

# МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

## НАКАЗ

07.04.2022

м. Київ

№ 209

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України  
25 квітня 2022 р. за № 452/37788

### Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока

Відповідно до абзацу другого частини першої статті 7 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", пунктів 2 та 9 Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV (Санітарні та фітосанітарні заходи) Розділу IV "Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею" Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228-р, пунктів 221, 234 та 391 плану заходів з виконання Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 жовтня 2017 року № 1106, Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 17 лютого 2021 року № 124, та з метою приведення нормативно-правових актів у відповідність із законодавством України,  
**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до дрібнотоварного виробництва та обігу молока, що додаються.
2. Визнати такими, що втратили чинність:
  - 1) наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 21 березня 2002 року № 17 "Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до особистих селянських господарств - виробників сирого товарного молока", зареєстрований в Міністерстві юстиції України 05 квітня 2002 року за № 336/6624;
  - 2) наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 21 березня 2002 року № 18 "Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих селянських господарствах", зареєстрований в Міністерстві юстиції України від 05 квітня 2002 року за № 337/6625.
3. Департаменту правового забезпечення забезпечити подання цього наказу в установленому порядку на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
4. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.
5. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Міністр  
ПОГОДЖЕНО:

Міністр  
здоров'я України

Голова  
регуляторної служби України

Микола СОЛЬСЬКИЙ

охорони  
Віктор ЛЯШКО

Державної  
Олексій КУЧЕР

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України  
07 квітня 2022 року N 209

**ГІГІЄНИЧНІ**

**ВИМОГИ**

## **до дрібнотоварного виробництва та обігу молока**

### **I. Загальні положення**

1. Ці Вимоги встановлюють гігієнічні вимоги до первинного виробництва та обігу молока від сільськогосподарських тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками, а також до пунктів заготівлі молока.

2. Ці Вимоги є обов'язковими для:

1) операторів ринку молока та молочних продуктів (у тому числі фізичних осіб), які утримують до п'яти умовних голів сільськогосподарських тварин для виробництва сирого молока з метою введення його в обіг через пункти заготівлі молока або реалізації кінцевому споживачу через агропродовольчі ринки (далі - дрібнотоварні виробники);

2) операторів ринку молока та молочних продуктів, в управлінні яких перебувають потужності із заготівлі, первинної обробки, зберігання та транспортування сирого молока (пункти заготівлі молока), від тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками;

3) державних ветеринарних інспекторів, спеціалістів ветеринарної медицини, уповноважених на здійснення ветеринарного обслуговування та/або державного контролю на відповідній території (уповноважений ветеринар, офіційний ветеринарний лікар) (далі - уповноважені особи компетентного органу), ліцензованих спеціалістів ветеринарної медицини або спеціалістів, які працюють у закладах ветеринарної медицини (далі - ліцензіати);

3. Ці Вимоги не застосовуються до молока виробленого (призначеного) для особистого споживання.

4. У цих Вимогах терміни вживаються у таких значеннях:

1) дрібнотоварне господарство - потужність, на якій утримується до п'яти умовних голів дійних тварин (одна умовна голова дійної тварини для великої рогатої худоби, кобил обчислюється як 1:1; для овець, кіз - як 1:10) для виробництва сирого молока з метою його обігу;

2) зворотна ємність - ємність багаторазового використання, яка обліковується та видається пунктом заготівлі молока дрібнотоварним виробникам для збирання молока та його транспортування в пункти заготівлі молока;

3) молоко збірне - молоко, отримане від декількох сільськогосподарських тварин у межах одного виду;

4) обов'язкові записи про тварину - записи в довільній формі, що містять інформацію про всі лікувальні та діагностично-профілактичні заходи, що проводяться із сільськогосподарськими тваринами, які утримуються у дрібнотоварних господарствах, а також інші записи, передбачені частиною шостою статті 40 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів";

5) первинна обробка молока - фільтрація та охолодження сирого молока;

6) пункти заготівлі молока - потужності, на яких здійснюються заготівля, первинна обробка, зберігання та транспортування сирого молока (далі - пункти).

Інші терміни вживаються в цих Вимогах у значеннях, наведених у Законах України "Про ветеринарну медицину", "Про ідентифікацію та реєстрацію тварин", "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 побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною", "Про дитяче харчування" та "Про молоко та молочні продукти", а також у Вимогах до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених наказом Міністерства аграрної політики

та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

## **II. Вимоги до первинного виробництва молока**

1. З метою забезпечення безпечності молока під час первинного виробництва, а також захисту здоров'я людей дрібнотоварні виробники повинні:

1) управляти небезпечними факторами, вести обов'язкові записи про тварину та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення дати заготівлі молока пунктами;

2) надавати на запит компетентного органу або пункту інформацію, передбачену цими Вимогами.

2. Сире молоко повинно бути отримано від клінічно здорових, ідентифікованих та зареєстрованих тварин відповідно до законодавства України та відповідати Вимогам до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

3. Забезпечення утримання та благополуччя сільськогосподарських тварин дрібнотоварними виробниками здійснюються з урахуванням Вимог до благополуччя сільськогосподарських тварин під час їх утримання, затверджених [наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 08 лютого 2021 року N 224](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 18 лютого 2021 року за N 206/35828.

4. Тварини, які утримуються дрібнотоварними виробниками, повинні перебувати під державним контролем з метою підтвердження стану їх здоров'я.

5. Уповноважені особи компетентного органу та/або ліцензіати в межах своїх повноважень здійснюють протиепізоотичні заходи згідно із Планом протиепізоотичних заходів з профілактики основних інфекційних і паразитарних хвороб тварин, розробленим і затвердженим у встановленому законодавством порядку.

6. Після завершення протиепізоотичних заходів уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат зобов'язані:

1) внести в ідентифікаційний документ тварини (паспорт, свідоцтво) результати протиепізоотичних заходів не пізніше трьох робочих днів із дня їх отримання;

2) надати пункту, розташованому в межах цієї території, списки дрібнотоварних виробників, тварини яких пройшли протиепізоотичні заходи із зазначенням ідентифікаційних номерів тварин, які позитивно реагують на внутрішньошкірне введення туберкуліну, серопозитивних на бруцельоз, лейкоз тощо, та обмежень щодо приймання молока від них.

7. У разі виявлення хвороби тварини або підозри в захворюванні під час проведення планового чи позапланового клінічного огляду або профілактичних і діагностичних заходів уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат негайно повідомляє про такий випадок державного ветеринарного інспектора, дрібнотоварного виробника та персонал відповідного пункту.

8. В разі будь-якого захворювання тварини, дрібнотоварний виробник негайно зобов'язаний повідомити уповноважену особу компетентного органу та/або ліцензіата та отримати від нього вказівки щодо поводження із хворою твариною та сирим молоком і молозивом, яке походить від такої тварини.

9. Застосування препаратів, які можуть вплинути прямо або опосередковано на властивості або якість молока, дозволяється виключно за призначенням уповноваженої особи компетентного органу та/або ліцензіата.

10. Уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат надає вказівки щодо поводження із хворою твариною, уживає заходів щодо лікування тварини, визначає порядок поводження з молоком, отриманим від хворих тварин згідно з чинними вимогами та інструкціями, а також повідомляє персонал відповідного пункту про застосування ветеринарних препаратів та період їх виведення (очікування).

11. На час лікування хворої тварини уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат у межах своїх повноважень може прийняти рішення щодо повної заборони або обмеження обігу сирого молока та в разі його прийняття повідомляє про це персонал відповідного пункту. Зазначені обмеження скасовуються після повного одужання тварини та завершення періоду виведення (очікування) застосованих ветеринарних препаратів.

12. Протягом періоду виведення (очікування), визначеного уповноваженою особою компетентного органу та/або ліцензіатом, що здійснював лікування, молоко заборонено використовувати для споживання людиною. Молоко, отримане протягом періоду виведення (очікування), після кип'ятіння та в разі наявності погодження уповноваженої особи компетентного органу та/або ліцензіата, може бути згодоване непродуктивним тваринам.

13. Уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат уносять інформацію до обов'язкових записів про тварину щодо заборони обігу сирого молока від тварин, які знаходяться в періоді виведення (очікування), у тому числі щодо заборони його обігу та здачі на пункти, а також зазначається термін дії такої заборони.

14. Дрібнотоварні виробники та/або персонал (особа), які доглядають за тваринами, повинні володіти навичками виявлення прихованих форм запалення вимені (субклінічний мастит) та зобов'язані:

1) проводити дослідження молока на приховані форми запалення вимені (субклінічний мастит) не рідше одного разу на місяць;

2) повідомити уповноважену особу компетентного органу та/або ліцензіата в разі позитивних результатів дослідження молока на приховані форми запалення вимені (субклінічний мастит).

15. Уповноважені особи компетентного органу та/або ліцензіати повинні сприяти дрібнотоварним виробникам та/або персоналу (особі), які доглядають за тваринами, в оволодінні навичок виявлення прихованих форм запалення вимені (субклінічний мастит).

16. Результати досліджень молока на субклінічний мастит зазначаються в обов'язкових записах про тварину. Уповноважена особа компетентного органу передає на відповідний пункт інформацію щодо позитивних результатів досліджень для відображення у відповідному журналі обліку дрібнотоварних виробників згідно з додатком 1 до цих Вимог.

17. Молоко з уражених маститом часток вимені кип'ятять і утилізують згідно з вимогами законодавства, а із здорових - може бути згодоване непродуктивним тваринам після кип'ятіння, за винятком випадків, коли хворі на мастит тварини піддавалися лікуванню антимікробними засобами або період виведення (очікування) ще триває.

18. Заборонено вводити в обіг як харчовий продукт:

1) молоко від хворих та неідентифікованих тварин та тварин, які піддавалися лікуванню і в яких не закінчився період виведення (очікування);

2) молоко отримане в перші сім днів після отелення та останні сім днів до кінця лактації сільськогосподарської тварини;

3) молоко від тварин, які не досліджувалися на приховані форми запалення вимені (субклінічний мастит) протягом останнього місяця;

4) молоко з іншими невідповідностями, визначеними законодавством.

### **III. Вимоги до потужностей (приміщень) для доїння, зберігання молока та обладнання для доїння**

1. Конструкція та планування потужностей (приміщень) повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до молока, включаючи захист від забруднення, під час операцій з молоком та між такими операціями.

2. Приміщення або окремі їх частини, передбачені для доїння, повинні відповідати таким вимогам:

1) підлога повинна легко митися, прибиратися, дезінфікуватися, бути твердою та облаштованою у спосіб, щоб запобігати накопиченню вологи та бруду;

2) стіни та стеля (внутрішня поверхня даху) повинні мати поверхню, що легко очищується, миється, дезінфікується (за потреби), а її структурні властивості повинні запобігати відшаровуванню, скупченню бруду та зменшувати утворення конденсату;

3) вікна та двері повинні бути з матеріалів та/або вкриті матеріалами, що запобігають накопиченню бруду, легко очищаються, миються та дезінфікуються, не піддаються розкладанню або корозії;

4) сечозбірний канал та сечозбірник повинні бути зі стійкого, вологонепроникного матеріалу, якщо технологія утримання передбачає його наявність;

5) сечо- та гноєзбірники повинні бути розташовані за межами приміщення для утримання сільськогосподарських тварин, закритими та регулярно очищуватися;

6) забезпечені водою, що відповідає гігієнічним вимогам до води питної або чистої та в кількості, що відповідає потребам діяльності, що здійснюється в таких приміщеннях.

3. Приміщення для зберігання молока повинні бути:

1) належно відокремлені від приміщень для утримання та доїння тварин;

2) обладнані холодильним обладнанням у разі охолодження молока.

4. Доїльні апарати в разі наявності повинні розташовуватися таким чином, щоб знижувався ризик забруднення молока.

5. Доїльні апарати (у разі наявності), зворотна ємність, інші ємності, призначені для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібний інвентар (відра, дійниці, молокоміри, цідилки, фільтри тощо), що можуть контактувати з молоком повинні:

1) бути виготовлені із матеріалів, дозволених до застосування для контакту із харчовими продуктами;

2) підтримуватись у належному технічному стані;

3) легко піддаватися миттю та бути стійкими до дії мийних і дезінфекційних засобів.

Порядок миття та дезінфекції доїльних апаратів, зворотних ємностей, інших ємностей, призначених для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібного інвентарю наведений у додатку 2 до цих Вимог.

6. Мийні та дезінфекційні засоби повинні відповідати вимогам законодавства.

7. Ємності, призначені для доїння, збирання та транспортування молока повинні бути марковані. Приклад маркування ємностей, призначених для доїння, заготівлі та транспортування молока наведений у додатку 3 до цих Вимог.

8. У разі використання зворотних ємностей для збору сирого молока такі ємності мають обліковуватися на пункті.

#### **IV. Вимоги до доїння, первинної обробки, збирання молока пунктами**

1. Доїння сільськогосподарських тварин повинно здійснюватися з дотриманням належної гігієни та забезпеченням таких вимог:

1) сільськогосподарські тварини до доїння мають бути чистими. З цією метою забруднені частини тіла обмивають теплою водою, але такі дії не повинні проводитись до та під час доїння;

2) перед доїнням персонал (особа), що здійснює доїння, повинен:

вимити руки, зокрема, до ліктя, у разі пошкодження цілісності шкіри рук - використовувати одноразові рукавички;

оглянути вим'я на наявність тріщин дійок;

очистити вим'я шляхом застосування теплої чистої води (для очищення вимені кожної наступної тварини вода повинна бути чистою з метою уникнення перехресного забруднення), або призначеними для цих цілей розчинами або спреями, зареєстрованими відповідно до законодавства, у такий спосіб, що не призводить до потрапляння їх залишкових кількостей у молоко);

ретельно витерти вим'я, зокрема дійки по всій довжині індивідуальним для кожної тварини чистим сухим рушником або серветкою;

3) здоювання перших цівок (порцій) молока від кожної сільськогосподарської тварини здійснюється персоналом (особою), що здійснює доїння, в окрему ємність з метою його

візуального оцінювання на наявність органолептичних невідповідностей (згустків, крові, невластивого кольору, запаху тощо). Молоко перших цівок (порцій) та молоко з органолептичними невідповідностями не допускається для споживання людиною;

4) доїння здійснюється ручним методом (чистими сухими руками) або машинним методом (із застосуванням доїльного апарату) у спосіб, що не спричиняє страждання та/або травмування сільськогосподарської тварини;

5) після доїння дійки витирають сухим рушником або серветкою, або здійснюють обробку спеціальним засобом, що зареєстрований у встановленому законодавством порядку.

2. Безпосередньо після доїння потрібно уникати контакту сирого молока, отриманого машинним методом, із повітрям приміщення для утримання сільськогосподарських тварин.

3. Фільтрація сирого молока, отриманого машинним методом, повинна проводитись апаратно. У разі відсутності відповідного обладнання, фільтрація повинна проводитись через 3 - 4 шари марлі або інші спеціальні фільтрувальні тканини, в окремому чистому приміщенні, яке унеможливує потрапляння пилу, комах, мінімізує контакт молока з навколишнім повітрям та іншими забруднювачами.

4. Заборонено змішувати молоко:

1) отримане методом ручного доїння та машинним методом;

2) отримане від різних за часом доїнь, якщо молоко протягом двох годин не було охолоджене до  $+ 8^{\circ} \text{C}$ ;

3) отримане від різних видів сільськогосподарських тварин;

4) отримане в перші сім днів після отелення та останні сім днів до кінця лактації сільськогосподарської тварини.

5. Все отримане сире молоко зберігають в закритих ємностях, що призначені для збору молока, в умовах, щоб виключити будь-яке забруднення в тому числі з повітря та окремо від сильно пахучих речовин.

6. Якщо молоко збирається щодня, одразу після доїння його необхідно охолодити до температури не вище ніж  $8^{\circ} \text{C}$ , а в разі, якщо воно збирається рідше ніж один раз на добу, - до температури не вище ніж  $6^{\circ} \text{C}$ .

7. Заготівля молока від сільськогосподарських тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками, повинна здійснюватися лише у відповідних пунктах. Забороняється змішування молока від різних дрібнотоварних виробників, поза межами пункту, у тому числі шляхом прямого збору (зливання) до транспортних ємностей. Виключення становлять випадки, коли пункт забезпечує еквівалентні даним Вимогам умови збирання молока та відбору зразків на відстані.

8. У разі отримання сирого молока ручним методом доїння, особа, яка здає молоко, повинна попередити про це персонал пункту.

9. Під час транспортування зібраного пунктом молока потрібно дотримуватися такого температурного режиму, щоб температура молока не перевищувала  $10^{\circ} \text{C}$ .

10. Винятком щодо дотримання температурних вимог, установлених у пунктах 6, 9 цього розділу Вимог, є випадки коли молоко переробляється протягом двох годин після доїння або якщо з технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів, та є відповідне письмове погодження компетентного органу.

11. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів, що здійснюють транспортування молока в пункти, повинні відповідати вимогам [статті 44 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#) та розділу VI Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

**V. Вимоги до персоналу (особи), що здійснює доїння, первинну обробку, заготівлю та транспортування молока в пункти або на переробну потужність**

1. Персонал (особа), що працює з сільськогосподарськими тваринами та молоком, зобов'язані проходити медичне обстеження (медичний огляд з виключенням з анамнезу захворювань на бруцельоз, туберкульоз та інші захворювання, спільні для людей і тварин, у тому числі паразитарних) згідно з вимогами законодавства. З таким персоналом (особою) проводять навчання з правил безпеки згідно з цим розділом Вимог.
2. У разі підвищення температури, нудоти, появи гнійничкових та інших пошкоджень шкіри в персоналу (особи), такий персонал (особа) не допускається до роботи з сільськогосподарськими тваринами, молоком.
3. Персонал (особа), який проводить доїння та/або інші операції з молоком повинен:
  - 1) бути забезпечений спеціальним чистим одягом;
  - 2) дотримуватися вимог підпункту 1 пункту 1 розділу IV цих Вимог;
  - 3) приймати їжу та палити в спеціально відведених для цього місцях.
4. Поблизу місця доїння мають бути доступні придатні засоби, в яких персонал (особа), що проводить доїння та інші операції з молоком, може вимити руки до ліктя, або має бути передбачена можливість використання ними одноразових рукавичок.
5. Персоналу (особам), які контактують з сільськогосподарськими тваринами, молоком заборонено користуватися шпильками і голками, зберігати в кишенях шпильки, люстерка та інші предмети особистого використання з метою запобігання потраплянню сторонніх предметів у корм сільськогосподарських тварин та/або молоко.
6. Дрібнотоварні виробники та/або персонал (особа), які працюють на потужностях іншого оператора ринку, зобов'язані повідомляти уповноважену особу компетентного органу та/або ліцензіата про будь-які випадки захворювання чи підозри на захворювання всіх сільськогосподарських тварин, яких вони утримують/доглядають, до початку робочого дня. За результатами клінічного огляду сільськогосподарської тварини і встановлення діагнозу, уповноважена особа компетентного органу та/або ліцензіат надає рекомендації щодо допуску дрібнотоварного виробника та/або персоналу (особи), який доглядає за хворою твариною, до роботи на потужності іншого оператора ринку, та інформує про це зазначеного оператора ринку.

## **VI. Вимоги до пунктів**

1. Конструкція та планування пунктів повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до молока, включаючи захист від забруднення, під час операцій з молоком та між такими операціями, повинні розроблятися з урахуванням відповідного зонування, що включає:
  - 1) зону приймання молока, в якій розміщують лабораторний стіл, шафу для реактивів і посуду, ваги для зважування молока, інші прилади, необхідні для визначення окремих критеріїв молока;
  - 2) зону зберігання молока, в якій розміщують відповідне обладнання для охолодження молока;
  - 3) санітарно-гігієнічну зону, яка повинна бути забезпечена гарячою водою, стелажми для зберігання тари та іншого необхідного обладнання, засобами для миття рук та посуду, дезінфікуючими розчинами, рушниками тощо. У спеціально відведеному місці цієї зони (з відповідним позначенням місця) зберігають санітарний одяг та засоби для прибирання.
2. Розміри приміщення залежно від обсягів надходження молока, що заготовляє пункт, мають дозволяти вільно розміщувати обладнання і виконувати технологічні операції щодо його приймання, виконання досліджень, охолодження, повноцінне прибирання та інші необхідні заходи.
3. При вході у приміщення пункту встановлюють скребки, решітки, металеві сітки чи інші засоби, що забезпечують достатнє очищення взуття від бруду, також обладнують дезкилимки або інші альтернативні засоби.
4. Приміщення, в яких проводиться первинна обробка та зберігання молока, повинні відповідати таким вимогам:

- 1) для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до молока;
- 2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігти накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;
- 3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час операцій з молоком повинні бути зачинені;
- 4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та в разі потреби дезінфікуються;
- 5) усі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з молоком, утримуються в непошкодженому стані, легко чистяться, а в разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів.
5. Приміщення пунктів повинні бути оснащені належною природною та/або механічною вентиляцією, яка сконструйована таким чином, щоб запобігти утворенню надмірного тепла та конденсату (механічний потік повітря не переміщувався між зонами), належним природним та/або штучним освітленням, електрикою, водопроводом, каналізацією. У разі відсутності центральної каналізації повинно бути обладнано локальні очисні споруди.
6. Вода, що використовується на пункті, повинна відповідати вимогам до води питної або в установлених випадках - води чистої.
7. Приміщення пунктів повинні підтримуватися в належному санітарному стані, бути обладнаними згідно з призначенням технологічним і холодильним обладнанням, інвентарем, засобами вимірювання (ваги тощо), ємностями для зберігання молока, що виготовлені з матеріалів, дозволених до застосування для контакту із харчовими продуктами.
8. Мийні і дезінфекційні засоби повинні зберігатися в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом.
9. Вимоги до персоналу (осіб) пунктів:
  - 1) персонал (особи), який обслуговує пункти, повинен дотримуватися гігієнічних вимог, передбачених розділом V цих Вимог;
  - 2) персонал (особи), який здійснює заготівлю молока, повинен володіти знаннями щодо обліку дрібнотоварних виробників та визначення окремих критеріїв молока.
10. На пункті повинні вестися записи (на паперових носіях та/або в електронному вигляді) у формі журналів згідно з додатками 1, 4, 5 до цих Вимог.  
У разі ведення відповідних журналів у паперовому вигляді аркуші кожного журналу нумерують та прошнуровують.  
У разі ведення журналів в електронному вигляді електронна версія журналів має враховувати будь-які зміни та унеможливити внесення змін до попередніх записів, фіксувати будь-які спроби змін показників, надавати можливість переглядати та співставляти записи на будь-яку дату.

## **VII. Вимоги до збирання молока в пунктах та його транспортування на переробну потужність**

1. З метою забезпечення простежуваності та безпечності молока під час заготівлі, а також захисту здоров'я людей пункти повинні:
  - 1) здійснювати облік дрібнотоварних виробників та вести відповідні записи в журналі обліку дрібнотоварних виробників згідно з додатком 1 до цих Вимог;
  - 2) заготовляти молоко від сільськогосподарських тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками лише за умов, що вони регулярно перевіряються на лейкоз, бруцельоз та туберкульоз згідно з планом протиепізоотичних заходів, затвердженим



компетентним органом, та офіційно визнані вільними від зазначених хвороб відповідно до законодавства України;

3) вести відповідні записи в журналі обліку критеріїв молока згідно з додатком 4 до цих Вимог;

4) вести журнал обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів згідно з додатком 5 до цих Вимог;

5) зберігати записи, що передбачені підпунктами 1, 3 та 4 цього пункту Вимог у пункті протягом шести місяців після закінчення дати збирання молока.

2. Під час приймання молока пункт повинен:

1) виміряти температуру молока та визначити критерій чистоти і внести відповідні записи до журналу обліку критеріїв молока;

2) відібрати зразок від партії молока кожного дрібнотоварного виробника з дотриманням правил відбору зразків в об'ємі не менш як 250 см<sup>3</sup> в окрему стерильну ємність, яка герметично закривається, зазначаючи на етикетці назву/прізвище постачальника, дату і час його відбору (індивідуальний зразок). Індивідуальний зразок повинен зберігатися в охоложеному стані (за температури від 2 до 6° C) до отримання відомостей про результати лабораторних досліджень (випробувань) збірного молока на переробній потужності чи в уповноваженій лабораторії;

3) фільтрувати зібране молоко та піддавати його невідкладному охолодженню відповідно розділу V Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

3. Збірне молоко, заготовлене в пунктах, повинно відповідати вимогам законодавства та критеріям, установленим Вимогами до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затвердженими [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564. Підтвердження відповідності здійснюється шляхом проведення лабораторних досліджень (випробувань) репрезентативної кількості зразків сирого молока, відібраних рандомізованим методом з ємності для зберігання молока на пункті. Лабораторні дослідження (випробування) повинні проводитися в уповноваженій лабораторії.

4. У разі встановлення за результатами лабораторних досліджень (випробувань) зразків збірного молока перевищення допустимих рівнів критеріїв до сирого молока та/або інших невідповідностей Вимогам до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564, пункт:

1) фіксує невідповідності в журналі обліку критеріїв молока (додаток 4);

2) невідкладно повідомляє про це компетентний орган;

3) уживає відповідних коригувальних заходів (результати вжитих заходів мають бути задокументовані в журналі обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів (додаток 5) та доступні для перевірки під час заходу державного контролю);

4) проводить лабораторні дослідження (випробування) індивідуальних зразків, які відбирають від партії молока, яка підготовлена дрібнотоварним виробником для транспортування до пункту, в уповноважених лабораторіях;

5) робить відмітку в журналі обліку критеріїв молока (додаток 4) про встановлені за результатами лабораторних досліджень (випробувань) індивідуальних зразків перевищення допустимих рівнів критеріїв до сирого молока та/або інших невідповідностей та не приймає молоко від відповідних дрібнотоварних виробників до усунення ними невідповідностей.

5. Якщо пунктом не вжито відповідних коригувальних заходів і не усунуто невідповідності щодо критеріїв вмісту мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин протягом трьох

місяців з дати повідомлення про такі невідповідності, компетентний орган забороняє відправлення сирого молока з відповідного пункту згідно з [частиною четвертою статті 40 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"](#). Така заборона діє до моменту надання пунктом компетентному органу підтвердження усунення невідповідності.

6. Якщо сире молоко містить залишки ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин (у тому числі інгібуючих) компетентний орган невідкладно припиняє обіг молока в порядку, передбаченому [частиною першою статті 67 Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"](#) до моменту надання пунктом компетентному органу підтвердження усунення невідповідності.

7. Лабораторні дослідження (випробування) зразків сирого молока здійснюються відповідно до [Закону України "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин"](#) та Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

8. Пункт здійснює прості та/або лабораторні дослідження (випробування) кожної партії молока, яка відвантажується на переробну потужність, а саме дослідження на органолептичні показники (консистенцію, смак та запах, колір), густину, кислотність, масову частку жиру і білка. Результати простих та лабораторних досліджень (випробувань) уносяться до журналу обліку критеріїв молока та товаротransпортної накладної. У разі необхідності на пункті залишаються контрольні зразки від партії.

9. Молоко, заготовлене в пунктах, повинно транспортуватися виключно на переробні потужності для подальшої термічної обробки з урахуванням вимог, установлених законодавством. Забороняється використання заготовленого пунктами молока для виробництва продуктів дитячого харчування, а також реалізація пунктами кінцевим споживачам та постачання в заклади громадського харчування.

10. Вимоги до транспортування молока повинні відповідати Вимогам до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затвердженим [наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року N 118](#), зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за N 593/33564.

**Директор** **Департаменту**  
**державної політики у сфері** **Андрій ПИВОВАРОВ**  
**санітарних та фітосанітарних заходів**

Додаток 1  
до Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока  
(пункт 16 розділу II)

## Журнал обліку дрібнотоварних виробників

(найменування пункту)

(найменування населеного пункту, району)

N з/п	Найменування або прізвище, ім'я, по батькові (за наявності)	Адреса потужності	Ідентифікаційний номер сільськогосподарської тварини	Відмітки про дослідження на субклінічний мастит											Примітка
				Місяці року											
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	

	дрібнотоварног о виробника																			
1	2	3	4	5																6

Додаток 2  
до Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока  
(абзац другий підпункту 3 пункту 5 розділу III)

### **Порядок миття та дезінфекції доїльних апаратів, зворотних ємностей, інших ємностей, призначених для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібного інвентарю**

1. Доїльні апарати (за наявності), зворотні ємності, інші ємності, призначені для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібний інвентар безпосередньо після закінчення виробничого процесу (доїння, первинної обробки молока тощо) миють теплою водою, що має температуру не вище +35° С, щіткою з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів.
2. Після миття доїльні апарати, зворотні ємності, інші ємності, призначені для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібний інвентар ретельно ополіскують для видалення залишків миючого засобу.
3. Зворотні ємності, інші ємності, призначені для доїння, заготівлі та транспортування молока, дрібний інвентар один раз на добу дезінфікують із додаванням дезінфікуючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів, або пропарюють, витримуючи їх у воді, що має температуру не нижче +100° С, протягом 8 - 10 хвилин.
4. Тканинні фільтри для первинної обробки молока після закінчення виробничого процесу (фільтрації) перуть з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів, після миття - ретельно ополіскують водою.
5. Один раз на добу тканинні фільтри пропарюють, витримуючи їх у воді, що має температуру не нижче +100° С, протягом 10 хвилин або прасують.
6. Ємності, призначені для обмивання вим'я сільськогосподарської тварини, перед доїнням миють, за потреби дезінфікують із додаванням дезінфікуючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів, або пропарюють, витримуючи в ємності під накритою кришкою воду, що має температуру не нижче +100° С, протягом 8 - 10 хвилин.

Додаток 3  
до Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока  
(пункт 7 розділу III)

### **Приклад маркування ємностей, призначених для доїння, заготівлі та транспортування молока**

Приклад маркування ємностей:

- 1) для молока перших цівок (порцій) - "ПЦ";
- 2) для молока (дійниці) - "Д";
- 3) для молока збірного (зворотна ємність) - "МЗ";
- 4) призначеної для обмивання вим'я сільськогосподарської тварини - "В".

Додаток 4  
до Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока  
(підпункт 3 пункту 1 розділу VII)

### **Журнал обліку критеріїв молока**

(найменування пункту)

(найменування населеного пункту, району)

№	Дата проведення лабораторного дослідження (випробування)	Найменування або прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) дрібнотоварного виробника	Походження молока (спосіб доїння, молоко від однієї сільськогосподарської тварини чи декількох ідентифікаційних номерів сільськогосподарських тварин)	Критерії молока										Кількість соматичних клітин /мл	Наявність залишків ветеринарних препаратів та/або інших забруднюючих речовин
				Консистенція	Смак та запах	Колір	Температура, град. °С	Кислотність, град. °Т	Густина	Масова частка жиру, %	Масова частка білка, %	Вміст мікроорганізмів, КУО/мл			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	

Додаток

5

до Гігієнічних вимог до дрібнотоварного виробництва та обігу молока (підпункт 4 пункту 1 розділу VII)

## ЖУРНАЛ

### обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів

(найменування пункту)

(найменування населеного пункту, району)

№	Дата	Короткий опис ветеринарно-санітарного та коригувального заходу	Підпис відповідального працівника пункту	Термін виконання заходу	Зміст виконаної роботи	Підпис завідуючого пунктом	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8