

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів імені професора А. К. Скороходька

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет ветеринарної медицини

(назва)

« 4 » червня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Галузь знань **21 Ветеринарна медицина**

Спеціальність **212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Освітня програма **«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Факультет **ветеринарної медицини**

Розробники: **професор, доктор ветеринарних наук, професор Ткачук С. А.**

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни Дисципліна «**Безпечність та якість харчових продуктів**» передбачає вивчення нормативно-правових актів і документів щодо безпечності та якості харчових продуктів тваринного та рослинного походження; джерел забруднення навколишнього середовища, харчових продуктів нітратами, радіонуклідами, пестицидами, важкими металами, контамінації антибіотиками, гормонами, мікроорганізмами, тощо.

Під час навчання за дисципліною здобувачі вищої освіти повинні отримати теоретичні знання та практичні навички щодо порядку і періодичності контролю харчових продуктів за показниками безпечності; порядку вилучення з обігу, утилізації та знищення непридатних для використання харчових продуктів; державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті і володіти методиками досліджень за показниками якості та безпечності; проводити ветеринарно-санітарні заходи щодо вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітня програма	«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	195	
Кількість кредитів ECTS	6,5	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	11	
Форма контролю	залік, екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	3, 4 (2025 р)	-
Семестр	6,7	-
Лекційні заняття	60 год.	- год.
Практичні, семінарські заняття	- год.	- год.
Лабораторні заняття	75 год.	- год.
Самостійна робота	60 год.	- год.
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	4,5 год.	-

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – формування у здобувачів вищої освіти знань щодо якості та безпечності харчових продуктів, набуття навичок щодо застосування основних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів, ґрунтуючись на вивченні чинних нормативно-правових актів і документів.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

ЗК5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК10. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

Спеціальні (фахові) компетентності (ФК):

ФК1. Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства.

ФК2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативноправовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

ФК4. Здатність використовувати знання про хвороби тварин різної етіології для здійснення державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях.

ФК5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості;

ФК6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК7. Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні імпортері.

ФК8. Здатність планувати та проводити стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, аналізувати зв'язок між контролем безпечності харчових продуктів і здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

ФК14. Здатність ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника;

ФК20. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового

ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв'язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров'ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

Компетенції Першого дня

1. Вміти критично мислити, здійснювати перегляд та оцінку літератури та презентацій.

2. Демонструвати здатність критично аналізувати докази, справлятися з неповною інформацією, вирішувати непередбачувані ситуації та адаптувати знання, вміння і практичні навички до різних виробничих ситуацій.

3. Використовувати професійні здібності для сприяння розвитку ветеринарних знань та реалізації концепції "Єдине здоров'я" з метою сприяння здоров'ю, безпеці та благополуччю тварин, людини і навколишнього середовища, а також досягнення Цілей сталого розвитку ООН.

4. Збирати, зберігати та транспортувати зразки, обирати відповідні діагностичні тести, здійснювати інтерпретацію та мати розуміння щодо обмеження результатів тестів.

5. Захищати здоров'я населення шляхом виявлення умов, що прямо чи опосередковано пов'язані з тваринами, продуктами тваринного походження та побічними продуктами, якщо вони сприяють захисту, збереженню та покращенню здоров'я людей.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма								Заочна форма					
	тиж-ні	усь-ого	у тому числі					усь-ого	у тому числі					
			л	п	лаб	ін-д	с.р.		л	п	лаб	ін-д	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Модуль 1. Основні положення, правові та організаційні засади нормативно-правових документів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів														
Тема 1. Вступ. Визначення понять «якість» та «безпечність». Структура, фактори, чинники щодо якості та	1	7	2	-	2	-	3							

безпеці харчових продуктів														
Тема 2. Вимоги національного та європейського законодавства до безпеки та якості харчових продуктів	2–3	10	4	-	2	-	4							
Тема 3. Державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин і післязабійного огляду продуктів забою.	4	6	2	-	2	-	2							
Тема 4. Оцінка якості харчових продуктів	5–6	12	4	-	4	-	4							
Тема 5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчових продуктів. Перелік продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах	7–8	10	4	-	4	-	2							
Разом за змістовим модулем 1		45	16	-	14	-	15							
Модуль 2. Оцінка вмісту контамінантів хімічної природи в харчових продуктах. Дотримання гігієнічних вимог на потужностях. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки														
Тема 6. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітридами, нітросполуками, важкими металами, пестицидами	9–10	12	4	-	4		4							
Тема 7. Біобезпека харчових продуктів, що містять генетично-	11	7	2	-	2		3							

модифіковані організми та харчові добавки.													
Тема 8. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження	12	10	2	-	4		4						
Тема 9. Принципи безпечності та якості під час переробки харчових продуктів тваринного походження та захист споживачів	13–14	8	4	-	2		2						
Тема 10. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Порядок і періодичність контролю харчових продуктів за показниками безпеки (система HACCP)	15	8	2	-	4		2						
Разом за змістовим модулем 2		45	14	-	16		15						
1. Усього годин		90	30	-	30		30						
Модуль 3. <i>Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного та фізичного походження</i>													

Тема 11. Небезпеки харчових продуктів біологічного походження		15	4	-	6	-	5						
Тема 12. Небезпеки харчових продуктів фізичного походження. Харчові алергени.		13	4	-	6	-	3						
Тема 13. Міжнародні організації в концепції "Єдине здоров'я"		13	4	-	6	-	3						
Тема 14. Антибіотикорезистентність і харчові продукти: виклики та рішення.		10	2	-	4	-	4						
Разом за змістовим модулем 3		51	14	-	22	-	15						
Модуль 4. Забезпечення безпечності харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості													
Тема 15. Поводження з харчовими продуктами. Вимоги до особистої гігієни працівників, якості системи водопостачання та води, контроль за небезпечними факторами харчових продуктах		19	6	-	8	-	5						
Тема 16. Заходи контролю на підприємствах харчової промисловості		21	6	-	10	-	5						
Тема 17. Менеджмент у сфері харчової промисловості		14	4	-	5	-	5						
Разом за змістовим модулем 4		54	16	-	23	-	15						

Усього за 7 семестр		105	30		45		30						
Усього за курс		195	60		75		60						
Курсовий проект (робота) з дисципліни 2. (якщо є в робочому навчальному плані)	11		-	-	-		-		-	-	-		-

3.Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
3,4 модуль		
1	Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного походження	4
2	Харчові отруєння	4
3	Небезпечні фактори харчових продуктів фізичного походження. Харчові алергени	4
4	Концепція «Єдине здоров'я»	4
5	Антибіотикорезистентність і харчові продукти: виклики та рішення	2
6	Поводження з харчовими продуктами. Вимоги до особистої гігієни працівників, якості системи водопостачання та води, контроль за небезпечними факторами харчових продуктах	6
7	Заходи контролю на підприємствах харчової промисловості	6
8	Менеджмент у сфері харчової промисловості	4

4.Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
6 семестр		
Модуль I		
1	Коротка інструкція з правил техніки безпеки під час роботи у лабораторії. Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів. Визначення вмісту вологи у харчових продуктах.	2
2	Порядок відбору зразків харчових продуктів для проведення досліджень.	2
3	Визначення вмісту білків, жиру, вологи і сухих речовин у молоці. Визначення вмісту вологи у м'ясі та м'ясник продуктах.	4
4	Визначення вмісту ліпідів у харчових продуктах.	2
5	Визначення якості тваринних жирів	2
6	Визначення біологічної цінності білків і біологічна ефективність жирів	2
7	Проведення поточної атестації за модулем I	

Модуль 2		
8	Визначення залишкових кількостей пестицидів у харчових продуктах	2
9	Визначення вмісту радіонуклідів у харчових продуктах	2
10	Визначення вмісту нітратів у харчових продуктах. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах.	4
11	Визначення залишкової кількості антибіотиків у харчових продуктах	4
12	Харчові добавки, які регулюють структуру і консистенцію харчових продуктів і методи визначення їх вмісту в харчових продуктах	2
13	Харчові добавки, які подовжують термін придатності харчових продуктів і методи визначення їх вмісту в харчових продуктах	2
14	Проведення поточної атестації за модулем 2	
Усього за 6 семестр		30
Модуль 3		
15	Визначення небезпечних факторів бактеріального походження у харчових продуктах	2
16	Визначення небезпечних факторів паразитарного походження у харчових продуктах	2
17	Визначення небезпечних факторів вірусного походження у харчових продуктах	2
18	Методика розслідування харчових отруень	4
19	Перша допомога за харчових отруень	2
20	Використання Європейської системи швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (RASFF)	4
21	Відпрацювання схеми впровадження Положення про прозорість (<i>Transparency Regulation</i>) у сфері харчових продуктів	2
22	Підготовка заявок на реєстрацію харчових ферментів, харчових добавок і харчових ароматизаторів	4
23	Проведення поточної атестації за модулем 3	
Модуль 4		
24	Відпрацювання методів управління інцидентами на підприємствах харчової промисловості	2
25	Освоєння методів забезпечення належних гігієнічних умов під час роботи з харчовими продуктами	2

26	Методи управління логістичними витратами на перевезення харчових продуктів	2
27	Опрацювання механізмів забезпечення безпечності харчових продуктів на фермі для фермерів, що вирощують свіжі фрукти та овочі, пакувальників, контролюючого персоналу	2
28	Розроблення процедур належної сільськогосподарської практики (GAP) і відпрацювання механізмів дотримання нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів	4
29	Підготовка та використання новітніх методів і технологій очищення та санітарної обробки поверхонь, що контактують з харчовими продуктами	4
30	Порядок підготовки підприємства харчової промисловості до перевірки / інспекції	3
31	Відпрацювання методів дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	4
32	Проведення поточної атестації за модулем 4	
Усього годин за 7 семестр		45
Усього годин за курс		75

5.Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Характеристика основних показників якості харчових продуктів	5
2	Основні показники харчової цінності харчових продуктів	2
3	Вміст білків, жирів, вуглеводів в харчових продуктах	5
4	Характеристика основних показників якості харчових продуктів	5
5	Функціональні харчові продукти: призначення та використання	2
6	Еко-продукти: призначення та використання	2
7	Методологія контролю якості харчових продуктів	5
8	Стисла характеристика харчових продуктів	3
9	Формування технологічних процесів виробництва конкретних видів харчових продуктів	3
10	Формування багатофункціональних систем під час виготовлення харчових продуктів	3
11	Шляхи утилізації використаної тари і пакувальних матеріалів	3
12	Полімерні матеріали, які найчастіше використовуються для тари і упакування	2
13	Оцінка пакувальної тари та її вплив на довкілля та людину	3
14	Мікробіологія харчових продуктів	4
15	Харчові добавки та їх вплив на організм	2
16	Небезпеки харчових продуктів фізичного походження	2
17	Гормони, стимулятори росту	2

18	Особиста гігієна та здоров'я у сфері харчової промисловості	2
19	Нещасні випадки у сфері громадського харчування	2
20	Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач	3

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

(вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист лабораторних робіт

7. Методи навчання:

- проблемне навчання;
- практико-орієнтоване навчання;
- навчання через дослідження;

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
<i>Модуль 3. Небезпечні фактори харчових продуктів біологічного та фізичного походження</i>		
Лабораторна робота 1-3	ПРН 3,6,8. У тому числі вміти визначати небезпечні фактори біологічного походження у харчових продуктах; застосовувати відповідні процедури для попередження потрапляння таких небезпечних факторів у харчові продукти; планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях. Вміти визначати небезпечні фактори фізичного походження у харчових продуктах; застосовувати відповідні процедури для попередження потрапляння таких небезпечних факторів у харчові продукти; планувати процедури для уникнення крос-контамінації, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях. Вміти використовувати он-лайн інструменти Європейської системи швидкого оповіщення про харчові продукти і корми (RASFF), МЕБ (WAHIS), ФАО (EMPRES-i); робити відповідні	20
Лабораторна робота 4-6		20
Лабораторна робота 7,8		12
Лабораторна робота 9		8
Самостійна робота 3 (теми 14-16)		10

	висновки на основі використання он-лайн інструментів. Вміти пояснити зв'язок між використанням антибіотиків у тваринництві та розвитком антибіотикорезистентних форм мікроорганізмів у людей; використовувати он-лайн інструменти Глобальної системи нагляду за антибіотикорезистентністю (GLASS); робити відповідні висновки на основі використання цього он-лайн інструменту; готувати і подавати заявки на реєстрацію харчових ферментів, харчових добавок і харчових ароматизаторів.	
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 3		100
Модуль 4. Забезпечення безпеки харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості		
Лабораторна робота 10,11	ПРН 3,6,8. У тому числі вміти планувати та впроваджувати заходи контролю за небезпечними факторами у харчових продуктах на підприємствах харчової промисловості. Вміти планувати, запроваджувати та виконувати санітарно-епідеміологічні заходи на підприємствах харчової промисловості та у закладах громадського харчування; планувати, запроваджувати та виконувати заходи з охорони праці на підприємствах харчової промисловості; здійснювати заходи, необхідні для успішного проходження перевірки / інспекції.	18
Лабораторна робота 11,12		18
Лабораторна робота 13,14		18
Самостійна робота 4. (теми 17-20)		16
Модульна контрольна робота 4.		30
Всього за модулем 4		100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен		30
Всього за курс		$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни «Безпечність та якість харчових продуктів» на навчальному порталі НУБіП України eLearn – <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2895> (Ч.1);
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3193> (Ч.2);

- курс лекцій: "Безпечність та якість харчових продуктів. Частина 1". Навчально-методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза". ЦП Компринт. 2021. 150 с.

- підручники, навчальні посібники, практикуми:
 - методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти: 1.

1. Ткачук С. А. Дослідження харчових продуктів за окремими показниками якості. Методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина". ЦП Компринт. 2021. 39 с.;

2. Робочий зошит "Якість м'яса і м'ясопродуктів. Методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина". ЦП «Компринт». 2023. 58с.

3. Робочий зошит "Якість молока і молочних продуктів. Навчально-методичні вказівки для студентів ОС "Магістр", спеціальності 211 "Ветеринарна медицина". ЦП «Компринт». 2022. 96с.

- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10.Рекомендовані джерела інформації

Статті у наукометричній базі Scopus:

1. Orobchenko O., Koreneva Y., Paliy A., Rodionova K., Korenev M., Kravchenko N., Pavlichenko O., Tkachuk S., Nechyporenko O., Nazarenko S. Bromine

in chicken eggs, feed, and water from different regions of Ukraine. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2022. 16. 42-54. doi: 10.5219/1710.

2. Myagka K. S., Tkachuk S. A., Yatsenko I. V., Rodionova K. O., Kostiuk M. V., Liniychuk N. V., Lyasota V. P., Zhylina V. M., Tsivirko I. L., Savchuk L. B. Validation of quantitative determination method of spectinomycin in muscle samples by the immunoenzyme analysis method. *Ukrainian Journal of Ecology*. 2021. 11(7). 33–38. doi: 10.15421/2021_239.

3. Tkachuk S. A., Zbigniew Sobek, Yatsenko I. V., Tkachik L. V., Savchuk L. B. Meat quality under use of natural feed additives in young pig feeding. *Ukrainian Journal of Veterinary Sciences*. 2021 12(2): 15–25, <http://doi.org/10.31548/ujvs2021.02.002>.

Статті у наукових фахових виданнях категорії «Б»:

1. Лясота В. П., Богатко Н. М., Букалова Н. В., Джміль В. І., Хіцька О.А., Мазур Т. Г., Ткачук С. А., Приліпко Т. М., Вакула Б. В. Безпечність та якість меду натурального бджолиного, виготовленого під різними торговими марками, за реалізації у супермаркетах. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2023. 1. 40-51. doi:10.33245/2310-4902-2023-180-1-40-51.

2. Шуляк С. В., Мягка К. С., Ткачук С. А., Гайдей О. С., Меженська Н. А., Бардік Л.Ю. Валідація методу визначення свинцю, кадмію, арсену у м'ясі та м'ясопродуктах атомно-абсорбційною спектрометрією з електротермічною атомізацією. *Наукові доповіді НУБіП України*. 2021. 5 (93). doi:10.31548/dopovidi2021.05.012.

3. Ткачик Л. В., Ткачук С. А. Відгодівельні, забійні, м'ясні якості свиней та дегустаційна оцінка м'яса за застосування кормових добавок LG-MAX і Сел-Плекс. 2020. 11(1). 134 – 142. *Ukrainian Journal of Veterinary Sciences*. <http://doi.org/10.31548/ujvs2020.01.014>.

4. Ткачук С. А., Мягка К. С., Лясота В. П. Якість меду натурального після обробки бджолиних сімей нітрофураном (АОЗ). *Наукові доповіді НУБіП України*. 2020. 6 (88). doi:10.31548/dopovidi2020.06.021.

Перелік чинних нормативно-правових актів і нормативних документів з питань безпечності та якості харчових продуктів:

1. Законодавча база [Електронний ресурс]. <http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/>

2. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

4. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.

5. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-ХІІ. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

6. Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів: Закон України від 31.05.2007 № 1103-V. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1103-16#Text>.

7. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 28 січня 2004 р. за № 121/8720.

8. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів № 667. 667-2015-п. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 2 вересня 2015 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF#Text>.

9. Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді (ДР-2006). Затверджені Наказом МОЗ України № 256 від 03.05.2006 р. Зареєстровано в Мініюсті України 17.07. 2006 р. за № 845/12719. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0845-06#Text>.

10. Порядок відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження: Постанова Кабінету Міністрів України від 14.06. 2002 р., № 833. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2002-%D0%BF#Text>.

11. ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0137588-01#Text>.

12. ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997 р. за № 255. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0255282-97#Text>

13. Методичні рекомендації "Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки" [Електронний ресурс] – http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/MOZ3880.html

14. Нормативно-законодавчі зміни щодо якості та безпечності харчових продуктів за 2023 рік [Електронний ресурс] – <https://nuft.edu.ua/news/podiyi/normativno-zakonodavchi-zmini-shhodo-yakosti-ta-bezpechnosti>.