

# МИНИСТЕРСТВО АГРАРНОЙ ПОЛИТИКИ И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ УКРАИНЫ

## ПРИКАЗ

12.03.2019 № 118

Зарегистрировано в  
Министерстве юстиции Украины  
07 июня 2019 г.  
под № 593/33564

### Об утверждении Требований к безопасности и качеству молока и молочных продуктов

{С изменениями, внесенными согласно Приказу Министерства  
развития экономики, торговли и сельского хозяйства № 2760  
от 24.12.2020}

Согласно части первой статьи 6 Закона Украины «О молоке и молочных продуктах», пункту 8 Положения о Министерстве аграрной политики и продовольствия Украины, утвержденного постановлением Кабинета министров Украины от 25 ноября 2015 года № 1119 (с изменениями), **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Требования к безопасности и качеству молока и молочных продуктов, которые прилагаются.

2. Директорату безопасности и качества пищевой продукции обеспечить представление этого приказа в установленном законодательством порядке на государственную регистрацию в Министерство юстиции Украины.

3. Установить, что:

1) Требования к безопасности и качеству молока и молочных продуктов, утвержденные этим приказом, применяются к операторам рынка молока и молочных продуктов, которые осуществляют экспорт или заявили компетентному органу о готовности к осуществлению такого экспорта, со дня вступления в силу этого приказа;

2) Ко всем другим операторам рынка молока и молочных продуктов требования пункта 2 раздела II Требований к безопасности и качеству молока и молочных продуктов, утвержденных этим приказом, применяются с 1 января 2024 года с учетом сроков и допустимых уровней критериев, а именно:

количества микроорганизмов не более 500 тыс. КОЕ/мл и количества соматических клеток не более 500 тыс./мл с 01 января 2020 года;

количества микроорганизмов не более 300 тыс. КОЕ/мл и количества соматических клеток не более 400 тыс./мл с 1 января 2023 года;

3) критерии для сырого молока непосредственно перед переработкой, предусмотренные пунктом 1 раздела IX Требований к безопасности и качеству молока и молочных продуктов, утвержденных этим приказом, применяются ко всем остальным операторам рынка молока и молочных продуктов с 1 января 2024 с учетом сроков и допустимых уровней, а именно:

количества микроорганизмов не более 1 500 тыс. КОЕ/мл с 01 января 2020 года;

количества микроорганизмов не более 900 тыс. КОЕ/мл с 01 января 2023 года.

*{Пункт 3 с изменениями, внесенными согласно Приказу Министерства развития экономики, торговли и сельского хозяйства № 2760 от 24.12.2020}*

*{Пункт 4 с изменениями, внесенными согласно Приказу Министерства развития экономики, торговли и сельского хозяйства № 2760 від 24.12.2020}*

4. Этот приказ вступает в силу со дня его официального опубликования.

5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заместитель министра **В. Топчий**

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель министра здравоохранения Украины

по вопросам европейской интеграции

О. Стефанишина

И. о. Главы Государственной регуляторной службы Украины

В. Загородний

Председатель Государственной службы Украины по  
вопросам безопасности пищевых продуктов и  
защиты потребителей

В. Лапа

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом Министерства  
аграрной политики и  
продовольствия Украины  
12 марта 2019 года № 118

Зарегистрировано в  
Министерстве юстиции  
Украины  
07 июня 2019 г.  
под № 593/33564

## **ТРЕБОВАНИЯ к безопасности и качеству молока и молочных продуктов**

### **I. Общие положения**

1. Эти Требования вводят надлежащую практику производства, переработки и введения в оборот молока и молочных продуктов, устанавливают критерии к сырому молоку, обуславливающие его пригодность для введения в оборот.

Эти Требования обязательны для всех операторов рынка независимо от формы собственности и подчинения, деятельность которых связана с производством, переработкой и введением в оборот молока и молочных продуктов, и не распространяются на первичное производство молочных продуктов, предназначенных для собственного потребления.

2. В этих Требованиях термины употребляются в следующих значениях:

хозяйство – хозяйство по производству молока (мощность), в котором содержится одно или больше сельскохозяйственных животных для производства молока с целью его введения в оборот как пищевого продукта;

количество микроорганизмов – общее бактериологическое загрязнение (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) молока и молочных продуктов;

клинический осмотр – комплекс манипуляций специалиста (специалистов) ветеринарной медицины, целью которых является установление клинического состояния здоровья животного;

молозиво – продукт нормальной секреции молочных желез самок млекопитающих первых 3-5 дней после отела (окота) с высоким содержанием антител и минералов, предшествующий секреции молока;

незаконное лечение – лечение животных веществами, запрещенными к применению относительно продуктивных животных, или любое другое вмешательство в физиологические процессы животного, которые влияют на химический и соматический состав молока или молозива, без соответствующего разрешения со стороны специалиста ветеринарной медицины;

обоснованные подозрения – подозрения, основанные на результатах периодического лабораторного контроля, и/или результатах плановых, внеплановых диагностических исследований и/или результатах клинического осмотра;

оператор рынка молока и молочных продуктов – субъект хозяйствования независимо от формы собственности, в том числе физическое лицо, в управлении которого (которой) находятся животные и мощности, на которых осуществляются первичное производство, хранение, производство, реализация и/или оборот молока и молочных продуктов;

перерабатывающая мощность – объект оператора рынка, который имеет производственные возможности и условия для переработки молочного сырья;

продукты на основе молозива – продукты переработки молозива или переработки таких переработанных продуктов, которые содержат пищевые добавки, необходимые для производства, при условии, что эти добавки ни частично, ни полностью не заменяют составляющих молозива;

рандомизированный метод – нелинейная процедура обработки случайных выборочных данных в основных и контрольных группах с целью минимизации влияния неконтролируемых факторов на результат исследований. Применяется для избежания предвзятости и сведения к минимуму систематической ошибки;

репрезентативный образец – образец, в котором хранятся характеристики партии, из которой он получен путем простой случайной выборки, где каждая из составляющих партии имеет одинаковую вероятность быть включенным в образец.

Другие термины употреблены в значениях, приведенных в Законах Украины «**Об основных принципах и требованиях к безопасности и качеству пищевых продуктов**», «**О государственном контроле за соблюдением законодательства о пищевых продуктах, кормах, побочных продуктах животного происхождения, здоровье и благополучии животных**», «**О молоке и молочных продуктах**».

3. Операторы рынка молока и молочных продуктов должны получить эксплуатационное разрешение в соответствии со статьей 23 Закона Украины «Об основных принципах и требованиях к безопасности и качеству пищевых продуктов».

4. Оператору рынка разрешается вводить свои требования к молочному сырью, которые основаны на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках и содержат показатели и процедуры, которые эквивалентны и/или имеют уровень выше, чем определенный настоящими Требованиями.

5. Операторы рынка, осуществляющие экспорт в соответствии с требованиями страны-импортера и/или производство молока для оборота в Украине в соответствии с этими Требованиями или другими нормативными документами относительно заявленных характеристик молока, в том числе добровольных, должны доказать документально и технологически, что смешивание молока, которое соответствует пункту 1 раздела II этих Требований, с молоком, которое не отвечает этим требованиям, не происходит.

## II. Требования к молоку и молозиву

1. Предусмотренные настоящими Требованиями критерии для молока, используемого для производства молочных продуктов (непосредственно перед переработкой), являются абсолютными значениями, тогда как для сырого молока в месте первичного производства и/или хранения они исчисляются как скользящая средняя геометрическая величина.

Содержание микроорганизмов в сыром молоке, которое используется для производства молочных продуктов (непосредственно перед переработкой), может быть втрое выше аналогичного критерия в сыром молоке от коров (соблюдение требований к температуре во время транспортировки и хранения не прекращает рост бактерий).

Критерии содержания микроорганизмов и количества соматических клеток не являются максимальными значениями, при превышении которых сырое молоко не может вводиться в оборот. При определенных компетентным органом обстоятельствах сырое молоко, которое не полностью соответствует указанным критериям, может быть признано безопасным для потребления людьми, если приняты соответствующие меры, предусмотренные пунктом 2 раздела III настоящих Требований.

2. Операторы рынка обеспечивают соответствие молока требованиям действующего законодательства Украины и следующим критериям:

1) молоко сырое от коров:

количество микроорганизмов при  $30\text{ }^{\circ}\text{C} \leq 100\ 000$  колониеобразующих единиц/мл (далее – КОЕ/мл) (по переменной средней геометрической величине за двухмесячный период по образцам, которые отбирают с частотой не менее двух раз в месяц);

количество соматических клеток  $\leq 400\ 000$  клеток/мл (по переменной средней геометрической величине за трехмесячный период с частотой не менее по одному образцу в месяц, кроме случаев, когда компетентным органом будет определена другая методология с целью учета сезонных колебаний уровней производства);

точка замерзания не выше, чем минус  $0,52\text{ }^{\circ}\text{C}$ , плотность не менее  $1\ 028$  граммов на литр (цельное молоко при температуре  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) или эквивалент (в полностью обезжиренном молоке при  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ );

2) в молоке сыром от других видов сельскохозяйственных животных содержание микроорганизмов при  $30\text{ }^{\circ}\text{C}$  должно составлять  $\leq 1\ 500\ 000$  КОЕ/мл (по переменной средней геометрической величине за двухмесячный период по образцам, которые отбирают не менее двух раз в месяц);

3) если молоко от других видов сельскохозяйственных животных предназначается для изготовления продуктов с помощью процесса, который не предусматривает никакой термической обработки, операторы рынка должны принять меры, чтобы обеспечить содержание микроорганизмов при  $30\text{ }^{\circ}\text{C} \leq 500\ 000$  КОЕ/мл (по переменной средней геометрической величине за двухмесячный период по образцам, которые отбирают два раза в месяц);

4) операторы рынка должны внедрить процедуры, которые обеспечивают, чтобы молоко или молозиво не вводилось в оборот, если оно содержит остатки ветеринарных препаратов и/или других загрязняющих веществ (в том числе ингибирующих), относительно содержания которых установлены законодательные ограничения и/или в количестве, которое превышает максимально допустимые уровни.

3. Соблюдение требований пункта 2 этого раздела подлежит проверке репрезентативным количеством образцов молока или молозива, отобранных рандомизированным методом в месте первичного производства и/или хранения молока. Такие проверки могут проводиться непосредственно или от имени:

оператора рынка, который осуществляет первичное производство молока;

оператора рынка, который осуществляет сбор или переработку молока;

группы операторов рынка; или

в рамках национальной или региональной программы контроля, в том числе государственного.

4. Частота отбора образцов и проведения исследований, необходимая как часть процессов санитарного контроля, определяется оператором рынка. Оператор рынка может установить частоту отбора образцов на уровне хозяйства или группы хозяйств, чтобы гарантировать, что одинаковый уровень контроля является объективным. Такая частота не может быть ниже, чем предусмотренная настоящими Требованиями.

5. Если молоко сырое не соответствует критериям содержания микроорганизмов и/или количества соматических клеток, оператор рынка обязан безотлагательно сообщить компетентному органу о случаях несоответствия и принять корректирующие меры для исправления ситуации. Результаты принятых мер должны быть задокументированы и доступны для проверки компетентным органом.

Если оператор рынка не принял соответствующих корректирующих мероприятий в течение трех месяцев со дня указанного уведомления или решения об установлении требований по

использованию такого молока способом, необходимым для защиты здоровья населения, компетентный орган временно приостанавливает оборот молока и молозива в порядке, предусмотренном статьей 67 Закона Украины «О государственном контроле за соблюдением законодательства о пищевых продуктах, кормах, побочных продуктах животного происхождения, здоровье и благополучии животных».

6. Если молоко сырое не соответствует критериям содержания микроорганизмов и/или количества соматических клеток, оператор рынка обязан безотлагательно сообщить компетентному органу о случаях несоответствия и принять корректирующие меры для исправления ситуации. Результаты принятых мер должны быть задокументированы и доступны для проверки компетентным органом.

Территориальный орган компетентного органа безотлагательно прекращает в порядке, предусмотренном статьей 67 Закона Украины «О государственном контроле за соблюдением законодательства о пищевых продуктах, кормах, побочных продуктах животного происхождения, здоровье и благополучии животных» оборот такого молока или молозива.

7. Операторы рынка обязаны анализировать тенденции результатов исследований молока или молозива. По тенденции к неудовлетворительным результатам они должны немедленно принимать меры, направленные на исправление ситуации и предотвращение возникновения появления рисков загрязнения.

### **III. Требования к производству молока и молозива**

#### **1. Молоко и молозиво должны происходить от животных:**

которые клинически здоровы, находятся в удовлетворительном физическом состоянии, не имеют никаких симптомов болезней и травм вымени, которые могут привести к загрязнению молока и молозива, в частности, не страдают любыми инфекциями мочеполовых путей, сопровождающихся выделениями, энтеритом с диареей и лихорадкой, не имеют признаков воспаления вымени и т.д. Оператором рынка обеспечивается внедрение программы выявления скрытых форм маститов и доведение ее эффективности;

которые не подвергались незаконному лечению;

по которым были в случае введения разрешенных продуктов или веществ соблюдены сроки ожидания, предусмотренные для таких продуктов или веществ;

которые относятся к хозяйствам, которые регулярно проверяются на лейкоз, бруцеллез и туберкулез согласно плану противозооотических мероприятий, утвержденному компетентным органом, и официально признаны свободными от указанных болезней в соответствии с действующим законодательством Украины.

2. Молоко, которое не соответствует требованиям пункта 1 этого раздела, может использоваться в соответствии с действующим законодательством Украины и при следующих условиях:

после термической обработки, обеспечивающей негативную реакцию во время тестирования на выявление щелочной фосфатазы, если молоко происходит от коров или буйволиц, у которых отсутствует положительная реакция тестов на туберкулез и бруцеллез и у которых нет никаких симптомов этих болезней;

если молоко происходит от овец или коз, у которых отсутствует положительная реакция тестов на бруцеллез в рамках утвержденной программы искоренения и которые не имеют никаких симптомов этой болезни, такое молоко используется для изготовления сыра с периодом созревания не менее двух месяцев или после термической обработки, обеспечивающей негативную реакцию во время тестирования на выявление щелочной фосфатазы;

если молоко происходит от самок других видов, у них нет положительной реакции тестов на туберкулез и бруцеллез и они не имеют никаких симптомов этих болезней, но относятся к хозяйствам, в которых бруцеллез или туберкулез был выявлен после проверок, определенных в рамках утвержденной программы искоренения, при условии обращения с молоком способом, который не угрожает его безопасности.

3. Молоко от любого животного с индивидуальной положительной реакцией на туберкулез или бруцеллез не может использоваться для потребления человеком. Обращение с таким молоком осуществляется в соответствии с действующим законодательством Украины.

4. Животные в хозяйствах по производству молока и молозива должны быть идентифицированы и подлежать государственному контролю с целью подтверждения состояния здоровья.

Специалист ветеринарной медицины хозяйства ведет учет всех больных животных и применения к ним ветеринарных лекарственных средств, ветеринарных иммунобиологических средств и лечебных кормов в этом хозяйстве. В случае отсутствия штатного специалиста ветеринарной медицины оператор рынка обеспечивает ведение журнала посещения ветеринарных специалистов, в котором делаются записи о проведенных лечених, обработках и других манипуляциях с указанием периодов каренции (ожидания) примененных лекарственных средств, рекомендаций и тому подобное.

### **IV. Требования к доильному оборудованию и гигиене в хозяйствах, производящих молоко и молозиво**

1. Доильные аппараты и помещения, в которых молоко и молозиво получается, сохраняется, обрабатывается или охлаждается, должны располагаться и конструироваться так, чтобы снизить риск загрязнения молока или молозива.

2. Доильные аппараты, охладители молока, насосы, емкости для хранения молока, транспортные молокопроводы, а также (при наличии) мелкий инвентарь (ведра, поддоны, молокомеры, цедилки, фильтры и т.д.) должны подлежать мытью и дезинфекции сразу после окончания производственного процесса (доение, отправка молока на переработку и т.д.). Посуда, предназначенная для обмывания вымени, должна быть идентифицирована, легко мыться и дезинфицироваться.

3. При наличии автоматизированного моечного оборудования для него используется исключительно рекомендованное производителем оборудования моечно-дезинфицирующее средство, которое должно быть зарегистрировано в соответствии с требованиями действующего законодательства Украины.

4. Для ополаскивания молочного оборудования и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов должна использоваться вода, отвечающая требованиям, установленным действующим законодательством Украины для питьевой воды.

5. Помещения для хранения молока и молозива должны быть защищены от вредителей, быть должным образом отделены от помещений для содержания животных, отвечать требованиям пунктов 3, 4 этого раздела и в случае осуществления охлаждения иметь подходящее холодильное оборудование.

6. Поверхности оборудования, которые могут контактировать с молоком или молозивом (аппараты, контейнеры, цистерны и т.д., предназначенные для доения, сбора или транспортировки), должны легко очищаться, дезинфицироваться и содержаться в удовлетворительном техническом состоянии. Следует использовать гладкие, легко моющиеся и нетоксичные материалы.

7. Контроль качества мойки и дезинфекции доильного оборудования и молочной посуды осуществляет оператор рынка в порядке проведения внутренних процедур контроля путем визуального осмотра (контроля), химического и/или бактериологического исследований смывов (образцов) с их рабочих поверхностей и планового или внепланового контроля, определенного действующим законодательством Украины.

Визуальный контроль санитарного состояния молочного оборудования осуществляет ответственное лицо оператора рынка ежедневно в периоды между доением.

Контроль на остаточные количества моечно-дезинфицирующих средств проводится с периодичностью, установленной оператором рынка или указанием государственного инспектора.

Контроль качества дезинфекции доильного оборудования методом, установленным компетентным органом, проводит собственная лаборатория оператора рынка или любая другая аккредитованная лаборатория с периодичностью, которая доказывает выполнение заданного режима мытья и дезинфекции, или чаще (при необходимости) в случае выяснения причин резкого снижения качества молока. Для целей государственного контроля исследования проводит исключительно уполномоченная компетентным органом лаборатория.

8. Оператор рынка определяет частоту отбора образцов, за исключением тех случаев, когда действующим законодательством Украины предусмотрена определенная частота отбора образцов. В таких случаях частота отбора образцов оператором рынка должна быть не ниже, чем определено действующим законодательством Украины. Операторы рынка принимают такое решение в пределах своих процедур управления опасными факторами и надлежащей гигиенической практики, учитывая инструкции по использованию пищевых продуктов из молока или изготовленных с применением молока.

9. Отбор образцов должен осуществляться на технологических участках и с помощью оборудования, которое непосредственно используется в производстве молочного сырья, когда такой отбор образцов необходим для обеспечения соблюдения показателей безопасности при осуществлении государственного контроля.

10. Результаты контроля качества мытья и дезинфекции должны достигать достоверного микробиологического уровня испытываемого технологического процесса.

## **V. Требования к доению и сбору молока и молозива**

1. Доение должно проводиться с соблюдением надлежащей гигиены, по возможности в отдельных помещениях, которые не предусматривают содержания животных, с обеспечением, в частности, следующих требований:

наличие современного технологического оборудования;

технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами;

перед доением вымя и прилегающие к нему участки кожи следует тщательно очищать и насухо вытирать;

растворы или спреи для обработки сосков должны быть зарегистрированы;

молозиво следует сдаивать отдельно, но не перемешивать с молоком.

2. Оператор доения проверяет молоко и молозиво от каждого животного в первых струйках на органолептические или физико-химические показатели путем визуального оценивания, что позволяет выявить отклонения, или на физико-химические показатели методом, эквивалентным визуальному. В случае выявления отклонений и/или выявления признаков болезней молоко и молозиво не используют для потребления человеком, а изменение его назначения возможно исключительно по решению врача ветеринарной медицины.

3. Молоко и молозиво от животных, которые проходят лечение, в результате которого может произойти попадание остатков ветеринарных препаратов в молоко или молозиво, до завершения установленного срока ожидания (карантин) запрещены для потребления человеком. Врач ветеринарной медицины осуществляет лечение, ведет записи о всех проведенных манипуляциях

с большим животным. Самостоятельное применение препаратов, которые могут повлиять прямо или косвенно на свойства или качество молока, запрещено.

Животные, которые поддаются лечению или находятся в периоде ожидания, визуально или автоматически маркируются (обозначаются). Обращение с молоком животных на лечении осуществляется в соответствии с действующим законодательством Украины.

4. Непосредственно после доения молоко и молозиво следует переместить в чистое помещение, распланированное и оборудованное так, чтобы исключить любое загрязнение, в том числе из воздуха.

5. Если молоко собирается ежедневно, его следует сразу после доения охлаждать до температуры не выше 8 °С, а в случае, если оно собирается реже одного раза в сутки, – до температуры не выше 6 °С

6. Молозиво должно храниться отдельно. Если молозиво собирается ежедневно, его следует сразу после доения охлаждать до температуры не выше 8 °С и в течение 24 часов перерабатывать. Если оно собирается каждый день и/или не может сразу перерабатываться, молозиво следует охлаждать до температуры не выше 6 °С или замораживать в течение двух часов после получения и соответственно маркировать.

7. Операторы рынка могут не соблюдать температурных требований, установленных в пунктах 5, 6 этого раздела, если молоко или молозиво соответствует требованиям раздела II этих Требований и перерабатывается в течение двух часов после доения или если по технологическим причинам необходима более высокая температура, что связано с изготовлением определенных молочных продуктов, и есть необходимые согласования компетентного органа.

## **VI. Требования к транспортировке молока и молозива**

1. Молоко или молозиво загружается в цистерны, контейнеры, резервуары или другие емкости для молока и молозива при условии отсутствия какого-либо загрязнения. Емкости, используемые для транспортировки молока и молозива, не могут быть использованы для транспортировки других продуктов или веществ.

2. Транспортные средства и емкости для молока и молозива должны отвечать следующим требованиям:

внутренние поверхности емкостей должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, разрешенных для контакта с молочным сырьем, легко очищаться, мыться и дезинфицироваться;

конструкция емкостей должна обеспечивать плотное закрытие отверстий, что исключает попадание посторонних предметов или запахов и загрязнение молока и молозива извне (в том числе пылью), вытекание содержимого, иметь систему вентиляции молочных секций;

транспортные средства должны быть сконструированы так, чтобы исключить несанкционированный доступ к молоку и молозиву (замки, пломбирование и т.п.);

внешняя поверхность транспортного средства должна легко мыться, быть гладкой и устойчивой к накоплению влаги и протеканию.

3. Во время транспортировки молока и молозива следует придерживаться такого температурного режима, чтобы температура молока и молозива по прибытии на перерабатывающее предприятие не превышала 10 °С.

Транспортные средства должны быть оборудованы системами охлаждения и поддержания постоянной температуры, в том числе в случае полной загрузки. Во время транспортировки на расстояния, которые позволяют сохранять температуру молока в пределах 10 °С, могут использоваться термоизолированные емкости без систем охлаждения.

4. Емкости для транспортировки молока и молозива должны подлежать мытью и дезинфекции после каждой полной разгрузки. Исключение составляют случаи, когда загрузка, транспортировка и разгрузка охлажденного молока осуществляются в пределах двух часов.

## **VII. Правила безопасности лиц, проводящих доение и/или другие операции с молоком и молозивом**

1. Лица, проводящие доение и/или другие операции с молоком и молозивом, должны быть обеспечены специальной чистой одеждой.

2. Лица, проводящие доение, должны придерживаться высокого уровня персональной чистоты. Вблизи места доения должны быть доступны пригодные средства, в которых операторы проводят доение и другие операции с сырым молоком и молозивом, должны вымыть руки до локтей, или должна быть предусмотрена возможность использования одноразовых перчаток. Оператор рынка должен доказать, что процесс мытья рук не является источником перекрестной контаминации.

3. Лица, которые принимаются на работу и работают с животными, молоком и молозивом, обязаны проходить медицинское обследование (медицинский осмотр с исключением из анамнеза заболеваний бруцеллезом, туберкулезом и других заболеваний, общих для человека и животных, в том числе паразитарных) согласно требованиям действующего законодательства Украины. С такими лицами проводят обучение по правилам безопасности в соответствии с этим разделом. По указанию компетентного органа в случае подозрения на перекрестное заражение могут проводиться дополнительные медицинские обследования.

4. Не допускаются к работе с животными, сырым молоком, молозивом и молочными продуктами лица, состояние здоровья которых представляет угрозу безопасности пищевых продуктов и не прошедшие медицинский осмотр, результаты которого документально подтверждаются.

5. Оператор рынка обеспечивает допуск к работе лиц при условии прохождения ими соответствующих медицинских осмотров.

6. Оператор рынка или определенное им ответственное лицо:

осуществляет контроль за выполнением персоналом хозяйства правил личной гигиены;

обеспечивает ежедневный осмотр открытых частей тела лиц, которые контактируют с животными во время доения, на отсутствие гнойничковых заболеваний;

отвечает за соблюдение чистоты и порядка на производственных мощностях;

контролирует прохождение персоналом профилактических медицинских осмотров;

обеспечивает наличие аптечки для оказания первой доврачебной помощи, ведение журналов регистрации медицинских осмотров, личных медицинских книжек работников.

7. Лица, контактирующие во время доения с животными, с молоком, молозивом и молочными продуктами, должны следить за чистотой рук, лица, обуви, одежды, стричь коротко ногти и соблюдать другие правила гигиены.

8. Лица, контактирующие с животными, сырым молоком, молозивом и молочными продуктами, должны снимать спецодежду перед посещением туалета, после чего тщательно вымыть руки моющим средством и только после этого надеть спецодежду.

9. В случае повышения температуры, тошноты, появления гнойничковых и других повреждений кожи лицо не допускается к работе с животными, молоком, молозивом и молочными продуктами.

10. Выходить из доильного зала в спецодежде запрещено.

11. Лицам, которые контактируют с животными, сырым молоком, молозивом и молочными продуктами, запрещено пользоваться булавками и иголками, хранить в карманах булавки, зеркала и другие предметы личного пользования с целью предотвращения попадания посторонних предметов в корм животных и/или молоко или молочные продукты. Принимать пищу и курить следует только в специально отведенных для этого местах.

12. Оператор рынка или определенное им ответственное лицо должен (должно):

обеспечить регулярную стирку специальной одежды, замену специальной одежды по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в три дня;

организовать обучение по вопросам гигиены всех новоприбывших работников и другого производственного персонала не реже одного раза в два года;

контролировать наличие и ведение сведений о проведенном медицинском осмотре и сообщать о необходимости регулярного медицинского осмотра работникам хозяйства;

вести записи относительно положений этого раздела, в том числе соответствующих указаний и замечаний компетентного органа.

### **VIII. Молоко, молозиво и молочные продукты, не пригодные для потребления человеком**

1. Молоко, молозиво и молочные продукты, не пригодны для потребления человеком, если:

визуально наблюдается загрязнение посторонними примесями;

содержат остатки ветеринарных препаратов и/или других загрязняющих веществ (в том числе ингибирующих), относительно содержания которых установлены законодательные ограничения и/или в количестве, превышающем максимально допустимые уровни;

имеют измененный цвет, вкус или консистенцию;

не соответствуют установленным микробиологическим критериям.

2. Молоко, молозиво и молочные продукты, не пригодные для потребления человеком, не должны вводиться в оборот как пищевые продукты. Такие продукты после соответствующей обработки могут использоваться для технических целей или как корм по согласованию с компетентным органом или должны быть утилизированы способом, который предотвращает распространение инфекционных болезней или других опасных для здоровья людей или животных факторов.

### **IX. Требования к термической обработке молока, молозива и молочного сыра**

1. Операторы рынка, осуществляющие переработку молока или молозива, должны выполнять свои обязанности и осуществлять определенные постоянно действующие процедуры, основанные на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках.

Операторы рынка, осуществляющие производство молочных продуктов, должны ввести в действие процедуры, обеспечивающие непосредственно перед переработкой соблюдение следующих критериев:

для сырого молока, предназначенного для производства молочных продуктов, – количество микроорганизмов при 30 °C < 300 000 КОЕ/мл

для предварительно термически обработанного молока, предназначенного для производства молочных продуктов, – количество микроорганизмов при 30 °C < 100 000 КОЕ/мл

2. Если молоко не соответствует критериям, определенным пунктом 1 настоящего раздела, оператором рынка обеспечивается зафиксирование, информирование компетентного органа и принятие мер по исправлению ситуации. Результаты принятых мер должны быть задокументированы и доступны для проверки компетентным органом.



3. Операторы рынка могут использовать молоко с максимально допустимым количеством микроорганизмов способом, который предусматривает термическую обработку, но только при условии, что оно термически не обрабатывалось непосредственно во время приема, о чем должно быть указано в процедурах, основанных на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках, внедренных операторами рынка.

4. Операторы рынка пищевых продуктов должны обеспечить такие условия, чтобы после принятия перерабатывающей мощностью:

молоко быстро охлаждалось до температуры не выше 6 °С;

молозиво быстро охлаждалось до температуры не выше 6 °С или замораживалось и содержалось при такой температуре до переработки.

Оператор рынка на мощности по переработке должен принимать все необходимые меры для обеспечения того, чтобы сырое молоко подлежало термической обработке или было использовано в соответствии с утвержденными техническими условиями:

немедленно после приема, если молоко не охлаждалось;

не позднее чем через 36 часов после приема, если молоко сохранялось при температуре не выше 6 °С;

не позднее чем через 48 часов после приема, если молоко сохранялось при температуре не выше 4 °С, или в течение 72 часов для молока буйволиц, овец и коз.

Может допускаться превышение сроков и температурных показателей, указанных в этом пункте, при условии изменения технологии производства отдельных продуктов на основе молока. Операторы рынка обязаны информировать территориальный орган компетентного органа о фактах отклонения от вышеупомянутых параметров, а также о технических причинах зарегистрированных отклонений, о чем делаются соответствующие записи, которые должны быть доступны для проверки компетентным органом.

5. Операторы рынка могут хранить молоко и молозиво при более высоких температурах, если переработка начинается сразу после доения или в течение четырех часов после принятия перерабатывающей мощностью.

6. Если молоко, молозиво, молочные продукты или продукты на основе молозива подлежат термической обработке, операторы рынка должны обеспечить пастеризацию:

высокой температурой в течение короткого времени (по крайней мере 72 °С в течение 15 секунд);

низкой температурой в течение длительного времени (по крайней мере 63 °С в течение 30 минут);

любой другой комбинацией времени и температуры, которая дает эквивалентный результат.

Реакция на выявление щелочной фосфатазы в ходе исследования продуктов непосредственно после термических обработок должна быть отрицательной.

7. Высокотемпературная обработка достигается путем выдержки при высокой температуре, которая является непрерывной в течение короткого времени – не ниже 135 °С в сочетании с умеренным временем экспозиции, чтобы обработанный продукт не содержал никаких живых микроорганизмов или спор, способных расти в асептических условиях закрытого контейнера при температуре окружающей среды.

Высокотемпературная обработка должна быть достаточной, чтобы продукты оставались микробиологически стабильными после 15-дневной инкубации при температуре 30 °С в закрытых контейнерах или в течение семидневной инкубации при температуре 55 °С в закрытых контейнерах или после любого другого метода, который будет свидетельствовать о применении надлежащей термической обработки.

8. Операторы рынка, осуществляющие термическую обработку и переработку молока или молозива, должны придерживаться процедур, основанных на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках, требований о соответствии санитарным мерам, которые территориальный орган компетентного органа может установить во время выдачи эксплуатационного разрешения или проведения проверок, доводить соответствие утвержденным микробиологическим критериям для установления показателей безопасности пищевых продуктов, в том числе:

сыры, масло и сливки, изготовленные из молока, прошедшего обработку при температуре ниже чем при пастеризации; сухое молоко и сухая сыворотка, мороженое, в случае отбора пяти элементов из которых состоит обобщенный образец, в пределах срока годности пищевого продукта должны давать отрицательный результат на *Salmonella* в 25 г в ходе исследования методом EN/ISO 6579 (за исключением продукции, производитель которой способен довести территориальному органу компетентного органа, что в связи с периодом созревания продукта (где это уместно) риск сальмонеллы отсутствует);

сыры, сухое молоко и сухая сыворотка в случае отбора пяти элементов, из которых состоит обобщенный образец, в пределах срока годности пищевого продукта должны давать отрицательный результат на *Staphylococcal enterotoxins* (стафилококковые энтеротоксины) в 25 г методом скрининга CRL для молока на коагулазо-положительные стафилококки;

сухие смеси для детей грудного возраста и сухие смеси для специальных медицинских целей, предназначенные для детей раннего возраста, в случае отбора тридцати элементов, из которых состоит обобщенный образец, в пределах срока годности пищевого продукта должны давать отрицательный результат на *Salmonella* в 25 г в ходе исследования методом EN/ISO 6579;

сухие смеси для детей грудного возраста и сухие смеси для специальных медицинских целей, предназначенные для детей раннего возраста, в случае отбора тридцати элементов, из которых состоит обобщенный образец, в пределах срока годности пищевого продукта должны давать отрицательный результат на *Enterobacter sakazakii* в 10 г в ходе исследования методом ISO/TS 22964 (проводится параллельное тестирование на *Enterobacteriaceae* и *E.sakazakii*, в случае если уже была установлена корреляция между этими микроорганизмами на уровне отдельного завода. Если обнаружено *Enterobacteriaceae* в любых образцах тестируемой продукции на таком заводе, партия обязательно должна быть протестирована на *E.sakazakii*. Оператор рынка обязан доказать территориальному органу компетентного органа, существует ли такая корреляция между *Enterobacteriaceae* и *E.sakazakii*).

## **Х. Особенности упаковки и нанесения обозначений для молока и молочных продуктов**

1. Запрещается отделение процесса упаковки молочных продуктов от технологического цикла производства продукции (кроме упаковки масла, сыра, сухих молочных продуктов структурными подразделениями одного перерабатывающего предприятия или перерабатывающими предприятиями, входящими в состав одного объединения).

2. Тара и упаковка для молока и молочных продуктов должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для использования с этой целью в соответствии с действующим законодательством Украины.

3. Потребительская тара сразу после наполнения герметизируется на мощности, на которой проводилась последняя термическая обработка жидких молочных продуктов и продуктов на основе молозива, средствами асептической и герметической фасовки, которые исключают загрязнение. Система герметизации должна быть разработана так, чтобы факт ее открытия был визуально распознаваемым и легко контролируемым.

4. Операторы рынка не должны допускать использования названий молочных продуктов и традиционных молочных продуктов, а также их производных в именах продуктов и торговых марках, если эти продукты производятся с использованием сырья немолочного происхождения, кроме разрешенных пищевых добавок и функциональных ингредиентов.

5. Маркировка молока, молозива и молочных продуктов осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства Украины. Маркировка должна четко определять следующее:

для продуктов, изготовленных из молока, процесс изготовления для которых не предусматривает термической обработки или другой физической или химической обработки, – слова «из молока сырого»;

для молозива – слово «молозиво»;

для продуктов на основе молозива – слова «из молозива».

Допускаются следующие исключения:

идентификационная метка вместо регистрационного номера мощности может содержать данные о том, где именно (на первичной или дальнейшей упаковке) отмечен указанный номер;

для бутылок повторного использования идентификационная метка может содержать только регистрационный номер мощности.

6. Требования пункта 5 настоящего раздела обязательно применяются к продуктам, предназначенным для розничной продажи.

7. Операторы рынка должны обеспечить, чтобы на упаковке была нанесена идентификационная метка в соответствии с такими положениями:

в зависимости от способа презентации различных продуктов животного происхождения идентификационная метка может наноситься непосредственно на продукт, первичную или последующую упаковку или может быть напечатана на этикетке, прикрепленной к продукту, первичной или последующей упаковке. Отметка также может иметь форму бирки с прочного материала, которую нельзя снять, не повредив;

идентификационная метка наносится до того, как продукт покинет мощность производства или переработки;

если упаковка и/или первичная упаковка продукта снимается или если продукт подлежит дальнейшей переработке на другой мощности, на такой продукт должна наноситься новая метка. В таких случаях новая метка должна содержать регистрационный номер мощности, на которой такие операции проводились;

метка должна быть читаемой и несмываемой, буквы – разборчивыми. Она должна быть легко заметной для компетентных органов;

отметка должна содержать регистрационный номер мощности. Если мощность производит одновременно пищевые продукты, в которых применяются эти Требования, и пищевые продукты, в которых они не применяются, операторы рынка пищевых продуктов могут применять одинаковую идентификационную метку для обоих типов пищевых продуктов;

если продукты размещаются в упаковках, предназначенных для непосредственной поставки конечным потребителям, вполне достаточно нанести отметку только на внешнюю сторону упаковки;

если отметка наносится непосредственно на продукт, краски, которые используют, должны отвечать требованиям действующего законодательства Украины об использовании красителей в пищевых продуктах.

**Генеральный директор  
директората безопасности и  
качества пищевой продукции**

**М. Мороз**

## Публикация документа

- **Официальный вестник Украины** от 12.07.2019 - 2019 г., № 52, стр. 131, статья 1815, код акта 95035/2019

*/Штрихкод/*