

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства охорони
здоров'я України
13 травня 2013 року № 368

(у редакції наказу Міністерства
охорони здоров'я України
_____ № _____)

**Державні санітарні правила і норми
«Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у
харчових продуктах»**

I. Загальні вимоги

1. Ці Державні санітарні правила і норми «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (далі – ДСанПіН) встановлюють максимально допустимі 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, зазначених у додатку до цих ДСанПіН.

3. Харчові продукти та (або) інгредієнти не можуть перебувати в обігу, якщо вони містять забруднюючі речовини в кількості, що перевищує максимально допустимі рівні, наведені у додатку до цих ДСанПіН.

4. Оператори ринку повинні робити все можливе, аби рівні забруднюючих речовин у харчових продуктах були настільки низькими, наскільки це може бути з використанням належної виробничої практики на всіх стадіях харчового ланцюга.

5. У цих ДСанПіН терміни вживаються у значеннях, наведених у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування» та «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

6. Максимально допустимі рівні ніпратів викладені у пунктах 7 - 23 розділу 1 додатку до Державних санітарних правил і норм «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» підлягають перегляду через три роки, після набрання чинності цього наказу, на підставі наукового обґрунтування.

7. Максимально допустимі рівні забруднюючих речовин, зазначені у додатку до цих ДСанПіН, застосовуються до їстівної частини відповідних харчових продуктів, якщо інше не вказано в додатку.

II. Максимально допустимі рівні забруднюючих речовин для висушених, розбавлених, перероблених і багатоінгредієнтних харчових продуктів

1. При застосуванні максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин, встановлених до харчових продуктів у додатку до цих ДСанПіН, 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. Під час проведення компетентним органом заходів державного нагляду (контролю) оператор ринку має надати і обґрунтувати коефіцієнт(-и) концентрації або розбавлення для відповідних операцій висушування, розбавлення, переробки та/або змішування інгредієнтів або для відповідних висушених, розбавлених, перероблених та/або багатоінгредієнтних харчових продуктів.

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 2 – 3 Розділу II застосовуються, якщо не встановлено специфічні максимально допустимі рівні 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 максимально допустимим рівням забруднюючих речовин, встановленим у додатку до цих ДСанПіН.

2. Забороняється змішувати харчові продукти, вміст забруднюючих речовин у яких відповідає встановленим у додатку до цих ДСанПіН максимальним рівням, з харчовими продуктами, вміст забруднюючих речовин у яких перевищує встановлені максимально допустимі 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 до цих ДСанПіН.

IV. Особливі вимоги для арахісу, насіння олійних культур, горіхів, сухофруктів, рису і кукурудзи

1. Арахіс, насіння олійних культур, горіхи, сухофрукти, рис і кукурудза, які не відповідають належним максимально допустимим рівням афлатоксинів, викладеним у підпунктах 5 – 8, 10, 11 пункту 1 Розділу 2 додатку до цих ДСанПіН, 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 максимально допустимим рівням, викладеним у підпунктах 1 – 4, 9 та 12 пункту 1 Розділу 2 додатку до цих ДСанПіН;

3) підлягають обробці, що включає сортування або інші види механічної обробки, у разі, якщо після такої обробки максимально допустимі рівні не перевищують викладені в підпунктах 5 – 8, 10 та 11 пункту 1 Розділу 2 додатку до цих ДСанПіН, 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 тара, а також на відповідному супровідному документі.

V. Особливі вимоги для земляного горіху (арахісу), насіння олійних культур, отриманих з них продуктів, і зерна (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), насіння олійних культур, отриманих з них продуктів та зерна (зернових). Цей супровідний документ повинен мати чітку прив'язку до вантажу шляхом зазначення ідентифікаційного коду вантажу, проставленого на кожному окремому мішку, коробці вантажу тощо. 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), насіння олійних культур, отриманих з них продуктів та зерна (зернових), розміщених на ринку, застосовуються максимально допустимі рівні, передбачені підпунктами 5 та 11 пункту 1 Розділу 2 додатку до цих ДСанПіН.

3. У випадку, якщо арахіс та насіння 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 максимально допустимі рівні, встановлені у підпункті 1 Розділу 2 додатку до цих ДСанПіН. 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. 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 максимально допустимі рівні, зазначені в додатку до цих ДСанПіН для салату-латуку, вирощеному у відкритому ґрунті (ґрунтовий салат-латук).

VII. Відбір зразків і проведення досліджень (випробувань)

1. Відбір зразків і проведення досліджень (випробувань), що здійснюються під час державного контролю з метою перевірки дотримання максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин, наведених у додатку до цих ДСанПіН, проводиться відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я**

Андрій СКІПАЛЬСЬКИЙ