

УДК 614.3.579.63 (083.13)

Науково-методичні рекомендації затверджено і прийнято до друку Вченою радою Білоцерківського НАУ (протокол № 5 від 15.02.2024 р.).

Науково-методичні рекомендації затверджено і прийнято до впровадження в практику Науково-методичною комісією НМЦ вищої та фахової передвищої освіти Міністерства освіти і науки України (протокол № 3 від 19.04.2024 р.).

Розробники:

Кіт А.А., Тімченко О.В., Богатко Н.М., Скрипка Г.А., Гурський Р.Й., Раховський І.Д., Богатко А.Ф.

Порядок відбору зразків об'єктів санітарного захисту під час обігу на потужностях для мікробіологічних випробувань. Мікробіологічні критерії об'єктів санітарного захисту. Науково-методичні рекомендації / [Н.М. Богатко, А.А. Кіт, О.В. Тімченко, Г.А. Скрипка, Р.Й. Гурський, І.Д. Раховський, А.Ф. Богатко], Івано-Франківськ, 2024. 35 с.

Науково-методичні рекомендації покликані надати роз'яснення щодо виконання законодавства України з безпечності харчових продуктів операторам ринку виробничих підприємств споживчої кооперації України та будуть корисними для офіційних осіб, що здійснюють контроль виробництва продовольчої сировини та харчових продуктів на відповідність вимогам законодавства, спеціалістам уповноважених лабораторій ДПС, фахівцям науково-дослідних установ, вимірювальних лабораторій, здобувачам факультетів післядипломного навчання, вищих навчальних закладів III–IV рівнів акредитації зі спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» у галузці знань 21 – «Ветеринарія», дисципліни «Санітарна мікробіологія».

Рекомендації розроблені відповідно до вимог Закону України № 771 від 22.07.20014 р. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» і наказу Міністерства аграрної політики і продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

Рецензенти: Лясота В.П., д. вет. наук, професор, Козій В.І., д. вет. наук, професор (Білоцерківський НАУ).

З М І С Т

Сфера застосування	3
Передмова	4
РОЗДІЛ I	
1. Загальні положення	5
2. Основні умови при відборі зразків	7
3. Загальні правила відбирання зразків для мікробіологічних випробувань	8
РОЗДІЛ II	
1. Контамінація харчової сировини та харчових продуктів	11
2. Мікробні харчові отруєння	15
3. Чинники, які сприяють розвитку мікрофлори	16
4. Мікробіологічні критерії для харчового ланцюга	17
5. Значення мікробного забруднення під час обігу харчових продуктів та коротка характеристика мікроорганізмів	18
Додаток	31
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	33

Сфера застосування

Науково-методичні рекомендації розроблені для державних інспекторів та уповноважених осіб, які здійснюють відбір зразків під час заходів державного контролю та гігієнічного моніторингу об'єктів санітарних заходів ¹ та потужностей ²; для державних інспекторів прикордонних інспекційних постів, які під час фізичної перевірки вантажу згідно вимог проводять відбір зразків ³ вантажу; працівникам уповноважених лабораторій, яким компетентним органом для цілей державного контролю надано повноваження проводити лабораторні дослідження відібраних зразків кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження та речовин (у т. ч. з докілья), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин, в тому числі первинним; для операторів ринку, спеціалістів з якості виробництва та внутрішніх аудиторів, з метою реалізації вимог біобезпеки та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

¹ **об'єкти санітарних заходів** – об'єкти санітарних заходів - харчові продукти, матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами, та маркування, якщо воно стосується безпечності харчових продуктів;

² **потужності** - споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об'єктів санітарних заходів (ЗУ №771/97-ВР);

³ **відбір зразків** - форма державного контролю, що полягає у здійсненні відбору зразків харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження або будь-яких речовин (у тому числі з докілья), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин, з метою перевірки шляхом проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань) відповідності законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин (ЗУ №2042-VIII).

Передмова

Оператори ринку харчових продуктів (суб'єкти господарювання потужностей - виробничих підприємств системи споживчої кооперації) відповідно до вимог законодавства про безпечність повинні володіти знаннями всіх законодавчих актів, що стосується гігієнічних вимог та процедур заснованих на принципах НАССР і впровадження системи НАССР на підприємстві та забезпечувати виконання цих вимог.

Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику, оператори ринку мають забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів на всіх етапах обігу.

Відповідно до гігієнічних вимог оператор має надати докази безпечності води, льоду, пари, інгредієнтів, сировини, допоміжних матеріалів для переробки та предметів і матеріалів, що контактують із харчовими продуктами та задіяні ним у виробництві/обігу. Запроваджуючи будь-які технологічні процеси, оператори ринку повинні оцінити ризики, які можуть виникнути під час процесів та розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення води, льоду, пари, інгредієнтів, сировини, допоміжних матеріалів та предметів довкілля.

До контрольних заходів відносять процедури вхідного контролю:

- води, із зазначенням періодичності та методу відбору проб, видів аналізів і методик їх проведення. Періодичність і вид аналізів ґрунтується на оцінці ризику: у випадку відхилень результатів бактеріального забруднення води передбачаються коригувальні заходи. Аналіз для власного постачання необхідно проводити щомісяця, для централізованого – раз на півроку, а також щомісячно для води інших джерел [Державні санітарні норми та правила "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10)].

- наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Проводять оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок їх використання.

Отже, харчовим продуктам можуть загрозувати небезпечні чинники біологічного походження, джерелом яких може бути сировина, або вони можуть виникати на будь-яких стадіях технологічної обробки.

Біологічні небезпеки поділяють на такі групи: бактерії, віруси, паразити, гриби мікроскопічні, дріжджі.

Окрім оператора ринку законодавство про безпечність передбачає державний моніторинг, який передбачає збирання, системний аналіз та оцінку:

- ✓ інформації щодо безпечності харчових продуктів, зокрема щодо виявлення забруднюючих речовин та формування відповідних баз даних;
- ✓ звернення фізичних та юридичних осіб щодо порушення законодавства про харчові продукти;
- ✓ іншої необхідної інформації.