\* Контроль за вмістом токсичних елементів проводиться від кожного району згідно з рекомендованою періодичністю.
- \*\*\*\* Контроль за вмістом токсичних елементів проводиться від групового асортименту згідно рекомендованої періодичності.
- Контроль за радіонуклідами Cs-137 і Sr-90 необхідно здійснювати в першій партії продукції до реалізації.

### Рекомендована періодичність контролю за показниками безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів, які виробляються на харчових та переробних підприємствах України

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	МІКОТОКСИНИ						N-нітрозаміни	Гістамін	Антибіотики	Гормональні препарати
		Афлатоксин В <sub>1</sub>	Афлатоксин М <sub>1</sub>	Патулін	Зеараленон	T-2 токсин	Дезоксині валенол				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. М'ясо та м'ясні продукти											
1.1.	***М'ясо забійних та диких тварин, птиці охолоджене та заморожене	I	-	-	-	-	-	-	-	III	I
1.2.	***Субпродукти забійних тварин, птиці охолоджені та заморожені	I	-	-	-	-	-	-	-	III	I
1.3.	Напівфабрикати м'ясні охолоджені та заморожені	I	-	-	-	-	-	-	-	III	I
1.4.	****Ковбасні вироби, копченості та кулінарні вироби із м'яса забійних тварин та птиці	I	-	-	-	-	-	I	-	-	I
1.5.	Консерви м'ясні та м'ясо-рослинні	I	-	-	-	-	-	I	-	-	I
1.6.	Яйця та продукти їх переробки	I	-	-	-	-	-	-	-	III	I
2. Молоко та молочні продукти											
2.1.	Молоко - сировина для дитячих продуктів	I	I	-	-	-	-	-	-	III	I
2.2.	Молоко - сировина для продуктів загального застосування	I	I	-	-	-	-	-	-	II	I
2.3.	Молоко та кисломолочні вироби	I	I	-	-	-	-	-	-	II	I
2.4.	Консерви молочні (молоко згущене та ін.)	I	II	-	-	-	-	-	-	II	I
2.5.	Сири та сирні вироби	I	II	-	-	-	-	-	-	II	I

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	МІКОТОКСИНИ						N-нітрозаміни	Гістамін	Антибіотики	Гормональні препарати
		Афлатоксин В <sub>1</sub>	Афлатоксин М <sub>1</sub>	Патулін	Зеараленон	T-2 токсин	Дезоксині валенон				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2.6.	Молоко та молочні вироби сухі	I	I	-	-	-	-	-	-	I	I
3. Риба, рибні та інші продукти моря											
3.1.	Риба жива, охолоджена та морожена:										
3.1.1.	Прісноводна риба внутрішніх водоймищ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.1.2.	Морська	-	-	-	-	-	-	-	xxx	-	-
3.2.	Риба солена, сушена, в'ялена, холодного та гарячого копчення, пряного посолу та маринована	-	-	-	-	-	-	I	xxx	-	-
3.3.	Рибні консерви та пресерви	-	-	-	-	-	-	I	xxx	-	-
3.4.	Ікра, молюски, ракоподібні, інші продукти моря та консерви з них	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. Хлібобулочні та борошно-круп'яні вироби											
4.1.	Зернові	II	-	-	II	II	II	-	-	-	-
4.2.	Зернобобові	II	-	-	II	-	-	-	-	-	-
4.3.	Крупи, борошно та макаронні вироби	II	-	-	II	II	II	-	-	-	-
4.4.	****Хлібобулочні, булбличні та сухарні вироби	I	-	-	I	-	I	-	-	-	-
5. Цукор та кондитерські вироби											
5.1.	Цукор	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	****Кондитерські цукристі вироби	II	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.3.	****Борошняні кондитерські вироби	Регламент. в сировині	-	-	Регламент. в сировині			-	-	-	-
5.4.	Горіхи	III	-	-	III	-	-	-	-	-	-
5.5.	Насіння (соняшнику, сої, бавовни, кукурудзи, льону, гірчиці, рапсу), яке є сировиною для виробництва олій, халви, харчових концентратів	III	-	-	III	-	-	-	-	-	-
6. Плодоовочева продукція											
5.1.	Овочі та картопля	-	-	III	-	-	-	-	-	-	-
5.2.	Фрукти та виноград, ягоди	-	-	III	-	-	-	-	-	-	-
5.3.	Консерви овочеві та фруктові у скляній, алюмінієвій та суцільнотягнутій жерстяній тарі	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-
5.4.	Консерви овочеві та фруктові у збірній жерстяній тарі	x	-	x	-	-	-	-	-	-	-
5.5.	Сушені фрукти, ягоди, овочі, картопля, гриби	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.6.	Спеції та прянощі	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.7.	Чай	III	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.8.	Кава	II	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. Жирні продукти											
7.1.	Олія рослинна	II	-	-	II	-	-	-	-	-	-
7.2.	Продукти переробки рослинних олій (маргарин, майонез та ін.)	Реглам. в сировині	-	-	Реглам. в сировині	-	-	-	-	-	-
7.3.	Масло коров'яче	II	II	-	-	-	-	-	-	I	I
7.4.	Жири кулінарні	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.5.	Жири тваринні топлені харчові	I	I	-	-	-	-	-	-	I	I
8. Напої та продукти бродіння											
8.1.	Мінеральні та питні води	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.2.	Напої безалкогольні	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	МІКОТОКСИНИ						N-нітрозаміни	Гістамін	Антибіотики	Гормональні препарати
		Афлатоксин В <sub>1</sub>	Афлатоксин М <sub>1</sub>	Патулін	Зеараленон	T-2 токсин	Дезоксині валенон				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8.3.	Пиво, вино та винопродукція	Регламентуються в сировині						пиво I	-	-	-
8.4.	Солод пивоварний	I	-	-	I	I	-	I	-	-	-
8.5.	Горілка, лікєро-горілчані та інші спиртні напої	Регламентуються в сировині						-	-	-	-
8.6.	Спирт питний	Регламентуються в сировині						-	-	-	-
9. Інші продукти											
9.1.	Ізоляти та концентрати білка	II	-	-	II	-	-	-	-	-	-
9.2.	Казеїн	II	II	-	-	-	-	-	-	I	I
9.3.	Пектин	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.4.	Крохмаль, продукти крохмале-патокової промисловості	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.5.	Сіль кухонна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.6.	Харчові концентрати	Регламентуються в сировині						-	-	-	-
9.7.	М'яса бурякова	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.8.	Продукти, які не ввійшли в даний перелік	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. Продукти дитячого харчування											
10.1.	Продукти на молочній основі	III	III	-	-	-	-	-	-	III	I
10.2.	Продукти на зерновій основі	IV	-	-	IV	-	IV	-	-	-	-
10.3.	Флодово-ягідні та плодоовочеві консерви	IV	-	IV	-	-	-	-	-	-	-
10.4.	Продукти на м'ясній та пташиній основі	IV	-	-	-	-	-	I	-	III	I
10.5.	Рибні консерви	IV	-	-	-	-	-	I	II	-	-

### Примітки:

<sup>x</sup> Мікотоксини визначають: при наявності у партії сировини нестандартних плодів більше 2.2 % для кісточкових і більш 9.8 % - для насінневих; при показнику числа Говарда в консервах більше 0.

<sup>xx</sup> Контроль за вмістом афлатоксина В<sub>1</sub> проводиться від кожного району згідно рекомендованої періодичності.

<sup>xxx</sup> Контроль за вмістом гістаміну проводиться в рибах родин скумбрієвих, тунцевих, лососєвих, осєлєдцевих та продукції з них.

<sup>\*\*\*</sup> Контроль за вмістом токсичних елементів проводиться від кожного району згідно з рекомендованою періодичністю.

<sup>\*\*\*\*</sup> Контроль за вмістом токсичних елементів проводиться від групового асортименту згідно рекомендованої періодичності.

**Рекомендована періодичність контролю за показниками безпеки в біологічно активних добавках (БАД), які виробляються на підприємствах України**

N	Група продуктів	Важкі метали			Миш'як	Пестициди	Мікотоксини	Радіонукліди
		Свинець	Кадмій	Ртуть				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. БАД - джерело харчових речовин (нутрицевтики)								
1.1	БАД - джерело переважно білків та амінокислот	II	II	II	II	Реглам. в сировині	Реглам. в сировині	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
1.2	БАД - джерело переважно есенціальних жирних кислот, ліпідів та жиророзчинних вітамінів							
1.2.1	БАД на основі рослинної олії	II	II	II	II	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
1.2.2	БАД на основі риbachого жиру	II	II	II	II	II	II	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
1.3	БАД - джерело переважно вуглеводів та цукрів	II	II	II	II	Реглам. в сировині	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
1.4	БАД - джерело переважно харчових волокон (пектини, висівки, рослинна клітковина, мікрокристалізована целюлоза та ін.)	II	II	II	II	Реглам. в сировині	Реглам. в сировині	- "
1.5	БАД - джерело переважно водорозчинних вітамінів	II	II	II	II	-	-	-
1.6	БАД - джерело переважно макро- та мікроелементів	II	II	II	II	-	-	-
2. БАД - джерело фізіологічно активних речовин (парафармацевтики)								
2.1	БАД на рослинній основі, фіточаї (сухі, рідкі)	III	III	III	II	III	-	III
2.2	БАД на основі переробки тваринної сировини							
2.2.1	БАД на основі переробки м'ясо-молочної (іншої білкової) сировини та субпродуктів	II	II	II	II	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
2.2.2	БАД на основі переробки риби та морепродуктів, молюсків	III	II	II	III	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
2.3	БАД на основі водоростей	III	III	III	III	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
2.4	БАД на основі продуктів бджільництва	II	II	II	II	II	-	Регламент. в сировині, вибірково в готовій продукції
2.5	БАД на основі настоянок та подібних препаратів з рослинної та тваринної сировини з вмістом спирту етилового не менше 30 %	II	II	II	II	II	-	-



**Рекомендована періодичність контролю мікробіологічних показників  
продовольчої сировини та харчових продуктів, які виробляються  
на харчових та переробних підприємствах України**

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	Періодичність контролю зразків
1	2	3
1	М'ясо забійних і диких тварин, птиці охолоджене та заморожене	згідно з вимогами діючої НД на продукцію та на вимогу контролюючої організації, відомчої ветеринарної служби або споживача
2	Субпродукти забійних тварин і птиці охолоджені та заморожені	- " -
3	Напівфабрикати м'ясні охолоджені та заморожені	1 раз у 10 днів
4	Ковбасні вироби, копченості, кулінарні вироби із м'яса забійних тварин та птиці	1 разу 10 днів
5	Риба жива, сирець, охолоджена, заморожена або напівфабрикати охолоджені чи заморожені	кожна партія при надходженні на підприємство
6	Ракоподібні, моллюски та інші морські безхребетні свіжі, охолоджені та заморожені	кожна партія
7	Риба гарячого копчення	2 рази на місяць
8	Риба холодного копчення, сушена	1 раз на місяць
9	Риба та морепродукти в'ялені, риба провісна (підв'ялена)	2 рази на місяць
10	Баличні вироби з риби холодного копчення внарізку (скибочки, шматочки та ін.)	1 раз у 10 днів
11	Пресерви з риби та морепродуктів, риба солена пряна, маринована	1 раз на місяць
12	Готова рибна кулінарна продукція після термічної обробки (жарена, фарширована, в соусах, маринадах, фаршеві вироби з наповнювачами);	2 рази на місяць
	багатокомпонентні кулінарні вироби з риби та морепродуктів (салати, закуски, соланки) та з додаванням овочів, грибів тощо;	2 рази на місяць
	жельовані та пастоподібні кулінарні вироби з риби (закуси, паштети, масло з оселедця, криля тощо)	1 разу 10 днів
13	Ікра лососевих, осетрових та інших видів риб	1 разу 10 днів
14	Ікра білкова	1 раз на тиждень
15	Молоко та вершки сирі - сировина	1 разу 10 днів
	Молоко та вершки сирі - сировина для дитячого харчування	1 раз у 5 днів
16	Молоко та вершки пастеризовані	1 раз на тиждень
17	Молоко стерилізоване	2 рази на тиждень
18	Кисломолочні продукти	1 раз на тиждень
19	Сир, сиркова маса, сирки, сметана	1 - 2 рази на тиждень
20	Сири сичужні тверді, розсольні, м'які	у відповідності до діючої НД
21	Сири плавлені без наповнювачів та з наповнювачами	1 раз на місяць
22	Згущені молочні консерви:	
	- у споживчій тарі	1 раз на місяць
	- у транспортній тарі	кожна партія
23	Молоко та молочні вироби сухі	1 раз у 5 днів
24	Масло вершкове, молочні пасти, десерти	2 рази на місяць
25	Концентрати молочні - киселі, пудинги	1 раз на місяць
26	Морозиво заторговане, м'яке, збиті вершки з оздобленням	1 раз на тиждень
27	Закваски, бакконцентрати	кожна партія
28	Яйця, яєчна маса, меланж:	
28.1	Рідкі яйцепродукти	1 - 2 рази на тиждень
28.2	Заморожені яйцепродукти	1 раз на місяць
28.3	Сухі яйцепродукти	1 раз на квартал
29	Сушені овочі, гриби цілі, порізані на шматочки, подрібнені або у вигляді порошку чи таблеток, у тому числі картопляне пюре	1 раз на квартал
30	Горіхи сушені чищені (грецькі, лісні, фісташки, мигдальні), арахіс, кешью, насіння та ін.	1 раз на квартал
31	Сушені фрукти, ягоди, виноград, цитрусові, фініки, манго, інжир, ананаси та ін.	1 раз на квартал
32	Швидкозаморожені овочі, фрукти, ягоди, картопля гарнірна, зелень та ін.	1 раз на квартал
33	Чай фруктовий, квітковий або з додаванням цілющої рослинної сировини	1 раз на квартал
34	Спеції та прянощі (перець, кориця, ммин, гвоздика, мускатний горіх, кардамон, аніс, фенхель, шафран, лавровий лист та ін.)	1 раз на квартал
35	Концентрати харчові: супи, каші, вермішель, бульйони швидкого приготування	1 раз на місяць
36	Екстракти рослинні, пектинові речовини, агар-агар, загущувачі рослинного походження	1 раз на квартал
37	Маргарин, суміші із тваринних та рослинних жирів готові до вживання	1 раз на місяць
38	Ізоляти та концентрати білка, казеїн, соєвий білок	1 раз на квартал
39	Цукор-пісок, цукор-рафінад, які використовуються для виробництва молочних консервів, продуктів дитячого харчування і біофармацевтичної промисловості	1 раз на квартал
	рідкий цукор, цукрові сиропи, штучний мед	1 раз на місяць
	меляса бурякова	1 раз в півроку

N п/п	Найменування сировини та готової продукції	Періодичність контролю зразків
1	2	3
40	Цукристі кондитерські вироби - жувальні гумки, карамельна маса, карамелі, цукерки та інші солодощі без какао	1 раз на квартал
41	Зефір, суфле, мармелад та подібні вироби	1 раз на місяць
42	Какао-боби цілі або дроблені, какао-порошок, шоколад, шоколадні батончики, шоколадні цукерки, шоколадні пасти	1 раз на місяць
43	Борошняні кондитерські вироби: печиво, крекер, вафлі, коврижки, пряники, печиво здобне та подібні вироби	1 раз на квартал
44	Кремові кондитерські вироби: рулети бісквітні, тістечка, торти та подібні вироби	встановлюється підприємством в залежності від асортименту, потужності, санітарно-технічного стану та узгоджується з територіальними органами держсанепіднагляду
45	Сухі сніданки у вигляді пластівців, гранул, кульок, мюслі, кранчі	1 раз на квартал
46	Майонез, продукти для приготування соусів, готові соуси, гірчиця	1 разу 10 днів
47	Консерви овочеві, фруктові, м'ясні, м'ясо-рослинні, рибні, рибо-рослинні	кожна партія
48	Соки фруктові, овочеві натуральні та з додаванням цукру	кожна партія
49	Концентрати фруктових напоїв натуральні	1 раз в місяць
50	Напої безалкогольні, пиво	1 раз в місяць
51	Мінеральні та питні води, природні води та штучно мінералізовані	1 раз на тиждень
52	Готові кулінарні вироби (перші та другі страви, закуски, салати, напої та ін.)*	1 раз в місяць
53	Біологічно активні добавки, стимулятори, вітаміни	кожна партія
54	Продукти дитячого харчування	кожна партія
55	Напівфабрикати глибокої заморозки (вареники, пельмені, манти, млинці, бургери та подібні вироби)	1 раз на місяць
56	Готові кулінарні вироби глибокої заморозки (піца, котлети, бургери та подібні вироби)	2 рази на місяць
57	Закуски готові до вживання (пасти, салати та подібні вироби)	1 раз на місяць
58	Вода питна, що використовується на виробництві	1 раз на місяць

\* При дослідженні готових кулінарних виробів обов'язковому контролю підлягають: салати, заливні, фаршировані м'ясні та рибні страви, паштети, напої власного виробництва та подібні вироби, а вибіркового - гарячі страви.

## Нормативні посилання

	Основи законодавства України про охорону здоров'я
Закон України № 4004-XII від 24.02.94 р.	Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення
Закон України № 771/97-ВР від 23.12.97 р.	Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини
Закон України № 191-IV від 24.10.2002 р.	Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини"
Закон України № 1023-XII від 12.05.91 р.	Про захист прав споживачів
Закон України № 1628-IV від 18.03.2004 р.	Про пестициди і агрохімікати
Указ Президента України № 16/2002 від 12.01.2002 р.	Про заходи щодо посилення державного захисту прав споживачів
ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті
ДСанПіН 383—96	Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання
ДСанПіН 4.4.2.030-1999	Державні санітарні правила і норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітрозамінами
ГН 4.4.8.073-2001	Тимчасові гігієнічні нормативи вмісту контамінантів хімічної і біологічної природи у біологічно активних добавках
ДСП 4.4.5.078-2001	Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування. Державні санітарні правила
ДР-97	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію-137 і стронцію-90 у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи
I.10.10.1.7-067-2000	Якісне визначення наявності антибіотиків і сульфаніламідних речовин у молоці та молочних продуктах за допомогою Дельвотесту
МБВ і СН № 5061-89	Медико-біологіческие требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
МР № 2273-80	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах
МР № 2629-82	Методические рекомендации. Методика определения нитратов и нитритов в пищевых продуктах и рационе
МР № 2629-82(84)	Дополнение к методике определения нитратов и нитритов в пищевых продуктах и рационе
МР № 2655-82	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания патулина в фруктовых и овощных соках и пюре
МР № 2944-83	Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств диэтилстильбэстрола в продуктах животноводства
МР № 2964-84	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах
МР № 3049-84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
МР № 3184-84	Методические рекомендации по обнаружению Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
МР № 3208-85	Методические рекомендации по определению химическим методом остаточных количеств эстрадиола-17β в продуктах животноводства
МР № 3940-85	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зерновых продуктах
МР № 4082-86	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
МР № 5048-89	Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства
МВ	Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю производства кондитерских изделий с кремом
МВВ	Методика виконання вимірювань масової частки ортофосфорної кислоти у безалкогольних напоях та слабоалкогольних напоях методом спектрофотометрії з використанням молібдату амонію (Свідоцтво про метрологічну атестацію № 081-12/11-98 від 08.12.98 р.)

MBB	Методика визначення масової концентрації синтетичних барвників у харчових продуктах методом високоефективної рідинної хроматографії (Свідоцтво про метрологічну атестацію MBB № 081/12-38-99 від 14.12.99 р.)
MBB	Методика визначення масової концентрації глутамату натрію в харчових продуктах і харчових добавках методом ВЕРХ
MBB 44-95	Методика визначення масової концентрації бензойної і сорбінової кислот у безалкогольних напоях, фруктових соках та їх концентратах методом високоефективної рідинної хроматографії (Свідоцтво про метрологічну атестацію № 12-1465 від 17.11.95 р.)
MBB 45-95	Методика визначення сахарину, ацесульфаму, цикламату, сукралози та аспартаму методом високоефективної рідинної хроматографії у харчових продуктах. (Свідоцтво про метрологічну атестацію № 12-1467 від 17.11.95 р.)
MBB 081712-4590-00	Методика виконання вимірювань вмісту емульгатора Е 445 у безалкогольних, слабоалкогольних, непрозорих алкогольних напоях та кондитерських виробах на основі шоколаду та какао методом високоефективної рідинної хроматографії (Свідоцтво про метрологічну атестацію № 12-4590 від 28.09.2000 р.)
МБК 4.4.1.011-93	Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля
МБК 10.10.1.7-99	Методика виконання вимірювань масової концентрації діацетину, гекса-ізо-бутирату сахарози (Е 444) у безалкогольних напоях методом ГРХ (Свідоцтво про метрологічну атестацію MBB 081/12-51-00)
МБК 10.10.1.7.2000	Методика визначення кальцій динатрій етилендіамінтетраацетату (Е 385) і динатрій етилендіамінтетраацетату (Е 386) в емульгованих соусах (майонезах) фотометричним методом
МБУ 004/05-2000	Методика вимірювань масової частки сорбітан тристеарату Е 492 в шоколаді за допомогою фотометричного методу
МІ 12-08-99	Методика виконання вимірювань з використанням сцинтиляційних спектрометрів та програмного забезпечення АК 1
СанПіН 42-123-4619-88	Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах растительного происхождения и методы их определения
СанПіН 42-123-4083-86	Временные гигиенические нормативы содержания гистамина в рыбопродуктах
СанПіН 42-123-4940-88	Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания, их компонентов
Інструкція	Інструкція по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности
Інструкція № 1135-73	Інструкція о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях
ІК-10-04-06-140-87	Інструкція санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства
Інструкція № 5319-91	Інструкція по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных
І 1.4.4.4.077-2001	Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування
І 4.4.10.2.2.091-2002	Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу
ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94)	Цукор-пісок. Технічні умови
ДСТУ 2636-94	Загальна мікробіологія. Терміни та визначення
ДСТУ 2903-94	Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови
ДСТУ 3038-95	Гігієна. Терміни та визначення основних понять
ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97)	Сіль кухонна. Загальні технічні умови
ДСТУ 4069-2002	Напої безалкогольні. Загальні технічні умови
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 7636-85	Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 7702.2.2-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)
ГОСТ 7702.2.4-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 7702.2.5-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы выявления и определения количества листерелл
ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Метод определения нитрита
ГОСТ 8558.2-78	Продукты мясные. Метод определения нитрата
ГОСТ 9225-84	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 9794-74	Продукты мясные. Метод определения общего фосфора
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 10444.1-84	Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 10444.7-86	Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и <i>Clostridium botulinum</i>
ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Метод определения <i>Bacillus cereus</i>
ГОСТ 10444.9-88	Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i>
ГОСТ 10444.11-89	Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.14-91	Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10652-73	Соль динатриевая этилендиамин-N,N,N,N тетрауксусной кислоты, 2-водная (трилон Б)
ГОСТ 11254-85	Жиры животные топленые и мука кормовая животного происхождения. Методы определения антиокислителей
ГОСТ 11293-86	Желатин. Технические условия
ГОСТ 14351-73	Вина, виноматериалы и коньячные спирты. Метод определения свободной и общей сернистой кислоты
ГОСТ 18242-72	Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Планы контроля.
ГОСТ 18963-73	Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа
ГОСТ 21237-75	Мясо. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 23452-79	Молоко и молочные продукты. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 25555.5-91	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26811-86	Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26928-86	Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935-86	Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 26968-86	Сахар-песок рафинированный. Методы микробиологического контроля
ГОСТ 27001-86	Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов
ГОСТ 28038-89	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты
ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>
ГОСТ 28805-90	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества осмоотолерантных дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29300-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата
ГОСТ 30059-93	Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349-96	Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30363.2-96	Продукты яичные. Методы микробиологического контроля
ГОСТ 30390-95	Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
ГОСТ 30425-97	Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30518-93	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30712-2001	Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа.