

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства охорони
здоров'я України

19 липня 2021 року № 548

(у редакції наказу Міністерства
охорони здоров'я України

від 08 жовтня 2025 року № 1536)

Мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів

I. Загальні положення

1. Ці Критерії встановлюють мікробіологічні критерії для окремих мікроорганізмів, а також визначають порядок їх застосування операторами ринку у процесі впровадження загальних і спеціальних гігієнічних вимог на всіх стадії виробництва та обігу харчових продуктів.

2. У цих Критеріях терміни вживаються у таких значеннях:

1) відповідність мікробіологічним критеріям — одержання задовільних або прийнятних результатів під час проведення досліджень (випробувань) щодо значень, установлених цими Критеріями, шляхом відбору зразків, проведення досліджень (випробувань) та впровадження коригувальних заходів відповідно до законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів, а також згідно з приписами, розпорядженнями та рішеннями компетентного органу;

2) готовий до споживання харчовий продукт — харчовий продукт, призначений оператором ринку для безпосереднього споживання людиною без необхідності піддавати його термічній або іншій обробці, що може ефективно зменшити або усунути до прийнятного рівня кількість мікроорганізмів, їх токсинів або метаболітів, які становлять загрозу для здоров'я людини;

3) критерій безпечності харчових продуктів — критерій, що визначає прийнятність продукту або партії харчових продуктів, які вводяться в обіг;

4) критерій гігієни технологічного процесу — критерій, що вказує на прийнятне функціонування технологічного процесу. Такий критерій не застосовується до продуктів, що розміщуються на ринку. Він встановлює індикативне значення забруднення, вище якого необхідні коригувальні дії для підтримки гігієни технологічного процесу відповідно до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

5) мікробіологічний критерій – критерій, що визначає прийнятність харчового продукту, партії харчових продуктів або процесу виробництва та заснований на відсутності, присутності або кількості мікроорганізмів, кількості їхніх токсинів/метаболітів на одиницю(і) маси, об'єму, площі або партії;

6) мікроорганізми – бактерії, віруси, дріжджі, пліснява, водорості, паразитичні найпростіші, мікроскопічні паразитичні гельмінти, їхні токсини та метаболіти;

7) м'ясо рептилій – їстівні частини, необроблені або оброблені, отримані від вирощених рептилій, що належать до видів *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* або *Pelodiscus sinensis*.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законах України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Гігієнічних вимогах до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджених наказом Мінагрополітики від 20 жовтня 2022 року № 813, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 листопада 2022 року за № 1409/38745.

II. Загальні вимоги до забезпечення відповідності харчових продуктів мікробіологічним критеріям

1. Оператори ринку зобов'язані забезпечити відповідність харчових продуктів критеріям безпечності харчових продуктів, наведеним у додатку 1 до цих Критеріїв та критеріям гігієни технологічного процесу, наведеним у додатку 2 до цих Критеріїв.

З цією метою оператори ринку на кожній стадії виробництва та обігу харчових продуктів, включаючи роздрібну торгівлю, повинні впроваджувати заходи в межах процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (НАССР), у поєднанні з належною гігієнічною практикою, з метою забезпечення:

1) постачання, обробки та переробки сировини і харчових продуктів під їхнім контролем таким чином, щоб були дотримані критерії гігієни процесу;

2) можливості дотримання критеріїв безпечності харчових продуктів протягом усього строку придатності продукції за умов належного зберігання, транспортування та використання.

**Директор Департаменту
громадського здоров'я**

Тетяна СКАПА