



МІНІСТЕРСТВО
АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

Київ

№ _____

Про затвердження вимог до контролю операторів ринку щодо гігієни молока та молочних продуктів при їх виробництві та введенні в обіг

На виконання частини другої статей 7 та 8 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", та пункту 8 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 листопада 2015 року № 1119,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Вимоги щодо контролю гігієни операторів ринку молока та молочних продуктів при виробництві, переробці та введенні в обіг молока і молочних продуктів, що додається.

2. Визначити такими, що втратили чинність Наказ Держагропрому СРСР за узгодженням з МОЗ СРСР 29.09.1986. «Санітарні правила догляду за доїльними апаратами, установками і молочним посудом, контролювання їхнього санітарного стану і санітарної якості молока», Постанову Головного державного санітарного лікаря України від 11.09.1998р. № 11 "Про затвердження Державних санітарних правил і норм".

3. Департаменту тваринництва забезпечити у встановленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

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

5. Державний контроль відповідно цього наказу застосовується до операторів ринку молока та молочних продуктів (в розрізі наявних потужностей), що здійснюють експорт до країн ЄС або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту з моменту набрання чинності наказу або отримання заяви про готовність. До всіх інших операторів ринку молока та молочних продуктів вказаний державний контроль

застосовується з 1 січня 2019 року, крім вимог розділу 8, які застосовуються з 1 січня 2022 року.

6. Дані Вимоги не повинні застосовуватися до первинного виробництва, призначеного для приватного домашнього споживання, а так само до приготування, обробки та зберігання в домашніх умовах харчових продуктів з метою приватного домашнього споживання. Крім того, пряме постачання оператором ринку - фізичною особою малих кількостей вироблених ним первинних продуктів кінцевому споживачу може здійснюватись виключно через агропродовольчі ринки у відповідності до діючого законодавства.

7. Державній службі України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів забезпечити роз'яснювальну роботу серед осіб, до яких застосовуватимуться затверджені цим наказом Вимоги.

8. Контроль за виконанням наказу покласти на Першого заступника Міністра Мартиняка М.П.

Міністр

Тарас КУТОВИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної
політики та продовольства
№ _____

**Вимоги до контролю операторів ринку щодо гігієни молока та
молочних продуктів при виробництві та введенні в обіг молока і молочних
продуктів**

1. Загальні положення

1.1. Вимоги до контролю операторів ринку щодо гігієни молока та молочних продуктів при виробництві та введенні в обіг молока і молочних продуктів (далі – Вимоги):

- Визначають загальні та специфічні вимоги до безпеки сирого товарного молока.
- Визначають перелік питань, який є підставою для встановлення відповідності при здійсненні Державного контролю.
- Запроваджують належну виробничу практику та належну практику гігієни до первинного виробництва, переробки та введення в обіг молока та молочних продуктів.

1.2. У цих Вимогах терміни вживаються у такому значенні:

1.2.1. Молоко сире – продукт нормальної секреції молочних залоз самиць сільськогосподарських тварин класу ссавців, яке не зазнало термічного впливу вище 40 °С або не пройшло жодної обробки з еквівалентними наслідками.

1.2.2. Господарство (ферма) з виробництва молока – потужність, на якій утримується одна або більше сільськогосподарських тварин задля виробництва молока з метою його введення в обіг як харчового продукту.

1.2.3. Виробник молока та молочної сировини – юридична особа незалежно від форми власності, або фізична особа – яка утримує сільськогосподарських тварин класу ссавців та отримує внаслідок своєї діяльності молоко і молочну сировину.

1.2.4. Переробна потужність – об'єкт оператора ринку, який закупає молоко та молочну сировину, має виробничі потужності та умови для переробки молочної сировини.

1.2.5. Молочні продукти, в тому числі традиційні – продукти, одержані від переробки сирого молока чи від подальшої переробки таких перероблених продуктів, в тому числі масло, сири; а також кисломолочні продукти, вироблені із застосуванням заквасок на чистих культурах молочнокислих бактерій - ацидофілін, простокваша, ряжанка, сметана, сир кисломолочний; кефір - із

застосуванням заквасок на кефірних грибках; які можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу).

1.2.6. Молозиво – продукт нормальної секреції молочних залоз самиць сільськогосподарських тварин класу ссавців, що виділяється протягом перших 3–5 днів після отелу (окоту), багатий на антитіла і мінерали, та передує секреції сирого молока.

1.2.7. Молочна сировина - сире молоко та молозиво, які піддані попередній фізичній обробці (фільтрації, охолодженню), а також будь-які молочні продукти, що містять виключно складові молока (молочний жир, молочний білок, лактозу) і можуть бути використані у виробництві інших харчових продуктів.

1.2.8. Оператор ринку молока та молочних продуктів – (далі оператор ринку) суб'єкт господарювання, в тому числі фізична особа, в управлінні якого перебувають тварини та потужності на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво та реалізація та/або обіг молока та молочних продуктів та який відповідає за дотримання цих вимог.

1.2.9. Продукти на основі молозива – перероблені продукти, одержані в результаті переробки молозива чи від подальшої переробки таких перероблених продуктів, які можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молозива.

1.2.10. Вміст мікроорганізмів – загальне бактеріальне забруднення, яке визначається валідованим методом.

1.2.11. Репрезентативний зразок – зразок, в якому зберігаються характеристики партії, з якої він отриманий, отриманий шляхом простої випадкової виборки, де кожен зі складових партії предметів або компонентів має однакову ймовірність бути включеними в зразок.

1.2.12. Особливості маркування – додаткова інформація про молоко, молочну сировину та молочні продукти, нанесена на упаковку відповідно до цих Вимог.

1.2.13. Незаконне лікування – лікування тварини речовинами, які заборонені до використання продуктивним тваринам, або лікування під час лактації без дотримання періодів каренції (очікування), або лікування тварини без відповідного запису в амбулаторний журнал господарства (фермерську книгу), або будь-яке інше втручання у фізіологічні процеси тварини, які впливають на хімічний та соматичний склад секрету молочних залоз без відповідного дозволу з боку спеціаліста ветеринарної медицини.

1.2.14. Обґрунтовані підозри - підозри, які ґрунтуються на результатах періодичного лабораторного контролю та/або результатах планових, позапланових діагностичних досліджень та/або результатах фахового клінічного огляду.

1.2.15. Фаховий клінічний огляд - комплекс маніпуляцій державного або приватного ліцензованого спеціаліста(ів) ветеринарної медицини, метою яких є встановлення стану клінічного здоров'я тварини.

1.2.16. Інші терміни вживаються у значеннях, передбачених Законом України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

1.3. 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".

1.4. Господарства з виробництва молока повинні отримати експлуатаційний дозвіл на охолоджувальний цех, якщо відповідно до цих Вимог здійснюють охолодження молока до температури 10° С і нижче більше, ніж на одну добу або здійснюють продаж молока кінцевому споживачу.

1.5. Оператору ринку дозволяється запроваджувати власні вимоги до молочної сировини, що йому постачається, які засновані на принципах НАССР та містять показники і процедури, що еквівалентні та/або більш деталізовані та/або мають рівень вищий, порівняно із цими Вимогами.

2. Гігієнічні вимоги до виробництва сирого молока та молозива, придатних для споживання людиною, державний контроль

2.1. Сире молоко та молозиво повинні походити від тварин:

2.1.1. Які не мають жодних симптомів інфекційних хвороб, що можуть передаватися людям через молоко чи молозиво;

2.1.2. Які перебувають у задовільному фізичному стані, не мають жодних ознак хвороби, що може призвести до забруднення молока та молозива, й, зокрема, не страждають від будь-яких інфекцій сечо-статевих шляхів, які супроводжуються виділеннями, ентериту з діареєю та лихоманкою, і не мають ознак запалення вимені. Оператор ринку повинен запровадити програму виявлення прихованих форм маститів та довести її ефективність;

2.1.3. Які не мають жодних поранень вимені, які мають вплив на хімічний та соматичний склад молока та молозива;

2.1.4. Яким не вводилися жодні недозволені речовини чи продукти та які не піддавалися незаконному лікуванню відповідно до законодавства України;

2.1.5. У яких було, в разі введення дозволених продуктів чи речовин, дотримано терміни очікування, передбачені для таких продуктів чи речовин.

2.2. Що стосується бруцельозу, сире молоко та молозиво повинні походити від:

2.2.1. Корів та буйволиць, які належать до господарств, які регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю, затвердженим компетентним органом та які є вільними чи офіційно визнані вільними від бруцельозу відповідно до законодавства України;

2.2.2. Від овець та кіз, які належать до господарства, яке є вільним чи офіційно визнаним вільним від бруцельозу відповідно до законодавства України;

2.2.3. Самиць інших видів, чутливих до бруцельозу, що належать до господарств, які регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю, затвердженим компетентним органом.

2.3. Що стосується туберкульозу, сире молоко та молозиво повинні походити від:

2.3.1. Корів та буйволиць, які належать до господарств, які регулярно перевіряються на туберкульоз згідно з планом контролю, затвердженим компетентним органом та які офіційно визнані вільними від туберкульозу відповідно до законодавства України;

2.3.2. Самиць інших видів, чутливих до туберкульозу, що належать до господарств, які регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю, затвердженим компетентним органом.

2.4. Якщо кози утримуються разом з коровами, такі кози повинні перевірятися та тестуватися на туберкульоз.

2.5. Корови повинні бути досліджені на лейкоз у відповідності до програм контролю, встановлених компетентним органом.

2.6. Сире молоко тварин, яке не відповідає вимогам пунктів 2.2., 2.3., 2.4., 2.5. може використовуватися за розпорядженням компетентного органу у відповідності до діючих інструкції та за наступних умов:

2.6.1. Після термічної обробки, яка забезпечує негативну реакцію при тестуванні на виявлення лужної фосфатази, і якщо молоко походить від корів чи буйволиць, у яких відсутня позитивна реакція тестів на туберкульоз та бруцельоз, та вони не мають жодних симптомів цих хвороб.

2.6.2. Якщо молоко походить від овець чи кіз, у яких відсутня позитивна реакція тестів на бруцельоз (щеплення проти бруцельозу забороняється крім випадків особливого розпорядження компетентного органу) в рамках затвердженої програми викорінення, та вони не мають жодних симптомів цієї хвороби, та використовується для:

- виготовлення сиру з періодом дозрівання не меншим, ніж два місяці; або
- після термічної обробки, яка забезпечує негативну реакцію при тестуванні на виявлення лужної фосфатази.

2.6.3. Якщо молоко походить від самиць інших видів, і у них немає позитивної реакції тестів на туберкульоз та бруцельоз, та вони не мають жодних симптомів цих хвороб, проте належать до господарств, у яких бруцельоз чи туберкульоз було виявлено після перевірок, визначених у пунктах 2.2.3. чи 2.3.2., за умови поводження з молоком у спосіб, що не загрожує його безпечності.

2.7. Сире молоко від будь-якої тварини, яка не задовольняє відповідних вимог пунктів 2.1., 2.2., 2.3., 2.5. та, зокрема, будь-якої тварини з індивідуальною позитивною реакцією профілактичного тесту на туберкульоз чи бруцельоз, відповідно до законодавства України, не може використовуватися для споживання людиною.

2.8. Ізоляція тварин, які інфіковані чи щодо яких існує підозра інфікування збудником будь-якої із визначених у розділі 2 хвороб, повинна бути достатньо

ефективною, щоб виключити будь-які негативні наслідки для молока та молозива інших тварин.

2.9. Тварини у господарствах із виробництва молока та молозива повинні бути ідентифіковані, піддаватися офіційному контролю з метою підтвердження того, що гігієнічні вимоги встановлені для сирого молока та продукції із молозива, у тому числі, стан здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів відповідає вимогам настанов та записи про їхнє використання зроблені відповідним чином.

2.10. Спеціаліст ветеринарної медицини господарства повинен вести амбулаторний журнал. У випадку відсутності штатного спеціаліста ветеринарної медицини, оператор ринку веде журнал (фермерську книгу) відвідування ветеринарних спеціалістів, в якому вони роблять записи про проведені лікування, обробки та інші маніпуляції із вказанням періодів каренції (очікування) застосованих лікувальних засобів, рекомендації тощо.

2.11. Державний контроль може здійснюватися Державним інспектором компетентного органу, державним лікарем ветеринарної медицини, або уповноваженою компетентним органом організацією, або уповноваженим компетентним органом лікарем ветеринарної медицини, в тому числі шляхом інспектування за встановленим переліком питань, із періодичністю, встановленою компетентним органом на основі аналізу ризику.

2.12. Якщо є обґрунтовані підозри, що стан здоров'я тварин не відповідає встановленим нормам, повинно бути перевірено стан здоров'я усіх тварин.

2.13. Державний контроль повинен здійснюватися у господарствах та інших операторів ринку з метою підтвердження дотримання гігієнічних вимог (відповідності). Якщо буде встановлено, що гігієна не відповідає Вимогам, компетентний орган, в порядку здійснення державного контролю, зобов'язаний скласти припис та впевнитися, що були вжиті необхідні заходи з метою виправлення ситуації.

Якщо оператор ринку не виправив ситуацію протягом трьох місяців з моменту першого повідомлення компетентного органу про невідповідність критеріям щодо визначення кількості бактерій посівом та/або соматичних клітин, збирання сирого молока і молозива має бути припинено в порядку, передбаченому статтею 65 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” або, відповідно до розпорядження компетентного органу допускається з дотриманням вимог, що стосуються його використання, необхідних для захисту здоров'я населення. Припинення забору молока, молозива або вимоги повинні залишатися в силі до того моменту, коли оператор ринку не підтвердить, що сире молоко і молозиво знову відповідають необхідним критеріям.

3. Сире молоко та молозиво, непридатні для споживання людиною

- 3.1. Молоко та молозиво не є придатними для споживання людиною, якщо:
- Візуально спостерігається забруднення сторонніми домішками;
 - Містять антибіотики, консерванти, радіонукліди та/або інші речовини, щодо вмісту та/або концентрації яких встановлені законодавчі обмеження, у кількостях, що перевищують такі обмеження;
 - Мають змінений колір, смак чи консистенцію;
 - Не відповідають встановленим мікробіологічним критеріям;
- 3.2. Молоко та молозиво, які не придатні для споживання людиною, не повинні вводитися в обіг як харчові продукти. Такі продукти можуть після відповідної обробки бути використані для технічних цілей чи як корм, якщо на це є відповідне розпорядження компетентного органу.
- 3.3. Молоко та молозиво, які не придатні для споживання людиною, повинні утилізуватися у спосіб, який запобігає розповсюдженню інфекційних хвороб чи інших небезпечних для здоров'я людей чи тварин факторів.

4. Гігієнічні вимоги до доїльного обладнання та гігієна у господарствах, які виробляють сире молоко та молозиво, державний контроль

- 4.1. Доїльні апарати та приміщення, у яких сире молоко та молозиво отримується, зберігається, обробляється чи охолоджується, повинні розташовуватися та конструюватися таким чином, щоб знижувався ризик забруднення молока та молозива.
- 4.2. Доїльні установки, індивідуальні апарати, охолоджувачі молока, насоси, ємності для зберігання молока, транспортні молокопроводи, а також за наявності дрібний інвентар (відра, дійниці, молокоміри, цідилки, фільтри і ін.) повинні піддаватися мийці й дезінфекції одразу ж після закінчення виробничого процесу (доїння, відправки молока на переробку тощо). Посуд, призначений для обмивання вимені, повинен бути маркований.
- 4.3. За наявності автоматизованого миючого обладнання, використовується виключно рекомендована виробником обладнання миюче-дезінфікуюча суміш дозволена для використання компетентним органом, або інша дозволена в Україні після проведення валідації оператором ринку результатів миття за наявністю залишків миючих засобів та якості дезінфекції.
- 4.4. Для ополіскування молочного обладнання та приготування миючих і дезінфікуючих розчинів повинна використовуватись вода, що відповідає вимогам, встановленим законодавством України для питної води.
- 4.5. Приміщення для зберігання молока та молозива повинні бути захищені від шкідників, мати належне відокремлення від приміщень для утримання тварин та, якщо необхідно задовольнити вимоги розділу 5, мати придатне холодильне обладнання.
- 4.6. Поверхні обладнання, які можуть контактувати з молоком чи молозивом (апарати, контейнери, цистерни тощо, призначені для доїння, збору чи транспортування), повинні легко очищуватися та, якщо необхідно, дезінфікуватися та повинні утримуватися у задовільному технічному стані. Це вимагає використання гладких, легко-мийних та нетоксичних матеріалів.

4.7. Після використання такі поверхні повинні бути очищені та, якщо необхідно, дезінфіковані. Після перевезення або після кожної серії перевезень, якщо період часу між розвантаженням та наступним навантаженням надто короткий, але в усіх випадках принаймні раз на день, контейнери та цистерни, які використовуються для транспортування молока та молозива, повинні очищуватися та дезінфікуватися у відповідний спосіб, перш ніж використовуватися знову.

4.8. Контроль якості миття та дезінфекції доїльного обладнання та молочного посуду здійснюється оператором ринку в порядку здійснення внутрішніх процедур контролю або представником компетентного органу шляхом візуального огляду (контролю) та хімічного та/або бактеріологічного досліджень змивів з їхніх робочих поверхонь в порядку планового або позапланового контролю.

Візуальний контроль санітарного стану молочного обладнання здійснює відповідальна особа оператора ринку щодня в періоди між доїнням. З періодичністю, встановленою оператором ринку або приписом інспектора компетентного органу, проводиться контроль на залишкові кількості миюче-дезінфікуючих засобів. Мікробіологічний контроль доїльного обладнання методом встановленим компетентним органом проводить виробнича лабораторія, або будь-яка акредитована лабораторія із періодичністю, що доводить виконання заданого режиму миття та дезінфекції або частіше, в міру необхідності при з'ясуванні причин різкого зниження якості молока.

4.9. Оператор ринку повинен прийняти рішення щодо відповідної частоти відбору зразків, за винятком тих випадків, коли вимоги передбачають певну частоту відбору зразків, в цих випадках частота відбору зразків повинна бути не рідше, ніж передбачено у Вимогах. Оператори ринку приймають це рішення в контексті своїх процедур, заснованих на принципах НАССР та практиці належної гігієни, беручи до уваги настанови з використання харчових продуктів із молока, або виготовлених із використанням молока.

4.10. Частота відбору зразків може бути пристосована до характеру та розміру харчового виробництва, за умови, що це не буде загрожувати безпеці молочних продуктів.

4.11. Відбір зразків повинен здійснюватися на технологічних ділянках та з устаткування, що безпосередньо використовується у виробництві молока або молочних продуктів, коли такий відбір зразків необхідний для забезпечення дотримання показників безпеки при здійсненні державного контролю. При такому відборі зразків використовується стандарт ISO 18593 як еталонний метод.

4.12. Результати контролю якості миття та дезінфекції повинні досягати достовірного мікробіологічного рівня випробуваного технологічного процесу. Гігієнічні мікробіологічні критерії технологічного процесу повинні відповідати показникам у відповідності до чинного законодавства, адаптованого до міжнародного.

5. Гігієна під час доїння і збору молока та молозива

5.1. Доїння повинно проводитися з дотриманням належної практики гігієни, за можливості в окремих приміщеннях, що не передбачають утримання тварин, забезпечуючи, зокрема, наступне:

5.1.1. Технологічне обладнання, апаратура, прокладки та ущільнення, інвентар, посуд і тара повинні виготовлятися із матеріалів, дозволених до застосування для контакту з харчовими продуктами.

5.1.2. До початку доїння дійки, вим'я та прилеглі до нього ділянки шкіри повинні бути очищеними та сухими.

5.1.3. Молоко та молозиво від кожної тварини перевіряється на органолептичні чи фізико-хімічні відхилення оператором доїння, або у спосіб, який дає подібні результати. У разі виявлення відхилень, молоко і молозиво не використовують для споживання людиною.

5.1.4. Молоко та молозиво від тварин, які мають ознаки хвороби вимені, не використовуються для споживання людиною. Зміна призначення щодо використання для тварин можлива виключно за рішенням спеціаліста ветеринарної медицини.

5.1.5. Тварин, які проходять лікування, в результаті якого може відбутися потрапляння залишків ветеринарних препаратів до молока чи молозива, необхідно чітко візуально ідентифікувати. Молоко і молозиво від таких тварин до завершення встановленого терміну очікування (каренції) не використовуються для споживання людиною. Дані про проведені маніпуляції із твариною фіксуються в амбулаторному журналі.

5.1.6. Молозиво здоюється окремо та не перемішується з сирим молоком.

5.2. Безпосередньо після доїння молоко та молозиво повинні бути переміщені до чистого приміщення, розпланованого та обладнаного таким чином, щоб виключити будь-яке забруднення, в тому числі із повітря.

5.2.1. Молоко у разі, якщо воно збирається щодня, повинно бути одразу після доїння охолоджене до температури не вище 8° С, а у разі, якщо воно збирається рідше, ніж один раз на добу, — до температури не вище 6° С;

5.2.2. Молозиво повинно зберігатися окремо та у разі, якщо воно збирається щодня, повинно бути одразу після доїння охолоджене до температури не вище 6° С та на протязі 24 годин перероблено, а у разі, якщо воно збирається не щодня та/або не може бути одразу переробленим, молозиво повинно бути заморожене на протязі двох годин після отримання.

5.2.3. Оператори ринку можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлених у пунктах 5.2.1. та 5.2.2., якщо молоко чи молозиво відповідає вимогам розділу 8 та :

5.2.3.1 Переробляється протягом двох годин після доїння; або

5.2.3.2 З технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів та є необхідні погодження компетентного органу.

6. Вимоги до гігієни під час транспортування молока та молозива

6.1. Сире молоко чи молозиво завантажуються в спеціальні цистерни, контейнери, резервуари чи інші ємності (далі - ємності) за умови відсутності будь-якого забруднення. Ємності, які використовуються для транспортування молока та молозива, не можуть бути використані для транспортування інших продуктів чи речовин.

6.2. Під час транспортування холодовий ланцюг не повинен порушуватися. Після прибуття до потужності призначення, температура молока та молозива повинна становити не вище 10° С.

6.3. Транспортні засоби і ємності для молока і молозива повинні відповідати наступним вимогам:

6.3.1. Внутрішні поверхні ємностей повинні бути виготовлені із нетоксичних матеріалів, які дозволені до контакту із молочною сировиною, легко очищуються, миються та дезінфікуються.

6.3.2. Конструкція ємності повинна передбачати можливість щільного закриття отворів, що унеможлиблює при використанні витікання вмісту, потрапляння сторонніх предметів чи запахів та несанкціонований доступ (замки, пломбування тощо).

6.3.3. Зовнішня поверхня транспортного засобу повинна легко митися, бути гладкою і стійкою до накопичення вологи та протікання.

6.3.4. Транспортні засоби повинні бути сконструйованими таким чином, щоб уникати забруднення молока та молозива, не вбирати запахи, і мати систему вентиляції молочних секцій.

6.4. При транспортуванні молоко та молозиво повинні бути захищеними від впливу навколишнього середовища та забруднення пилом.

6.5. Транспортні засоби повинні бути обладнаними системами охолодження та підтримки постійної температури, у тому числі і при повному завантаженні. При транспортуванні на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в прийнятних межах, можуть використовуватися термоізольовані ємності без систем охолодження.

6.6. Ємності для транспортування сирого молока та молозива повинні піддаватись миттю та дезінфекції після кожного повного розвантаження.

6.7. Оператори ринку, які виконують виключно транспортування молока та молозива повинні бути зареєстровані у відповідності до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та відповідати цим Вимогам.

7. Гігієна персоналу

7.1. Особи, які проводять доїння та/або інші операції з сирим молоком та молозивом, повинні носити придатний спеціальний чистий одяг.

7.2. Особи, які проводять доїння, повинні дотримуватися високого рівня персональної чистоти. Поблизу місця доїння повинні бути доступні придатні засоби, у яких оператори, які проводять доїння та інші операції з сирим молоком та молозивом, можуть вимити руки, в тому числі й до ліктів. Оператор ринку повинен довести, що процес миття рук не є джерелом перехресної контамінації.

7.3. Особи, що приймаються на роботу і працюють на фермах, зобов'язані проходити медичне обстеження (медичний огляд з виключенням з анамнезу захворювань на бруцельоз, туберкульоз та інші захворювання спільні для людей та тварин в т.ч. паразитарні) згідно чинних вимог законодавства України. З операторами машинного доїння проводять навчання з питань гігієни згідно із даним розділом Вимог. Додатково медичні обстеження проводять за вказівкою компетентного органу при підозрі на перехресне зараження.

7.4. Особи, які не мають відомостей про результати медичного обстеження, не допускаються на роботу із тваринами, в тому числі на молочних фермах.

7.5. Відповідальність за допуск до роботи осіб, які не пройшли необхідні медичні обстеження, несе оператор ринку.

7.6. Оператор ринку здійснює контроль за виконанням персоналом молочної ферми правил особистої гігієни, забезпечує щоденний огляд відкритих частини тіла операторів доїння та інших осіб, що контактують із тваринами під час доїння на відсутність гнійничкових захворювань, спостерігають за дотриманням чистоти і порядку на фермі, контролюють проходження працівниками ферми профілактичних медичних обстежень. Відповідальна особа у господарстві повинна мати аптечку для надання першої долікарської допомоги, журнал реєстрації медичних оглядів, особисті медичні книжки працівників.

7.7. Оператори машинного доїння та інші особи, які контактують із тваринами під час доїння, повинні стежити за чистотою рук, обличчя, взуття, одягу, стригти коротко нігті.

7.8. Персонал господарства повинен знімати спецодяг при відвідуванні туалету, після чого ретельно вимити руки з миючим засобом і лише після того надіти спецодяг.

7.9. При підвищеній температурі, нудоті, появі гнійничкових та інших пошкоджень шкіри негайно повідомити про це відповідальну особу господарства.

7.10. У спецодязі, без його додаткового захисту, виходити із доїльної зали забороняється. Крім випадків доїння тварин спеціальним обладнанням в місцях їх постійного утримання із дотриманням інших правил гігієни персоналу та доїння.

7.11. Операторам машинного доїння та іншим особам, які контактують із тваринами забороняється користуватися шпильками і голками, зберігати в кишенях булавки, дзеркала та інші предмети особистого туалету з метою

запобігання потрапляння сторонніх предметів в корм тварин. Приймати їжу і курити слід тільки в спеціально відведених для цього місцях.

7.12. Відповідальні особи господарств повинні:

7.13. Забезпечити регулярне прання спеціального одягу, зміну спеціального одягу по мірі його забруднення, але не рідше 1 разу на 3 дні.

7.14. Організувати навчання з питань гігієни усіх новоприбулих працівників господарства та всіх інших не рідше 1 разу на 2 роки.

7.15. Контролювати наявність та ведення відомостей про проведений медичний огляд та повідомляти про необхідність регулярного медичного огляду працівників господарства.

7.16. Вести записи, в тому числі вказівок і зауважень компетентного органу.

8. Критерії для сирого молока та молозива, державний контроль

8.1. Дотримання вимог пунктів 8.2 та 8.3 підлягає перевірці репрезентативною кількістю зразків сирого молока чи молозива, відібраних довільним методом у господарствах з виробництва молока. Такі перевірки можуть проводитися безпосередньо чи від імені:

8.1.1. Оператора ринку, який здійснює первинне виробництво молока.

8.1.2. Оператора ринку, який здійснює збір чи переробку молока.

8.1.3. Групи операторів ринку.

8.1.4. У контексті національної чи регіональної програми контролю, в тому числі державного.

8.2. Оператори ринку повинні самі приймати рішення про необхідну частоту відбору зразків і проведення досліджень як частини їх процедур, заснованих на принципах НАССР або інших процедурах санітарного контролю. Однак, у певних випадках може бути необхідно встановлювати гармонізовану частоту відбору зразків на рівні господарства або групи господарств, зокрема, для того, щоб гарантувати, що однаковий рівень контролю є об'єктивним.

8.3. Оператори ринку повинні ініціювати процедури з метою забезпечити, що сире молоко відповідає чинному законодавству та таким критеріям:

8.3.1. Сире коров'яче молоко:

- Вміст мікроорганізмів при 30° С (на мл) \leq 100 000 (Перемінне середнє геометричне за двомісячний період, принаймні два зразки на місяць).

- Вміст соматичних клітин (на мл) \leq 400 000 (Перемінне геометричне середнє за тримісячний період, принаймні один зразок на місяць, крім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва).

- Коров'яче молоко повинно мати температуру замерзання не вище, ніж - 0,52 °С, питома вага його повинна бути в розмірі не менше 1 028 грамів на літр

(незбиране молоко при температурі 20 °С) або еквівалент (в повністю знежиреному молоці при температурі 20 °С).

8.3.2. Сире молоко від інших видів:

- Вміст мікроорганізмів при 30° С (на мл) $\leq 1\,500\,000$ (Перемінне середнє геометричне за двомісячний період, принаймні два зразки на місяць).

8.3.3. Однак, якщо сире молоко від інших видів, крім корів, призначається для виготовлення продуктів, що виробляються з сирого молока за допомогою процесу, який не передбачає жодної термічної обробки, оператори ринку повинні вжити заходів, щоб забезпечити, що використане сире молоко відповідає наступному критерію:

- Вміст мікроорганізмів при 30° С (на мл) $\leq 500\,000$ (Перемінне середнє геометричне за двомісячний період, принаймні два зразки на місяць).

8.4. Оператори ринку повинні ініціювати процедури з метою забезпечити, щоб сире молоко чи молозиво не вводилося в обіг, якщо:

- Воно містить залишки антибіотиків та/або інших речовин, щодо вмісту та/або концентрації яких встановлені законодавчі обмеження, у кількості, що перевищує рівні, дозволені законодавством України;
- Загальний вміст залишків усіх антибіотичних речовин перевищує найвище максимально допустиме значення для виявлених речовин.

8.5. Якщо сире молоко чи молозиво не задовольняє вимогам пунктів 8.3 та 8.4, оператор ринку повинен поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.

8.5.1. Оператори ринку зобов'язані аналізувати тенденції результатів досліджень. Коли вони спостерігають тенденцію до незадовільних результатів, вони повинні негайно вживати відповідні дії, щоб виправити ситуацію і запобігти виникненню мікробіологічних ризиків.

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

9.1. Оператори ринку, які виробляють молочні продукти чи продукти з молозива, повинні ввести в дію окремі процедури контролю з метою забезпечення, безпосередньо перед термічною обробкою та у випадках, коли термін, визначений у рамках процедур, заснованих на принципах НАССР, був перевищений, щоб:

9.1.1. Вміст мікроорганізмів при температурі 30° С у **сирому** коров'ячому молоці чи молозиві, яке використовується для приготування молочних продуктів (безпосередньо перед використанням), становив менше 300 000 на мл.

9.1.2. Вміст мікроорганізмів при температурі 30° С у **раніше термічно обробленому** коров'ячому молоці чи молозиві, яке використовується для

подальшої переробки (безпосередньо перед використанням), становив менше 100 000 на мл.

9.2. Якщо молоко не задовольняє вимог 9.1.1. та 9.1.2., то оператор ринку повинен зафіксувати це та поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.

9.3. Оператори ринку можуть використовувати коров'яче молоко з максимально допустимим вмістом мікроорганізмів (див. п. 9.1.1.) у спосіб, що передбачає термічну обробку, але лише за умови, що воно термічно не оброблялося безпосередньо під час приймання, про що має бути вказано у процедурах, заснованих на принципах НАССР, впроваджених операторами ринку.

9.4. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб після прийняття переробною потужністю:

9.4.1. Молоко швидко охолоджувалося до температури не вище 6° С.

9.4.2. Молозиво швидко охолоджувалося до температури не вище 6° С або заморожувалося та утримувалося при такій температурі до переробки.

9.4.3. Власник або керівник потужності з переробки повинен вживати всіх необхідних заходів для забезпечення того, щоб сире молоко **піддавалося термічній обробці або було використано**, у випадку з продуктами із сирого молока:

- по можливості негайно після приймання, якщо молоко не охолоджувалося;
- не пізніше ніж 36 годин після приймання, якщо молоко зберігалось при температурі не вище 6° С;
- не пізніше ніж 48 годин після приймання, якщо молоко зберігалось при температурі не вище 4° С, або протягом 72 годин для молока буйволиць, овець і кіз.

Разом з тим, з технологічних причин, що стосуються виробництва окремих продуктів на основі молока, компетентний орган може допускати перевищення термінів і температурних показників, зазначених в абзацах вище. Оператори ринку зобов'язані інформувати компетентний орган про факти відхилення від норми, а також про технічні причини зареєстрованих відхилень, про що робляться відповідні записи.

9.4.3.1. Оператори ринку можуть зберігати молоко та молозиво при вищих температурах, якщо:

Переробка розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю.

9.4.3.2. Компетентний орган може окремим розпорядженням погодити вищу температуру зберігання з технологічних причин, пов'язаних із виготовленням певних молочних продуктів чи продуктів на основі молозива.

9.4.4. Якщо сире молоко, молозиво, молочні продукти чи продукти на основі молозива піддаються термічній обробці, оператори ринку повинні забезпечити дотримання таких умов:

9.4.4.1. Пастеризація досягається обробкою:

- Високою температурою протягом короткого часу (принаймні 72° С протягом 15 секунд); або
- Низькою температурою протягом тривалого часу (принаймні 63° С протягом 30 хвилин); або
- Будь-якою іншою комбінацією часу і температури, яка дає еквівалентний результат, щоб продукти безпосередньо після такої обробки показали негативну реакцію при тестуванні на виявлення лужної фосфатази.

9.4.4.2. Високотемпературна обробка досягається за наступних умов:

- Витримка за високої температури, яка є неперервною протягом короткого часу - не нижче 135° С у поєднанні з помірним часом експозиції або у еквівалентний метод температурної обробки, щоб оброблений продукт не містив жодних живих мікроорганізмів чи спор, здатних рости у асептичних умовах закритого контейнера при кімнатній температурі.

9.4.4.3. Високотемпературна обробка повинна бути достатньою, щоб продукти залишалися мікробіологічно стабільними після 15-денної інкубації при температурі 30° С у закритих контейнерах чи протягом 7-денної інкубації при температурі 55° С у закритих контейнерах або після будь-якого іншого методу, який свідчитиме про застосування належної термічної обробки.

9.4.5. Оператори ринку, які здійснюють термічну обробку та переробку сирого молока чи молозива, повинні:

9.4.5.1. Дотримуватись процедур, розроблених на основі принципів НАССР.

9.4.5.2. Дотримуватись вимог, які компетентний орган може встановити при видачі експлуатаційного дозволу або при проведенні перевірок.

9.4.5.3. Доводити відповідність мікробіологічним критеріям безпеки продуктів, в тому числі таким:

- сири, масло та вершки, виготовлені з сирого молока або молока, що пройшло більш низькотемпературну обробку, ніж пастеризація, сухе молоко та суха сироватка, морозиво, при відборі п'яти елементів із якого складається зразок, у межах терміну придатності харчового продукту, повинні давати негативний результат на *Salmonella* у 25 г. при дослідженні методом EN/ISO 6579 (За винятком продукції, виробник якої здатен переконливо продемонструвати компетентному органу, що у зв'язку з періодом дозрівання продукту, це доречно, ризик сальмонели відсутній).
- сири, сухе молоко та суха сироватка, при відборі п'яти елементів із якого складається зразок, у межах терміну придатності харчового продукту повинні 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, при відборі **тридцяти** елементів із якого складається зразок, у межах терміну придатності

- харчового продукту, повинні давати негативний результат на Salmonella у 25 г. при дослідженні методом EN/ISO 6579.
- сухі суміші для дітей грудного віку та сухі суміші для спеціальних медичних потреб, призначені для дітей раннього віку, при відборі **тридцяти** елементів із якого складається зразок, у межах терміну придатності харчового продукту, повинні давати негативний результат на Enterobacter sakazakii у **10г.** при дослідженні методом ISO/TS 22964 (Проводиться паралельне тестування на Enterobacteriaceae та E.sakazakii, лише 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 продемонструвати компетентному органу чи існує така кореляція між Enterobacteriaceae та E.sakazakii).

10. Особливості пакування та нанесення позначок молока та молочних продуктів

10.1. Забороняється відокремлення процесу пакування молочних продуктів, які пройшли термічну обробку, від технологічного циклу виробництва продукції (окрім пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів структурними підрозділами однієї переробної потужності та/або переробними потужностями, що входять до складу одного об'єднання із використанням проміжного пакування).

10.2. Тара і упаковка для молока та молочних продуктів повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для використання з цією метою компетентним органом.

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

10.4. Оператори ринку повинні виконувати вимоги законодавства України щодо маркування.

10.4.1. Не допускається використання назв молочних продуктів у власних назвах продуктів та торговельних марках, якщо ці продукти виробляються з використанням сировини немолочного походження, крім дозволених харчових добавок.

10.5. Маркування повинне чітко визначати таке:

10.5.1. Для сирого молока, призначеного для безпосереднього споживання людиною, - слова «сире молоко»;

10.5.2. Для продуктів, виготовлених із сирого молока, процес виготовлення для яких не передбачає термічної обробки чи іншої фізичної або хімічної обробки, - слова «із сирого молока»;

10.5.3. Для молозива – слово «молозиво»;

10.5.4. Для продуктів із молозива – слова «із молозива»;

10.6. Вимоги пункту 10.3 застосовуються до продуктів, призначених для роздрібного продажу. Термін «маркування» включає будь-яке пакування, документ, повідомлення, етикетку, кільце чи кольєретку, що супроводжує відповідні продукти або стосується відповідних продуктів.

10.7. Оператори ринку повинні забезпечити, щоб на пакуванні було нанесено ідентифікаційну позначку відповідно до викладених нижче положень:

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

10.7.2. Ідентифікаційна позначка наноситься до того, як продукт залишає потужність.

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

10.7.4. Позначка повинна бути читабельною і незмивною, а літери повинні бути розбірливими. Вона повинна бути легко помітною для компетентних органів.

10.7.5. Позначка повинна 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.

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

10.7.7. Якщо позначка наноситься безпосередньо на продукт, фарби, які використовують, повинні відповідати вимогам законодавства України про використання барвників у харчових продуктах.

10.8. Допускаються наступні винятки з вимог пункту 10.5:

10.8.1. Ідентифікаційна позначка замість реєстраційного номеру потужності може містити дані про те, де саме на первинному пакуванні чи подальшому пакуванні зазначено вказаний номер;

10.8.2. Для пляшок повторного використання, ідентифікаційна позначка може містити лише реєстраційний номер потужності.

**Директор Департаменту
тваринництва**

М.М. Кваша