

# ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ В ДІЇ

**Наказом Міністерства охорони здоров'я України затверджено  
ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ НОРМИ ТА ПРАВИЛА  
«Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів  
та продовольчої сировини», які набрали чинності 1 січня 2014 року.**

## I. Загальні положення

1.1. У цих Державних санітарних нормах та правилах терміни використовуються у значеннях, визначених Законами України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про дитяче харчування», «Про пестициди і агрохімікати».

1.2. Ці Державні санітарні норми та правила визначають медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини і не включають гігієнічні нормативи і регламенти щодо вмісту в харчових продуктах та продовольчій сировині хімічних, біологічних, фізичних факторів.

1.3. Ці Державні санітарні норми та правила поширюються на відносини, що виникають у сфері забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, імпортуються та є обов'язковими для виконання підприємствами, установами та організаціями незалежно від форм власності та громадянами.

**Ці Державні санітарні норми та правила не поширюються на харчові продукти, що містять генетично модифіковані організми або виготовлені з них, а також на харчові добавки та ароматизатори.**

1.4. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд за дотриманням вимог цих Державних санітарних норм та правил здійснюють територіальні органи Державної санітарно-епідеміологічної служби України відповідно до вимог законодавства.

## II. Загальні вимоги до харчових продуктів

2.1. Харчові продукти повинні задовольняти фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах та енергії, відповідати встановленим вимогам до харчових продуктів у частині органолептичних та фізико-хімічних показників і встановленим гігієнічним нормативам допустимого вмісту хімічних, біологічних та фізичних факторів, які можуть становити небезпеку для здоров'я і життя людини та майбутніх поколінь.

2.2. При розробці нових харчових продуктів, при застосуванні нових технологічних процесів виготовлення, упаковки, зберігання, транспортування харчових продуктів підприємства, установи та організації незалежно від форм власності та громадяни зобов'язані забезпечити проведення аналізу небезпечних факторів, визначення поживної цінності та строку придатності.

2.3. Харчові продукти, що вводяться в обіг, повинні супроводжуватися декларацією виробника.

2.4. Для продовольчої сировини рослинного походження обов'язкова наявність сертифіката відповідності сільськогосподарської продукції та сировини рослинного походження щодо вмісту в них залишкової кількості пестицидів, агрохімікатів та важких металів.

2.5. Для продовольчої сировини тваринного походження обов'язкова наявність ветеринарних документів, які містять інформацію про застосування (або відсутність застосування) пестицидів для боротьби з ектопаразитами або хворобами тварин, для обробки приміщень, де утримуються тварини та птиця, в рибогосподарських водоймах, призначених для розведення риби, бджіл, із зазначенням найменування пестицидів, а також ветеринарних препаратів, антибіотиків, гормонів.

2.6. Для обробки птиці не допускається використання розчинів, які містять хлор у концентраціях, що перевищують вимоги до питної води, встановлені Державними санітарними нормами та правилами «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затвердженими наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 1 липня 2010 року за № 452/17747.

2.7. Для упаковки продовольчої сировини та харчових продуктів повинні використовуватись матеріали, дозволені до контакту з харчовими продуктами.

2.8. Не дозволяється використання м'яса птиці, крім охолодженого, м'яса птиці механічного обвалювання і колагенвмісної сировини з м'яса птиці для виробництва продуктів, призначених для дитячого харчування (для всіх вікових груп, у тому числі в організованих дитячих колективах), дієтичного (лікувального та профілактичного) харчування, харчових продуктів спеціального дієтичного споживання (використання), призначених для харчування жінок у період вагітності та лактації. Не допускається використання м'яса птиці, крім охолодженого, для виробництва охолоджених напівфабрикатів та харчових продуктів, що не пройшли термічну обробку.

## III. Вимоги до маркування харчових продуктів

3.1. Маркування харчових продуктів здійснюється відповідно до вимог Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів» та інших нормативно-правових актів.

3.2. Для харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання (використання), функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок зазначаються:

- \* сфера застосування;
- \* найменування інгредієнтів, що входять до складу харчового продукту, харчові добавки, мікробні культури,



речовини, що використовуються для збагачення харчових продуктів;

\* рекомендації із застосування, у разі потреби - про типоказання до застосування;

\* обов'язково зазначається інформація «Не є лікарським засобом», «Перед застосуванням потребує консультації з лікарем».

3.3. Використання термінів «дієтичний», «функціональний», «профілактичний», «дитячий» або їх еквівалентів у найменуванні харчових продуктів, а також нанесення таких написів на упаковку та на рекламну продукцію до продукту здійснюється відповідно до вимог статті 38 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

#### **IV. Гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності харчових продуктів**

4.1. Харчові продукти повинні відповідати гігієнічним вимогам безпечності харчових продуктів та задовольняти фізіологічні потреби людини в основних харчових речовинах та енергії.

4.2. Органолептичні властивості харчових продуктів не повинні змінюватися під час зберігання, транспортування (перевезення) і в процесі їх реалізації.

Харчові продукти за органолептичними властивостями повинні відповідати харчовим звичкам населення, а також повинні бути специфічними для даного виду продукту. Продукти не повинні мати сторонніх запахів, присмаків, зміни кольору і консистенції та інших дефектів.

Органолептичні показники окремих продуктів визначаються в нормативно-технічній документації.

4.3. При виготовленні продовольчої сировини тваринного походження не допускається використання ветеринарних препаратів (кормових добавок, стимуляторів росту тварин, у тому числі гормональних препаратів, ветеринарних препаратів, у тому числі антибіотиків), препаратів для обробки тварин, птиці, а також для обробки приміщень для їх утримання, не дозволених до використання.

4.4. При виготовленні продовольчої сировини рослинного походження не допускається використання пестицидів, не дозволених до використання.

4.5. Безпечність харчових продуктів за мікробіологічними і паразитологічними показниками, а також за вмістом хімічних речовин визначається відповідно до затверджених гігієнічних нормативів.

4.6. Визначення показників безпечності та харчової цінності харчових продуктів, у тому числі спеціального дієтичного споживання і функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок змішаного складу здійснюється за основними видами сировини як за масовою часткою, так і за допустимими рівнями нормованих показників.

4.7. Визначення показників безпечності сухих, концентрованих або розведених харчових продуктів здійснюється в перерахунку на вхідний продукт з урахуванням вмісту сухих речовин у сировині та в кінцевому продукті.

4.8. Вміст мікотоксинів - афлатоксину В1, дезоксиниваленолу (вомітоксину), зеараленону, фумонізіну, Т-2 токсину, патуліну - контролюється у продовольчій сировині

та харчових продуктах рослинного походження, афлатоксину М1 - у молоці та молочних продуктах.

Основними забруднювачами є: для зернових продуктів - дезоксиниваленол; для горіхів і насіння олійних культур - афлатоксин В1; для продуктів переробки фруктів і овочів - патулін.

4.9. Вміст охратоксину А контролюється у продовольчому зерні та борошняних і круп'яних виробках, фумонізіну - у кукурудзі і продуктах її переробки.

4.10. Не допускається присутність мікотоксинів у продуктах дитячого та дієтичного харчування.

4.11. У всіх видах продовольчої сировини і харчових продуктів контролюються пестициди, які віднесені до стійких органічних забруднювачів: гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-ізомери), ДДТ і його метаболіти. У зерні та продуктах переробки контролюється також вміст ртутьорганічних пестицидів, 2,4-Д кислота, її солі та ефіри. У риби та продуктах переробки контролюються також 2,4-Д кислота, її солі та ефіри.

4.12. Визначення залишкових кількостей пестицидів, за винятком стійких органічних забруднювачів, проводиться на підставі інформації про їх застосування, що надається виробником (постачальником) харчових продуктів при їх ввезенні на територію України або при надходженні на переробку.

Оцінка рівнів вмісту залишкових кількостей пестицидів, що застосовуються в сільському господарстві, здійснюється відповідно до встановлених гігієнічних нормативів вмісту пестицидів у середовищі життєдіяльності людини.

4.13. У всіх групах харчових продуктів нормуються діоксини. У продуктах дитячого харчування діоксини не допускаються. Контроль за вмістом діоксинів проводиться виробником (постачальником, імпортером).

У випадках погіршення екологічної ситуації, пов'язаної з аваріями, техногенними та природними катастрофами, що можуть призводити до утворення та потрапляння діоксину в навколишнє середовище, і обґрунтованого припущення про можливість їх наявності у продовольчій сировині контроль за вмістом діоксинів проводиться територіальними органами Державної санітарно-епідеміологічної служби України.

4.14. У продуктах тваринного походження, у тому числі для дитячого харчування, контролюються залишкові кількості ветеринарних препаратів стимуляторів росту тварин (у тому числі гормональних препаратів), лікарських засобів (у тому числі антибіотиків), застосовуваних з метою відгодівлі, лікування і профілактики захворювань худоби і птиці, риби ставкової та риби, яка утримується у садках, і бджолиних сімей.

4.15. У м'ясі, м'ясопродуктах, субпродуктах забійної худоби і птиці, риби ставкової та садкового утримання, продуктах бджільництва контролюється вміст найбільш часто використовуваних у тваринництві та ветеринарії кормових і лікувальних антибіотиків:

\* бацитрацину (Бацитрацин А, В, С, цинк-бацитрацин);

\* тетрациклінової групи (тетрациклін, окситетрациклін, хлортетрациклін - сума вихідних речовин і їх 4-Епімер);

- \* групи пеніциліну (бензилпеніцилін, феноксиметилпеніцилін, ампіцилін, амоксицилін, пенетамат);
- \* стрептоміцину;
- \* левоміцетину (хлорамфеніколу).

4.16. Контроль за вмістом ветеринарних препаратів, стимуляторів росту тварин (у тому числі гормональних препаратів), лікарських засобів (у тому числі антибіотиків), що застосовуються у тваринництві для цілей відгодівлі, лікування і профілактики захворювань худоби і птиці, риби ставкової та садкового утримання, бджолиних сімей, крім зазначених у пункті 4.15 цього розділу, проводиться на підставі інформації про їх застосування, що надається виробником (постачальником) продовольчої сировини та харчових продуктів при ввезенні їх на територію України або при надходженні на переробку.

4.17. Поліхлоровані біфеніли контролюються в рибі та рибопродуктах, продуктах спеціального дієтичного споживання і функціональних харчових продуктах, дієтичних добавках на основі рибопродуктів; бенз(а)пірен - у зерні, копчених м'ясних і рибних продуктах.

4.18. Не допускається присутність меламіну в харчових продуктах. Контроль за вмістом меламіну в молоці та молочних продуктах здійснюється у разі обґрунтованого припущення про можливість його наявності в продовольчій сировині.

4.19. Не допускається присутність бензапірену в продуктах дитячого та дієтичного харчування.

4.20. В окремих харчових продуктах контролюються: вміст азото-вмісних сполук: гістаміну - в рибі родини лососевих і скумбрієвих, оселедцевих, тунцевих; нітратів - у плодоовочевій продукції; К-нітрозамінів - у рибі та рибопродуктах, м'ясних продуктах і пивоварному солоді.

4.21. У нерибних об'єктах промислу (ракоподібні, молюски та інші безхребетні) контролюються фікотоксини.

4.22. У жирових продуктах контролюються показники окислювального псування: кислотне число і перекисне число.

4.23. У харчових продуктах не допускається наявність патогенних мікроорганізмів і збудників паразитарних захворювань, їх токсинів, що можуть викликати інфекційні та паразитарні хвороби або становити небезпеку для здоров'я людини.

4.24. У сирому м'ясі (великої рогатої худоби та свинини, баранини, конини) не допускається наявність збудників паразитарних хвороб: фіни (цистицерки), личинки трихінел і ехінококи, цисти саркоцист і токсоплазм.

4.25. У рибі, ракоподібних, молюсках, земноводних, плазунах і продуктах їх переробки не допускається наявність живих личинок паразитів, небезпечних для здоров'я людини.

4.26. У свіжих і свіжоморожених зелені, овочах, фруктах і ягодах не допускається наявність яєць гельмінтів та цист кишкових патогенних найпростіших.

4.27. Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками безпеки харчових продуктів включають такі групи мікроорганізмів:

- \* санітарно-показові, до яких належать: кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікро-

організмів (КМАФАМ), бактерії групи кишкових паличок - БГКП (коліформи), бактерії родини *Enterobacteriaceae*, ентерококи;

- \* умовно-патогенні мікроорганізми, до яких належать: *E. coli*, *S. aureus*, бактерії роду *Proteus*, *B. cereus* і сульфитредукуючі клостридії, *Vibrio parahaemolyticus*;

\* патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*;

\* бактерії роду *Yersinia* та інші патогенні мікроорганізми згідно з епідситуацією в регіоні виробництва;

\* мікроорганізми, що свідчать про псування продуктів, - дріжджі і плісневі гриби, молочнокислі мікроорганізми;

\* мікроорганізми заквасочної мікрофлори і пробіотичні мікроорганізми (молочнокислі мікроорганізми, пропіоновокислі мікроорганізми, дріжджі, біфідобактерії, лактобацили тощо) у продуктах з нормованим рівнем технологічної мікрофлори і в пробіотичних продуктах.

4.28. Нормування мікробіологічних показників безпеки харчових продуктів здійснюється для більшості груп мікроорганізмів за альтернативним принципом, тобто нормується маса продукту, в якій не допускаються бактерії групи кишкових паличок, більшість умовно-патогенних мікроорганізмів, а також патогенні мікроорганізми, у тому числі роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*. В інших випадках норматив відображає кількість колонієутворювальних одиниць в 1 г (мл) продукту (КУО/г, мл).

4.29. Критеріями безпеки консервованих харчових продуктів є відсутність у консервованому продукті мікроорганізмів, здатних розвиватися при температурі зберігання, встановленій для конкретного виду консервів, і мікроорганізмів і мікробних токсинів, небезпечних для здоров'я людини.

4.30. Параметричні значення поживної цінності харчових продуктів обґрунтовуються виробником (розробником технічної документації) на основі аналітичних методів дослідження та/або з використанням розрахункового методу з урахуванням рецептури харчового продукту і даних про склад сировини.

4.31. Продукти дитячого харчування повинні відповідати функціональному стану організму дитини з урахуванням її віку та бути безпечними для здоров'я дитини.

4.32. Продукти дитячого харчування, а також сировина та компоненти для їх виробництва, продукти для вагітних жінок і жінок у період лактації повинні відповідати спеціальним (окремим) гігієнічним нормативам безпеки і харчової цінності.

4.33. У харчових продуктах допускаються до використання харчові добавки, які пройшли гігієнічну регламентацію і зареєстровані в Міністерстві охорони здоров'я.

4.34. Застосування харчових добавок, допустимі рівні вмісту їх у харчових продуктах, показники безпеки та якості харчових добавок та допоміжних засобів повинні відповідати встановленим гігієнічним нормативам і регламентам.

4.35. Вміст речовин, норматив яких затверджено на рівні «не допускається», не повинен перевищувати мінімального значення межі їх кількісного визначення.