



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
НАКАЗ

Київ

№ _____

Про внесення змін до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах»

Відповідно до статті 6 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», підпункту 12 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 березня 2015 року № 267, та з метою гармонізації законодавства з Регламентом Європейського Союзу від 19 грудня 2006 року № 1881/2006 про встановлення максимального рівня вмісту певних забруднюючих речовин у харчових продуктах

НАКАЗУЮ:

1. Унести зміни до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 13 травня 2013 року № 368, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 18 травня 2013 року за № 774/23306, виклавши їх у новій редакції, що додається.

2. Управлінню громадського здоров'я (Півень Н.В.) забезпечити подання цього наказу в установленому законодавством порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

4. Цей наказ набирає чинності через три роки з дня його офіційного опублікування.

В.о. Міністра

У. СУПРУН

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я
України
№ _____

**Державні санітарні правила і норми
«Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин
у харчових продуктах»**

I. Загальні вимоги

1. Ці Державні санітарні правила і норми «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (далі – ДСанПіН) встановлює максимальні рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах.

2. Ці ДСанПіН застосовуються для всіх операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів, зазначеним у Додатку до цього Положення.

3 Харчові продукти, що містять забруднюючі речовини в кількості, яка є неприйнятною з точки зору охорони здоров'я не повинні перебувати в обігу.

4 Оператори ринку повинні робити все можливе, аби рівні забруднюючих речовин у харчових продуктах були настільки низкими, наскільки це може бути з використанням належних практик виробництва на всіх стадіях харчового ланцюга.

5. Для того, щоб захистити громадське здоров'я та відповідно до пункту 3 Розділу I, для певних забруднюючих речовин встановлені максимальні рівні, наведені у Додатку. Харчові продукти та/або інгредієнти не можуть перебувати в обігу, якщо вони містять забруднюючі речовини з перевищенням максимальних рівнів, наведених у Додатку.

6. У цьому Положенні терміни вживаються у значеннях, наведених у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7. Максимальні межі залишків, зазначені в Додатку, застосовуються до істотної частини відповідних харчових продуктів, якщо інше не вказано в Додатку.

II. Максимальні межі залишків для висушених, розбавлених, перероблених і багатоінгредієнтних харчових продуктів

1. При застосуванні максимальних меж залишків, встановлених у Додатку до харчових продуктів, що були висушені, розбавлені, перероблені, або багатоінгредієнтних харчових продуктів (з більш ніж одним інгредієнтом) необхідно враховувати:

1) зміни концентрації забруднюючих речовин, спричинені процесом висушування або розбавлення;

2) зміни концентрації забруднюючих речовин, спричинені процесом переробки;

3) пропорції інгредієнтів у харчовому продукті;

4) аналітичну межу кількісного визначення.

2. При неможливості надання оператором ринку необхідного коефіцієнта концентрації чи розбавлення або наявності доказів того, що наданий оператором ринку зазначений коефіцієнт не відповідає характеристикам процесу, він визначає такий коефіцієнт самостійно на основі доступної інформації.

3. При неможливості надання оператором ринку необхідного(-их) коефіцієнту(-ів) концентрації або розбавлення або наявності доказів того, що наданий оператором ринку коефіцієнт(-и) є неприйнятним(-и) з огляду на надане обґрунтування, компетентний орган самостійно визначає такий коефіцієнт(-и) на підставі наявної інформації та з метою максимального захисту здоров'я людини.

4. Пункти 1 – 3 Розділу II застосовуються, якщо не встановлено ніяких специфічних максимальних рівнів забруднюючих речовин для таких висушених, розбавлених, перероблених та/або багатоінгредієнтних харчових продуктів.

III. Вимоги до використання інгредієнтів, змішування і детоксикації харчових продуктів

1. Забороняється використовувати у якості інгредієнтів харчові продукти, що не відповідають максимальним рівням забруднюючих речовин, встановленим у Додатку.

2. Забороняється змішувати харчові продукти, вміст забруднюючих речовин у яких відповідає встановленим у Додатку максимальним рівням, з харчовими продуктами, вміст забруднюючих речовин у яких перевищує встановлені максимальні рівні.

3. Забороняється змішувати харчові продукти, що підлягають сортуванню або іншим видам механічної обробки з метою зменшення рівня забруднення, з харчовими продуктами, які призначені для безпосереднього споживання людиною, або з харчовими продуктами, які призначені для використання у якості інгредієнтів.

4. Забороняється піддавати навмисній детоксикації за допомогою хімічної обробки харчові продукти, що містять мікотоксини, зазначені у Розділі 2 Додатку.

IV. Особливі вимоги для арахісу, плодів інших олійних культур, лісових горіхів, сухофруктів, рису і кукурудзи

1. Арахіс, плоди інших олійних культур, лісові горіхи, сухофрукти, рис і кукурудза, які не відповідають належним максимальним рівням афлатоксинів, викладеним у підпунктах 5 – 8, 10, 11 пункту 1 Розділу 2 Додатку, можуть перебувати в обігу за умови, що ці харчові продукти:

1) не призначені для безпосереднього споживання людиною або використання у якості інгредієнта харчового продукту;

2) відповідають максимальним рівням, викладеним у підпунктах 1 – 4, 9 та 12 пункту 1 Розділу 2 Додатку;

3) підлягають обробці, що включає сортування або інші види механічної обробки, у разі, якщо після такої обробки максимальні рівні не перевищують викладені в підпунктах 5 – 8, 10 та 11 пункту 1 Розділу 2 Додатку, і така обробка не призводить до появи інших небезпечних залишків;

4) мають чітке зазначення у маркуванні способу використання і з позначенням «перед споживанням людиною або використанням у якості інгредієнта харчового продукту цей продукт повинен підлягати сортуванню або іншому виду механічної обробки, спрямованому на зниження забруднення афлатоксинами». Таке позначення повинно міститися на етикетці кожної одиниці пакувальної тари (мішок, коробка тощо), а також у відповідному супровідному документі. Ідентифікаційний код вантажу повинен бути проставлений незмивною фарбою на кожній окремій одиниці пакувальної, а також на відповідному супровідному документі.

V. Особливі вимоги для земляного горіху (арахісу), плодів інших олійних культур, отриманих з них продуктів, і зернових

1. На етикетці кожної одиниці пакувальної тари, а також у відповідному супровідному документі має бути чітко вказано цільове призначення (для безпосереднього споживання людиною або для переробки) використання земляного горіху (арахісу), плодів інших олійних культур, отриманих з них продуктів, і зернових. Цей супровідний документ повинен мати чітку прив'язку до вантажу шляхом зазначення ідентифікаційного коду вантажу, проставленого на кожному окремому мішку, коробці тощо вантажу. Господарська діяльність одержувача вантажу, зазначена в супровідному документі, повинна відповідати цільовому використанню продукту.

2. При відсутності чіткого позначення, що цільове використання вантажу не передбачає споживання людиною, до всіх земляних горіхів (арахісу), плодів інших олійних культур, отриманих з них продуктів та зернових, розміщених на ринку, застосовуються максимальні межі залишків, передбачені підпунктами 5 та 11 пункту 1 Розділу 2 Додатку.

3. У випадку, якщо арахіс та плоди інших олійних культур призначаються для подрібнення, про що свідчить відповідне маркування стосовно способу використання такого вантажу, в якому зазначено що "продукт підлягає подрібненню для виробництва рафінованої рослинної олії", застосовуються максимальні межі залишків, встановлені у підпункті 1 Розділу 2 Додатку. Позначення "продукт підлягає подрібненню для виробництва рафінованої рослинної олії" повинно міститись на етикетці кожного окремого мішка, коробки тощо і у відповідних супровідних документах. Кінцевим пунктом призначення повинен бути олійноекстракційний завод.

VI. Відбір зразків і проведення досліджень (випробувань) та особливі вимоги для салату-латуку

1. За винятком випадків, коли салат-латук, вирощений в закритому ґрунті (тепличний салат-латук), був промаркований як такий, до нього застосовуються максимальні рівні, зазначені в Додатку для салату-латуку, вирощеному у відкритому ґрунті (ґрунтовий салат-латук).

2. Відбір зразків і проведення досліджень (випробувань), що здійснюються під час державного контролю з метою перевірки дотримання максимальних рівнів забруднюючих речовин, наведених у Додатку, проводиться у відповідності із Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**Начальник управління
громадського здоров'я**

Н. Півень