

ДКІП 10.89.11

НК 004:67.100.10



ЗАТВЕРДЖЕНО:

Президент Асоціації «Укркондпром»

Олександр БАЛДИНЮК

« 05 » травня 2025 р.

Концентрати харчові. Перші та другі страви.

Технічні умови

СОУ А 10-36858620-001:2025

Дата надання чинності: 05.05.2025 р.

Термін дії: без обмеження терміну дії

РОЗРОБЛЕНО:

Головний технолог Асоціації
«Укркондпром»

І.М. Чернега

« 05 » травня 2025 р.

Київ, 2025 рік

ЗМІСТ

1	Сфера застосування.....	3
2	Нормативні посилання.....	3
3	Класифікація.....	6
4	Технічні вимоги.....	6
5	Пакування.....	12
6	Маркування.....	14
7	Правила приймання.....	14
8	Методи контролювання.....	15
9	Вимоги щодо безпеки.....	15
10	Вимоги щодо охорони довкілля, утилізування.....	16
11	Правила транспортування та зберігання.....	16
12	Гарантії виробника.....	17
	Додаток А (довідковий) Бібліографія.....	19

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на перші та другі страви, що виготовлені із суміші заздалегідь підготовлених сушених продуктів рослинного і тваринного походження, а також суміші спільно або окремо зварених до готовності й висушених продуктів.

Вимоги щодо безпечності продукції, процесу виробництва, охорони довкілля викладено в розділах 4, 8 та 10.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3273-95 Безпечність промислових підприємств. Загальні положення та вимоги

ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3812-98 Охорона довкілля та раціональне поводження з ресурсами. Контроль оперативний стічних вод очисних споруд міст і промислових підприємств. Загальні положення

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4306:2016 Олія пальмова. Технічні умови постачання

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4524:2006 Гречка. Технічні умови

ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове. Технічні умови

ДСТУ 4623:2023 Цукор. Технічні умови

ДСТУ 4948:2008 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту нітратів

ДСТУ 5020:2008 Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками зерна

ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови

ДСТУ 6020:2008 Сочевиця. Технічні умови

ДСТУ 7043:2020 Вироби макаронні. Загальні технічні умови

ДСТУ 7276:2012 Пачки з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови

ДСТУ 7515:2014 Сироватка молочна. Технічні умови

ДСТУ 7661:2014 Концентрати харчові. Правила приймання, відбирання та готування проб

ДСТУ 7662:2014 Концентрати харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до вживання та оцінювання дисперсності суспензії

ДСТУ 7697:2015 Крупи гречані. Технічні умови

ДСТУ 7699:2015 Крупи пшеничні. Технічні умови

ДСТУ 7700:2015 Крупи ячмінні. Технічні умови

ДСТУ 7701:2015 Крупи горохові. Технічні умови

ДСТУ 7963:2015 Продукти харчові. Готування проб для мікробіологічних аналізів

ДСТУ 8004:2015 Концентрати харчові. Методи визначання вологи

ДСТУ 8005:2015 Прянощі. Імбир. Технічні умови

ДСТУ 8051:2015 Продукти харчові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів

ДСТУ 8103:2015 Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови

ДСТУ 8404:2015 Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нетто, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукту та крупності помелу

ДСТУ 8446:2015 Продукти харчові. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів

ДСТУ 8447:2015 Продукти харчові. Метод визначення дріжджів і плісневих грибів

ДСТУ 8494:2015 Фрукти насіннячкові сушені. Технічні умови

ДСТУ 8535:2015 Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів

ДСТУ 8643:2016 Картопля сушена. Технічні умови

ДСТУ 8645:2016 Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови

ДСТУ 8654:2016 Морква столова сушена. Технічні умови

ДСТУ 8655:2016 Буряк столовий сушений. Технічні умови

ДСТУ 8672:2016 Квасоля продовольча. Технічні умови

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

ДСТУ ISO 8422:2010 Статистичний контроль. Плани послідовного вибіркового контролю для перевіряння за якісною ознакою (ISO 8422:2006, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2022 Мікробіологія харчового ланцюга. Горизонтальний метод виявлення та підрахунку *Listeria monocytogenes* і *Listeria spp.* Частина 1. Метод виявлення (EN ISO 11290-1:2017, IDT; ISO 11290-1:2017, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2022 Мікробіологія харчового ланцюга. Горизонтальний метод виявлення та підрахунку *Listeria monocytogenes* і *Listeria spp.* Частина 2. Метод перерахування (EN ISO 11290-2:2017, IDT; ISO 11290-2:2017, IDT)

ДСТУ ISO 45001:2019 Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)

ДСТУ OIML R 87:2017 Кількість фасованого товару в упаковках (OIML R 87:2016, IDT)

ГОСТ 6292-93 Крупа рисова. Технічні умови

ГОСТ 14192-96 Маркування вантажів

ГОСТ 30518-97 Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)

ГСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови

МВ 6.6.1-10.10.1.7.158-08 Відбір проб, первинна обробка та визначення вмісту ^{90}Sr та ^{137}Cs в харчових продуктах. Методичні вказівки

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання в цьому стандарті, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації — каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними покажчиками національних стандартів. Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Перші та другі страви повинні відповідати вимогам цього стандарту і виготовляються згідно з чинною технологічною інструкцією та/або затвердженою рецептурою з дотриманням чинних державних санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку.

3.2 Залежно від призначення концентрати харчові поділяють на:

- перші страви (супи, бульйони);
- другі страви (пюре, каші, макаронні вироби).

3.3 Залежно від способу приготування перші та другі страви діляться на такі, що:

- потребують варіння (швидкого приготування);
- не потребують варіння (миттєвого приготування або інстантні).

3.4 Залежно від сировини перші та другі страви поділяють на:

- бобові;
- овочеві;
- круп'яні;
- овочево-круп'яні;
- з макаронними виробами;
- картопляні;
- з грибами;
- молочні;
- з м'ясом варено-сушеним або без нього.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Перші та другі страви виготовляють відповідно до вимог цього стандарту та вимог чинного законодавства України щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Параметри безпечності перших та других страв регламентовані санітарними заходами, затвердженими в установленому порядку.

4.2 Для виготовлення перших та других страв використовують такі види сировини:

- крупи горохові – згідно з ДСТУ 7701
- горох варено-сушений – згідно з чинним нормативним документом
- морква сушена – згідно з ДСТУ 8654
- цибуля ріпчаста сушена – згідно з ДСТУ 8103
- цибуля зелена сушена – згідно з чинним нормативним документом
- капуста сушена – згідно з чинним нормативним документом
- перець солодкий сушений – згідно з чинним нормативним документом
- картопля сушена – згідно з ДСТУ 8643
- буряк столовий сушений – згідно з ДСТУ 8655
- часник подрібнений сушений – згідно з чинним нормативним документом
- хліб пшеничний сушений – згідно з чинним нормативним документом
- пюре картопляне сухе – згідно з чинним нормативним документом
- вироби макаронні – згідно з ДСТУ 7043

- вироби макаронні швидкого приготування – згідно з чинним нормативним документом
- крупа рисова – згідно з ГОСТ 6292
- гречка – згідно з ДСТУ 4524
- крупи гречані – згідно з ДСТУ 4697
- крупи пшеничні – згідно з ДСТУ 7699
- крупи ячмінні перлові – згідно з ДСТУ 7700
- крупи кукурудзяні – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці гречані – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці ячні – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці кукурудзяні – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці вівсяні – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці картопляні – згідно з чинним нормативним документом
- пластівці горохові – згідно з чинним нормативним документом
- булгур – згідно з чинним нормативним документом
- кус-кус – згідно з чинним нормативним документом
- квасоля – згідно з ДСТУ 8672
- сочевиця – згідно з ДСТУ 6020
- молоко сухе незбиране – згідно з ДСТУ 4273
- молоко сухе знежирене – згідно з ДСТУ 4273
- вершки сухі – згідно з ДСТУ 4273
- сироватка молочна – згідно з ДСТУ 7515
- замітник вершків на рослинній основі – згідно з чинним нормативним документом
- борошно пшеничне – згідно з ГСТУ 46.004
- борошно горохове – згідно з чинним нормативним документом
- борошно соєве – згідно з ДСТУ 4543
- м'ясо сушене або варено-сушене – згідно з чинним нормативним документом
- гриби сушені – згідно з чинним нормативним документом
- зелень петрушки, селери, кропу сушена – згідно з ДСТУ 8645
- базилік сушений – згідно з чинним нормативним документом
- лист лавровий сушений – згідно з чинним нормативним документом
- паста томатна – згідно з ДСТУ 5081
- жир кондитерський – згідно з ДСТУ 4335
- олія соняшникова – згідно з ДСТУ 4492
- олія пальмова – згідно з ДСТУ 4306
- крохмаль картопляний – згідно з ДСТУ 4286
- крохмаль кукурудзяний – згідно з ДСТУ 3976
- цукор – згідно з ДСТУ 4623
- мальтодекстрин – згідно з чинним нормативним документом
- лактоза суха – згідно з чинним нормативним документом
- ванілін – згідно з чинним нормативним документом

- кориця – згідно з чинним нормативним документом
- гуарова камідь – згідно з чинним нормативним документом
- імбир – згідно з ДСТУ 8005
- родзинки – згідно з чинним нормативним документом
- курага – згідно з чинним нормативним документом
- фрукти та ягоди сушені – згідно з ДСТУ 8494
- фрукти та ягоди сублімовані – згідно з чинним нормативним документом
- сіль кухонна – згідно з ДСТУ 3583
- ароматизатори – згідно з чинним нормативним документом
- барвники – згідно з чинним нормативним документом

4.3 Під час виготовлення перших та других страв дозволено використовувати іншу сировину, що відповідає чинному законодавству України.

4.4 За органолептичними показниками перші та другі страви повинні відповідати вимогам, що вказані в таблиці 1.

Таблиця 1 – Органолептичні показники перших та других страв

Назва показника	Характеристика		Методи контролювання
	Перші страви	Другі страви	
Зовнішній вигляд	Макаронні вироби цілі, незначно розварені. Овочі (морква, цибуля, селера, пастернак тощо) у вигляді дрібних частинок. Бобові розварені або у вигляді пластівців. Крупи розварені, але зі збереженням форми або у вигляді пластівців.	Пюре: густа, однорідна маса. Каші: розсипчаста або в'язка структура.	Згідно з ДСТУ 7662
	Властивий однойменним стравам, які приготовані кулінарним способом		
Колір	Згідно з рецептурним складом концентрату, виготовленого кулінарним способом		Згідно з ДСТУ 7662
Смак і запах	Властиві однойменним стравам, які приготовлені кулінарним способом. Сторонній присмак і запах не допускаються		Згідно з ДСТУ 7662
Консистенція	Відповідна однойменним стравам, звареним до повної готовності	Пюре: густа, однорідна, без грудочок; Каші: розсипчаста або в'язка, зерна добре розварені.	Згідно з ДСТУ 7662

4.5 Відповідно до вимог Закону [1] основний інгредієнт – інгредієнт або інгредієнти харчового продукту, вміст яких у продукті перевищує 50 відсотків або які споживач зазвичай асоціює з назвою даного харчового продукту, для яких вимагається кількісне зазначення.

Склад основних інгредієнтів, що пропонується у перших та других стравах, має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Склад основних інгредієнтів, що пропонується у перших та других стравах

№ з/п	Назва продукції	Основний інгредієнт, не менше ніж, %	
		Крупи / бобові / макаронні вироби	М'ясо сушене
Супи швидкого приготування з м'ясом			
1	Супи з бобових або круп, або макаронних виробів з м'ясом	65	20
2	Суп харчо з м'ясом	55,0	20,0
Супи швидкого приготування без м'яса			
1	Супи з бобових або круп, або макаронних виробів	80	-
2	Суп вермішелевий з грибами	80,0	гриби 2,0%
3	Суп харчо	75,0	-
Каші швидкого приготування з м'ясом			
1	Каші з бобових або круп з м'ясом	60,0	20,0
Каші швидкого приготування без м'яса			
1	Каші з бобових або круп	90,0	-
Супи миттєвого приготування з м'ясом*			
1	Суп з бобових (пластівці), або круп (пластівці), або макаронних виробів	50,0	20,0
2	Суп вермішелевий з грибами	50,0	гриби 2,0%
3	Суп перловий з грибами	50,0	гриби 0,5%
Супи миттєвого приготування без м'яса			
1	Суп з бобових (пластівців) або круп (пластівців)	60,0	грінки 10%

№ з/п	Назва продукції	Основний інгредієнт, не менше ніж, %	
		Крупи / бобові / макаронні вироби	М'ясо сушене
Каші миттєвого приготування з м'ясом			
1	Каші з бобових (пластівців) або круп (пластівців) з м'ясом	55,0	20,0
2	Каші з бобових (пластівців) або круп (пластівців) з грибами	75,0	гриби 0,5%
Каші миттєвого приготування без м'яса			
1	Каші з круп (пластівців)	80,0	-
2	Каші з круп (пластівців) з молоком	65,0	20,0% молоко
Пюре миттєвого приготування без м'яса			
1	Пюре картопляне	75,0	-
2	Пюре горохове	90,0	-
Пюре миттєвого приготування з м'ясом			
1	Пюре картопля з м'ясом	55	20
2	Пюре горохове з м'ясом	70	20
* У разі додавання грінок до супів миттєвого приготування з м'ясом, їх відсотковий вміст має становити не менше ніж 10%.			
Примітка. Однаковий відсотковий вміст сухого м'яса у перших та других стравах зумовлений тим, що маса концентрату першої страви в два рази менша ніж маса концентрату другої страви (наприклад, маса каші (концентрату) на порцію – 80 г, а маса супу (концентрату) на порцію – 40 г з розрахунку на порцію готової страви 350 г).			

4.6 Перші та другі страви можуть виготовлятися в асортименті під власними назвами на конкретні вироби, до назви можуть додаватись назви використаної сировини, чи торгові марки.

4.7 Допускається виготовлення аналогічної продукції іншого асортименту (інших назв), відповідно до рецептур, розроблених та затверджених в установленому порядку. При цьому за якістю та безпечністю перші та другі страви повинні бути не нижче вимог, що наведені в цьому стандарті.

4.8 За фізико-хімічними показниками перші та другі страви повинні відповідати вимогам, які зазначені в таблиці 3.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники перших та других страв

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж:	13	Згідно з ДСТУ 8004
- для концентратів з макаронними виробами не більше, %		

- для концентратів з крупами, %, не більше ніж	15	
- для концентратів з пластівцями з круп, %, не більше ніж	13	
Масова частка жиру у перерахунку на суху речовину, %, не менше ніж	У відповідності з вмістом жиру згідно рецептури з від'ємним відхилом не більше ніж на 0,5%	За методиками випробувань, затвердженими у встановленому порядку
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж	0,01	
Масова частка металевих домішок (розмір частинок не повинен перевищувати 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше ніж	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ДСТУ 5020
Сторонні домішки, а також зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	не дозволено	
Готовність страви до споживання (за способом, вказаним на пакованні): - перші обідні страви швидкого приготування, хв. - перші та другі обідні страви миттєвого приготування, хв.	7-15 3-7	Згідно з ДСТУ 7662
Примітки: 1. Фізико-хімічні показники визначають в сухому концентраті. 2. Масова частка жиру не визначається в концентратах без додавання жиру з вмістом сухих заміників молочних продуктів. 3. Масову частку мінеральних домішок визначають при виникненні суперечностей.		

4.9 Сировина, яка надходить на виробництво, та готова продукція має відповідати показникам безпеки відповідно до вимог ДСанПіН № 368 [7] та наказу МОЗ України № 548 [4].

4.10 Кількість пестицидів у сировині має відповідати вимогам ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [12] та наказу МОЗ України № 625 [5].

4.11 Інформація щодо ГМО у сировині має відповідати вимогам наказу МОЗ України № 971 [6].

4.12 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у сировині мають відповідати вимогам ДГН 6.6.1.1-131 [13].

4.13 Дані про поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту приведені в рецептурах, затверджених у встановленому порядку.

5 ПАКУВАННЯ

5.1 Перші та другі страви пакують в споживчу тару насипом або брикетами масою нетто від 0,01 до 1,0 кг. Допускається пакування іншою масою відповідно до договору-контракту.

5.2 За замовленням споживачів перші та другі страви допускається пакувати масою нетто більше ніж 1,0 кг в мішки паперові трьохшарові або чотирьохшарові з мішками-вкладишами поліетиленовими або в мішки паперові з одним або двома шарами з ламінованого поліетиленом паперу. Мішки-вкладиші після пакування продукції повинні бути зашиті нитками або зав'язані шпагатом, термозварені, заклеєні скотчем або зашиті разом з паперовим мішком.

Паперові мішки повинні бути зашиті нитками або зав'язані шпагатом, заклеєні клеєм або заклеєні скотчем.

5.3 Перші та другі страви пакують у споживчу тару:

- пакети із комбінованих багатошарових полімерних матеріалів на основі металізованої плівки згідно з чинним нормативним документом
- пакети із плівки полімерної термозварювальної згідно з чинним нормативним документом
- пакети із плівки поліпропіленової пакувальної термозварювальної згідно з чинним нормативним документом
- пакети із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги згідно з чинним нормативним документом
- етикетка паперова згідно з чинним нормативним документом;
- пергамент або підпергамент згідно з чинним нормативним документом;
- папір вологостійкий згідно з чинним нормативним документом;
- реторт-пакети згідно з чинним нормативним документом;
- пакети із zip-замком згідно з чинним нормативним документом;
- пакети термостабільні із zip-замком або без нього згідно з чинним нормативним документом.

5.4 Дозволено використовувати інші пакувальні матеріали, зокрема, закордонного виробництва згідно з чинним нормативним документом.

5.5 Можна пакувати перші та другі страви під вакуумом.

5.6 Допустимі нестачі у фактичному вмісті упакованої одиниці контролюють відповідно до ДСТУ ОІМЛ R 87 та зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 – Допустимі нестачі у фактичному вмісті упакованої одиниці

Номинальна кількість продукту ($Q_{ном}$), г	Допустима нестача (Т) ¹	
	відсотки від $Q_{ном}$	г
Від 5 до 50 включно	9,0	-
Понад 50 до 100 »	-	4,5
» 100 до 200 »	4,5	-
»200 » 300 »	-	9,0
» 300 » 500 »	3,0	-
» 500 » 1000 »	-	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	-
» 10000 » 15000 »	-	150,0
» 15000	1,0	

Примітка. Значення Т має бути округлено до наступного значення, кратного 0,1 г, якщо $Q_{ном}$ менше або дорівнює 1000 г, та до наступного цілого г, якщо $Q_{ном}$ більше ніж 1000 г.

5.7 Паковані у спожиткову тару перші та другі страви пакують в ящики з гофрованого картону. Можливе пакування спожиткової тари в проміжну тару згідно з ДСТУ 7276 або іншою нормативною документацією, а саме: в пачки з картону, паперу, комбінованих матеріалів. Проміжну тару пакують в ящики з гофрованого картону.

5.8 Пакувальні матеріали, споживча і транспортна тара, яку використовують для пакування перших та других страв, повинні відповідати вимогам діючих нормативних документів, по яких вони виготовляються, бути дозволені до застосування у встановленому порядку та забезпечувати збереження показників якості і безпечності перших та других страв під час транспортування, зберігання і реалізації.

6 МАРКУВАННЯ

6.1 Маркують споживче пакування перших та других страв державною мовою відповідно до законодавства України та відповідно до вимог Закону [1].

6.2 Мову маркування на пакованій продукції для експорту обумовлюють договором-контрактом.

6.3 На транспортну тару наносять маніпуляційний знак «Берегти від вологи» відповідно до ГОСТ 14192.

6.4 На кожен одиницю транспортної тари рекомендовано наносити маркування або наклеювати ярлик, або в інший спосіб, яким характеризують продукт, із зазначенням:

- назви продукції;

- найменування та місцезнаходження оператора ринку, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів – найменування та місцезнаходження імпортера;
- кількості харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- мінімального терміну придатності (зазначаються слова "Краще спожити до...", якщо дата вказує на день, або "Краще спожити до кінця..." - в інших випадках) або дату «вжити до»;
- кількості паковальних одиниць і маси нетто паковальної одиниці для фасованих виробів;
- переліку інгредієнтів – з виділенням (шрифтом, кольоровим фоном, стилем тощо) речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість (для вагових виробів);
- інформації про поживну цінність харчового продукту (для вагових виробів);
- позначення, що ідентифікує партію;
- будь-яких особливих умов зберігання та/або умов використання (за потреби);
- позначення цього стандарту (за необхідності);
- штрихового коду (за наявності).

6.5 Маса нетто продукту, що пакується в транспортну тару, повинна бути не більше 10 кг.

7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

7.1 Перші та другі страви приймають окремими партіями відповідно до ДСТУ ISO 8422.

7.2 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія перших та других страв за органолептичними показниками відповідно до пункту 4.4; фізико-хімічними показниками відповідно до пункту 4.8; мікробіологічними показниками відповідно до пункту 4.9; масою нетто, якістю пакування відповідно до пунктів 5.1-5.8 і відповідністю маркування відповідно до пунктів 6.1 та 6.4.

7.3 Періодичність контролю за вмістом показників безпеки регламентується відповідно до плану контролю за безпекою харчових продуктів, який розробляє та затверджує оператор ринку згідно з встановленим на підприємстві виробником порядком.

7.4 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників проводять повторне відбирання подвійної кількості одиниць продукції від тієї самої партії. За умови отримання незадовільних результатів повторного випробування – партію бракують.

7.5 При одержанні незадовільних результатів випробувань (готової продукції) хоча б по одному показнику проводять повторні випробування на подвоєній вибірці, яка відбирається від тієї ж партії. Результати повторних випробувань поширюються на всю партію.

8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

8.1 Відбирання та готування проб для органолептичного та фізико-хімічного контролю проводиться згідно з ДСТУ 7661.

8.2 Якість пакування, масу нетто перевіряють згідно з ДСТУ 8404, органолептичні показники – згідно з ДСТУ 7662, фізико-хімічні показники – згідно з ДСТУ 8004 та ДСТУ 5020.

8.3 Відбирання проб для мікробіологічних аналізів згідно з ДСТУ 8051, підготування проб для мікробіологічних аналізів – згідно з ДСТУ 7963, методи культивування мікроорганізмів – згідно з ДСТУ 8535.

8.4 Мікробіологічні показники визначають згідно з ДСТУ 8446, ДСТУ 8447, ДСТУ EN 12824, ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, ГОСТ 30518 та МВ 10.10.2.2-132 [14].

8.5 Визначення мікотоксинів – відповідно до пункту 4.10.

9 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

9.1 Під час виробництва перших та других страв необхідно дотримуватися вимог щодо безпеки відповідно до ДСТУ 3273.

9.2 Загальні вимоги до виробничого процесу повинні відповідати ДСТУ ISO 45001.

9.3 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [10].

9.4 Повітря робочої зони має відповідати вимогам Наказу МОЗ України № 1192 [8].

9.5 Рівні шуму на робочих місцях мають відповідати санітарним нормам ДСН 3.3.6.037 [11].

9.6 Вібраційна безпека й санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам чинного нормативного документа.

9.7 Освітлення робочих місць повинно відповідати санітарним нормам ДБН В.2.5-28 [9].

10 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ

10.1 Стічні води в процесі виробництва перших та других страв треба очищати відповідно до вимог ДСТУ 3812.

10.2 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з Наказу МОЗ України № 813 [3] та Наказу МОЗ України №1192 [8].

10.3 Грунт від забруднення побутовими і промисловими відходами охороняють відповідно до вимог ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000 [12].

10.4 Утилізують неякісну продукцію та відходи відповідно до Закону [2].

11 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

11.1 Перші та другі страви транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинних для цього транспорту.

Заборонено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати перші та другі страви разом з продуктами, що мають специфічний запах

11.2 Перші та другі страви зберігають в сухому, закритому, чистоту приміщенні без стороннього запаху за температури до 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75 °С.

11.3 Продукція не повинна зазнавати впливу прямих сонячних променів та під час навантаження, транспортування та розвантажування має бути захищено від атмосферних опадів.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Оператор ринку гарантує відповідність перших та других страв вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Рекомендований термін придатності перших та других страв – 12 місяців.

ДОДАТОК А

(довідковий)

Бібліографія

1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
2. Закон України «Про вилучення з обігу, переробки, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»
3. «Державні медико-санітарні нормативи «Гранично допустимі концентрації хімічних і біологічних речовин в атмосферному повітрі населених місць», затверджені наказом МОЗ України від 10.05.2024 № 813 (у редакції наказу МОЗ України від 03.06.2024р. № 953, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 04 червня 2024 р. за № 824/42169)
4. «Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів», затверджені наказом МОЗ України від 19.07.2012 № 548, зареєстровані в Міністерстві юстиції України 3 серпня 2012 р. № 1321/21633
5. «Порядок встановлення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у/на харчових продуктах і кормах рослинного та тваринного походження», затверджені наказом МОЗ України від 04.04.2023 № 625 (у редакції наказу МОЗ України від 25.08.2023р. № 1521, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 08 вересня 2023 р. за № 1600/40656)
6. «Переліку харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту генетично модифікованих організмів», затверджений наказом МОЗ України від 09.11.2010 № 971, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 13 грудня 2010 р. № 1248/18543
7. Державні санітарні правила і норми «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджені наказом МОЗ України від 13.05.2013 № 368 (у редакції наказу МОЗ України від 11.12.2023р. № 2113, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 27 грудня 2023 р. за № 2261/41317)
8. «Державні медико-санітарні нормативи допустимого вмісту хімічних речовин у повітрі робочої зони», затверджені наказом МОЗ України від 09.07.2024 № 1192 (у редакції наказу МОЗ України від 29.07.2024р. № 1331, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 31 липня 2024 р. за № 1168/42513)

9. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
10. ДСН 3.3.6.042 -99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
11. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
12. ДСанПиН 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
13. ДГН 6.6.1.1-131-2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs^{137} та Sr^{90} у продуктах харчування та питній воді
14. МВ 10.10.2.2-132-2006 Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині