

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
Факультет ветеринарної медицини  
Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К.Скороходька

“ЗАТВЕРДЖУЮ”  
Декан факультету ветеринарної медицини,  
професор Микола ЦВІТКОВСЬКИЙ  
“ ” \_\_\_\_\_ 2023 р.



“СХВАЛЕНО”  
на засіданні кафедри ветеринарної гігієни  
імені професора А.К. Скороходька  
Протокол №9 від “11”квітня 2023 р.  
Марія КУЧЕРУК Завідувач кафедри

”РОЗГЛЯНУТО”  
Гарант ОП «Ветеринарна медицина»  
Наталія ГРУШАНСЬКА

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
Державна ветеринарно-санітарна експертиза

спеціальність 211 – «Ветеринарна медицина»  
освітня програма «Ветеринарна медицина»  
Факультет (ННІ) ветеринарної медицини  
Розробники: к.біол.н., доц. М.А. Галабурда  
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2023 р.

**1. Опис навчальної дисципліни**  
**Державна ветеринарно-санітарна експертиза**  
(назва)

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень</b>		
Галузь знань	21 – «Ветеринарна медицина» (шифр і назва)	
Напрямок підготовки		
Спеціальність	211 «Ветеринарна медицина» (шифр і назва)	
Освітній ступінь	Магістр (бакалавр, спеціаліст, магістр)	
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4,0	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	<i>залік</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Семестр	11	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	
Практичні, семінарські заняття	<i>--год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	<i>15 год.</i>	<i>год.</i>
Самостійна робота	<i>90 год.</i>	<i>год.</i>
Індивідуальні завдання	<i>-- год.</i>	<i>год.</i>
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i>	<i>год.</i>

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни Державна ветеринарно-санітарна експертиза**

**Мета** – освоєння законодавства і організаційної структури державної ветеринарної служби України на підприємствах м'ясної, молочної і рибної промисловості, на кордоні і транспорті, об'єктів і методів державного ветконтролю.

**Завдання** – ознайомлення студентів з ветеринарним законодавством України з основами деонтології і правознавства у ветеринарії, ветеринарним діловодством у сфері державного ветеринарного нагляду і контролю щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність отруєння людей, тварин харчовими продуктами тваринного походження; попередити розповсюдження продуктів тваринного походження, які мають токсичні, мутагенні, канцерогенні, алергенні чи інші несприятливі для організму людини дії при їх споживанні у загальноприйнятих кількостях, межі яких встановлюються Міністерством охорони здоров'я України;

**Набуття компетентностей:**

### ***Інтегральна компетентність (ІК)***

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі ветеринарної медицини, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

### ***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

### ***фахові (спеціальні) компетентності (СК):***

СК 14 Здатність проводити судово-ветеринарну експертизу..

СК 15 Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження

### ***Програмні результати навчання (ПРН)***

ПРН 12 Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

ПРН 13 Розуміти логічну послідовність дій та вміти оформляти відповідну документацію під час проведення судово-ветеринарної експертизи.

ПРН 14 Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

### 3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Змістовий модуль 1.Визначення дисципліни. Державна ветеринарно-санітарна експертиза при транспортуванні та переробці тварин, продукції пта кормів тваринного походження.</b>							
Тема 1. Вступ. Значення державної ветсанекспертизи для отримання якісної та безпечної продукції.	1	5	1				10
Тема 2. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.	1	9	1		2		10
Тема 3. Підходи щодо регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в Україні їх гармонізація з вимогами ЄС. Загальні положення законодавства про харчові продукти	2-3	14	2		2		10
Тема 4. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів та небезпечні фактори пов'язані з харчовими продуктами.	4-5	13	2		2		10
Тема 5. Цілі, методи та інструменти сучасного контролю за безпечністю харчових продуктів.	6-7	12	1		2		10
Застосування Європейських підходів							

Тема 6. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти. Шляхи зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)	8-9	14	2		2		10
Разом за змістовим модулем 1		79	9		10		60
<b>Змістовий модуль 2. Державний контроль операторів ринку харчових продуктів</b>							
Тема 1. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори)	10-12	14	2		2		10
Тема 2. Організація державного контролю. Основні компоненти системи державного контролю.	12-14	14	2		2		10
Тема 3. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	13-15	13	2		1		10
Разом за змістовим модулем 2		41	6		5		30
Усього годин		120	15		15		

#### **4. Теми лекційних занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Значення державної ветсанекспертизи для отримання якісної та безпечної продукції.	1
2	Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів.	1
3	Підходи щодо регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в Україні їх гармонізація з вимогами ЄС.	2

4	Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів та безпеки пов'язані з харчовими продуктами.	2
5	Цілі, методи та інструменти сучасного контролю за безпечністю харчових продуктів.	1
6	Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти. Шляхи зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)	2
7	Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори).	2
8	Організація державного контролю. Основні компоненти для організації системи державного контролю.	2
	Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	2

### **5. Темі практичних (лабораторних) занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні положення законодавства про харчові продукти	2
2	Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)	2
3	Заходи контролю на потужності. Інспектування та аудит.	2
4	Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.	2
5	Застосування принципів державного контролю до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)	4
6	Проблеми системи державного контролю в Україні	2
7	Презентація тем досліджень студентів.	1

## 6. Теми занять для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Санітарно-гігієнічні та технологічні вимоги до виробничих цехів забійних і м'ясопереробних підприємств	10
2	Вимоги до транспортування забійних тварин	10
3	Сучасні технологічні схеми забою продуктивних тварин	10
4	Організація робочих місць та методи ветсанекспертизи продуктів забою в умовах м'ясокомбінату	10
5	Хімічний та морфологічний склад м'яса продуктивних тварин	10
6	Ветеринарно-санітарний контроль м'яса при заразних захворюваннях тварин	10
7	Методи ветеринарно-санітарної експертизи молока та сирів	10
8	Ветеринарно-санітарний контроль та експертиза риби	10
9	Ветеринарно-санітарна експертиза рослинних продуктів	10

## 7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1	Основне завдання транспортування це –		
2	Температура питної води повинна становити _____ °С		
А	Не нижче 4 і не вище 25	Б	Не нижче 15 і не вище 35
В	Не нижче 10 і не вище 15	Г	Не нижче 8 і не вище 20

<b>3</b>	<b>Стіни виробничих приміщень облицьовані глазурованою плиткою на висоту не менше _____ м.</b>
<b>4</b>	<b>Скільки % від живої маси становить кров у ВРХ</b>
1.	5-7
2.	7-8
3.	9-10
4.	10-15
<b>5</b>	<b>Нутрування ВРХ починається із:</b>
1.	Розпилювання лобкового зрощення
2.	Видалення прямої кишки
3.	Розпилювання грудної кістки
4.	Видалення ліверу
<b>6</b>	<b>Підготовка голови однокопитних до ветсаногляду включає:</b>
1.	Підрізання язика
2.	Вирубання носової перегородки
3.	Відділення голови від туш
4.	1-3
<b>7</b>	<b>Знищення продуктів забою передбачає:</b>
1.	знешкодження туш або трупів у біотермічних ямах без подальшого використання
2.	знешкодження туш або трупів спалюванням без подальшого використання
3.	знешкодження туш або трупів спалюванням з подальшим використанням для виготовлення кормів для тварин та технічних продуктів
<b>8</b>	<b>Знезараження ветконфіскатів проводять:</b>
1.	в вертикальних вакуумних котлах



2.	в горизонтальних вакуумних котлах
3.	біотермічним методом
4.	хлоруванням
<b>9</b>	<b>Від чого залежить структура і штат ВВК м'ясопереробного підприємства?</b>
1	від адміністративного підпорядкування підприємства
2	від потужності та обсягів випускаємої продукції
3	від фінансових можливостей підприємства
4	від уставних положень підприємства
<b>10</b>	<b>Відділ виробничого ветеринарного контролю м'ясокомбінату має.....підрозділи</b>
<b>11</b>	<b>Яка частота огляду замороженого м'яса ветперсоналом при зберіганні його в промисловому холодильнику?</b>
1	1 раз в місяць
2	1 раз в декаду
3	2 рази в рік
4	1 раз в квартал
<b>12</b>	<b>На м'ясокомбінатах при переробці ВРХ обладнують слідуєчі точки (місця) ветсанекспертизи:</b>
1	голів, внутрішніх органів, туш, фінальна
2	внутрішніх органів, туш, фінальна
3	нижньощелепних лімфатичних вузлів, голів, внутрішніх органів, туш, фінальна
4	Нижньощелепних лімфатичних вузлів, голів, внутрішніх органів, туш, фінальна
5	голів, туш, фінальна
<b>13 А.</b>	<b>Знищення відходів це:</b>
	Г.здійснення будь-яких технологічних

Б.зменшення чи усунення небезпечності відходів шляхом механічної, фізико-хімічної чи біологічної обробки	операцій, пов'язаних із зміною фізичних, хімічних чи біологічних властивостей відходів з метою їх подальшого використання
В.використання відходів, як вторинних матеріальних чи енергетичних ресурсів	Д.зміна фізико-хімічного стану відходів під дією високих температур, хімічних речовин, біологічних процесів розпаду
<b>14</b>	<b>Третя точка ветсанекспертизи коней це.....</b>
<b>15</b>	<b>Для роботи на м'ясопереробному підприємстві офіційний лікар ветеринарної медицини повинен:</b>
1	мати досвід роботи за фахом не менше 5 років
2	мати досвід роботи за фахом не менше 3 роки
3	мати досвід роботи за фахом не менше 1 року
4	досвід не обов'язковий
<b>16</b>	<b>Риба та морепродукти допускаються до ввезення в Україну, якщо виходять із підприємств розташованих на адміністративних територіях вільних від африканської чуми свиней протягом:.....років</b>
<b>17</b>	<b>Молоко при субклінічних маститах із вражених четвертей..</b>
1	використовують без обмежень;
2	після кип'ятіння знищують;
3	після пастеризації відправляють на молокозавод;
4	після термічної обробки використовують на корм тваринам
<b>18</b>	<b>А.М'ясокіткове борошно це:</b>
Б.продукт,що отримують із нехарчових відходів, конфіскацій, трупів та інших відходів тварин. походження , які допускаються до переробки	Г.кормовий продукт, що виробляють із мякушевих відходів тварин із додаванням 45% кісток

В кормовий продукт, що виробляють із мякушевих відходів тварин із додаванням 10% кісток	Д.кормовий продукт, що виробляють із кісток, кісткового напівфабрикату та залишку
<b>19</b>	<b>Через скільки днів після щеплення вакциною проти сибірки можна транспортувати забійних тварин?</b>
1	через 10 днів
2	через 12 днів
3	через 14 днів
4	через 7 днів
<b>20</b>	<b>Ветеринарні довідки про стан здоров'я тварин мають право виписувати:</b>
1	лікарі ветеринарної медицини державних установ
2	лікарі ветеринарної медицини державних установ та вет.лікарі, що працюють за ліцензіями та мають на цей вид діяльності дозвіл
3	вет.лікарі, що працюють за ліцензіями
<b>21</b>	<b>Карантинне відділення повинно вміщувати ..... % тварин від їх добового надходження на м'ясокомбінат:</b>
<b>22</b>	<b>В яких випадках проводиться напівпатрання птиці?</b>
1	за вказівкою адміністрації
2	при відсутності інфекц. захворювань птиці на підприємстві
3	при відсутності паразитарних. захворювань птиці на підприємстві
4	за рішенням районного управління ветмедицини
<b>23</b>	<b>Що таке державний вет. нагляд?</b>
<b>24</b>	<b>Які вимоги до тари при ввезенні в Україну риби та морепродуктів із-за кордону?</b>
1	тара повинна бути чистою
2	тара повинна бути цілою
3	тара повинна використовуватися вперше

4	тара повинна відповідати санітарно-гігієнічним вимогам країни експортера	
<b>25</b>	<b>Який ветеринарний супровідний документ повинен бути при імпорті молока та молочних продуктів в Україну?</b>	
1	ветсвідоцтво	
2	ветсертифікат	
3	ветдовідка	
4	якісне посвідчення	
<b>26</b>	<b>При сальмонельозі молоко:</b>	
1	знезаражують пастеризацією при 85 <sup>0</sup> С – 30 хв. або кип'ятять;	
2	знезаражують пастеризацією при 72 <sup>0</sup> С – 30 хв.;	
3	знезаражують кип'ятінням протягом 1 год.;	
4	знезаражують пастеризацією при 95 <sup>0</sup> С – 30 хв	
<b>27 А.</b>	Згідно ГОСТ ікра лососева (червона) поділяється на гатунки	Б.вищий, перший, другий
<b>В</b>	Згідно ГОСТ ікра осетрова (чорна) поділяється на гатунки	Д.перший. другий
<b>28</b>	<b>Друга точка ветсанекспертизи ДРХ є огляд.....</b>	
<b>29</b>	<b>При надходженні мяса на промислові холодильники воно повинно мати</b>	
1	вет свідоцтво, відбитки вет клейм	
2	якісне посвідчення, сертифікат відповідності	
3	супровідні документи не обовязкові	
4	товарно-транспортну накладну	
<b>30</b>	<b>Хто відноситься до 1 підрозділу ВВВК м'ясопереробного підприємства?</b>	
1	технологи-контролери	
2	спеціалісти виробничої лабораторії	

3	ветеринарні фахівці підприємства
4	адміністрація підприємства

## 8. Методи навчання.

Організація навчання у НУБіП України забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм навчання, а саме: - лекції;

- практичні заняття (лабораторні роботи, лабораторний практикум); - самостійна аудиторна робота студентів;
- самостійна позааудиторна робота студентів;
- консультації;

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів використовуються:

- індивідуальні співбесіди;
- колоквіуми;
- залік.

Під час вивчення дисципліни «Державна ветеринарно-санітарна експертиза» використовують наступні методи навчання:

- лекції;
- лабораторні заняття;
- самостійна аудиторна робота студентів;
- самостійна позааудиторна робота студентів.

## 9. Форми контролю.

Контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів є важливою складовою навчально-виховного процесу у вищому навчальному закладі. Контроль у дидактиці вищої школи слід розуміти як педагогічний супровід, спостереження і перевірку успішності навчально-пізнавальної діяльності студентів.

Процес контролю, здійснюваний викладачем, передбачає декілька етапів:

1) перевірку (виявлення рівня отриманих студентами знань, умінь та навичок);

2) оцінювання (вимірювання рівня знань, умінь і навичок та порівняння їх з певними стандартами, окресленими вимогами навчальних програм); 3) облік (фіксація результатів у вигляді оцінок, балів, рейтингу в журналі, заліковій книжці, залікових чи екзаменаційних відомостях). Контролюючи навчально-пізнавальну діяльність студентів, викладач спрямовує свої зусилля на вирішення наступних завдань:

- виявлення якості засвоєння навчального матеріалу, ступеня відповідності отриманих умінь і навичок цілям і завданням навчальної дисципліни;

- виявлення труднощів у засвоєнні студентами навчальної інформації та типових помилок з метою їх корекції та усунення;

- визначення ефективності організаційних форм, методів і засобів навчання;

- діагностування рівня готовності студентів до сприйняття нового

матеріалу. Педагогічний контроль виконує наступні функції:

- навчальну (освітню), яка полягає у тому, щоб контрольні заходи сприяли поглибленню, розширенню, удосконаленню та систематизації знань, вмінь та навичок студентів, забезпечували зворотній зв'язок у навчанні;

- діагностично-коригуючу, спрямовану на визначення рівня знань, вмінь і навичок, а також типових помилок, прогалин та утруднень у навчанні, причин неуспішності та забезпечення заходів по їх усуненню;

- оцінювальну, яка полягає у з'ясуванні стану знань, умінь і навичок як окремих студентів так і академічної групи в цілому, а також забезпечує облік і відкритість результатів контролю, що сприяє об'єктивному оцінюванню та кращому навчанню;

- стимулюючу, що передбачає схвалення досягнутих студентами успіхів та формування позитивної мотивації до навчання, систематичної навчально-пізнавальної діяльності, розвитку почуття відповідальності за її результативність;

- розвивальну, яка полягає у тому, що за умов систематичного, педагогічне доцільного контролю розвиваються пам'ять, увага, мислення, усне та письмове мовлення, здібності, пізнавальні інтереси, активність та самостійність студентів;

- виховну, спрямовану на формування дисциплінованості, організованості, вмінь самодисципліни, позитивного ставлення до навчання, формування потреби в постійній самоосвіті та самовдосконаленні;

- прогностично-методичну, яка стосується як викладача (який отримує досить точну інформацію щодо ефективності своєї діяльності), так і студентів, оскільки вибір оптимальної методики викладання, вдосконалення методів навчання, може суттєво вплинути на кінцевий результат – якість професійної підготовки випускника ВНЗ.

Використовуються такі види контролю: попередній, поточний, тематичний, підсумковий.

Попередній контроль здійснюється з метою виявлення рівня підготовленості студента до сприйняття нового матеріалу. Така перевірка може проводитися у вигляді тестових завдань, письмових контрольних робіт, фронтального усного опитування на практичних заняттях, індивідуальних чи групових консультаціях.

Тематична перевірка знань спрямована на визначення рівня засвоєння студентами певної теми чи декількох взаємопов'язаних тем (модулів). Одним з основних завдань тематичної перевірки є створення передумов для осмислення та узагальнення достатньо великої за обсягом навчальної інформації. Для проведення тематичного контролю, який може здійснюватися на підсумковому семінарі, колоквиумі чи в процесі модульної або тематичної контрольної роботи, завдання добираються та конструюються таким чином, щоб усунути елементи випадковості та об'єктивно оцінити навчальні досягнення студентів за усіма розділами теми.

Підсумковий контроль має на меті перевірку рівня засвоєння знань, практичних умінь та навичок студентів за тривалий проміжок часу навчання семестр, за весь період навчання у ВНЗ. Мета підсумкового контролю знань полягає у виявленні структури і системи знань студентів. Складові такого

контролю - семестровий контроль і державна атестація. Студента допускають до підсумкового контролю за умови виконання ним усіх видів робіт, передбачених навчальним планом на семестр з цієї дисципліни.

Залік - спеціальні засоби здійснення підсумкової перевірки та оцінювання академічних досягнень студентів.

Семестровий залік – форма підсумкового контролю з окремої навчальної дисципліни за семестр, що спрямована на перевірку засвоєння теоретичного та практичного матеріалу.

Заліки складають за екзаменаційними білетами, затвердженими кафедрою. Викладач в обов'язковому порядку ознайомлює студентів зі змістом екзаменаційних питань.

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів з дисципліни «Державна ветеринарно-санітарна експертиза» використовуються наступні методи контролю:

- модульні тестові завдання;
- індивідуальні завдання;
- індивідуальні співбесіди;
- колоквиуми;
- залік.

**10. Розподіл балів, які отримують студенти.** Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 27.02.2019 р. протокол № 7 з табл. 1.

**Співвідношення між національними оцінками і рейтингом здобувача вищої освіти**

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за складання	
	екзаменів, диференційованих заліків	заліків
90 - 100	Відмінно	Зараховано
74 - 89	Добре	
60 - 73	Задовільно	
00 - 59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни  $R_{дис}$  (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу

16

студента (слухача) з навчальної роботи  $R_{нр}$  (до 70 балів):  $R_{дис} = R_{нр} + R_{ат}$ .

**11. Методичне забезпечення**

О.М. Якубчак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.А. Ткачук, А.І. Кобиш, Р.І.

Білик, Н.А. Меженська Державний ветеринарно-санітарний нагляд і контроль при переробці сировини тваринного походження // Методичні вказівки з вивчення дисципліни «Державна ветеринарно-санітарна експертиза» для магістрів, аспірантів та слухачів інституту післядипломної освіти. Спеціальність 8.11010101 – «Ветеринарна медицина», К., 2015, 29 с.

## **12. Рекомендована література**

### **Основна література**

1. Закон України "Про ветеринарну медицину" від 16.11.2006 року № 361- V.
2. Закон України "Про відповідальність підприємств, установ та організацій за порушення законодавства про ветеринарну медицину" від 05.12.1996 р. № 569/96-ВР.
3. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 06.09.2005 №2809-IV.
4. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 №68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за №416/952.
5. Законодавство України про ветеринарну медицину / За редакцією проф. Достоєвського П.П. та проф. Хоменка В.І. - К.: "Урожай. - 1999.-590 с.
6. О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін. Ветеринарно санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. - Київ, ТОВ."Біопром". – 2005.- 799с.
7. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн Державна ветеринарно-санітарна експертиза: [Навчальний посібник, друге видання (доповнене)] / Укл. О.М.Якубчак, А.І.Тютюн. – К.:ЦП «Компринт», 2017 –267 с.
8. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 №16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за №761/3201 (у редакції наказу Державного департаменту ветеринарної медицини від 18.11.2003 №87 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28.04.2004 за №549/9148, із змінами внесеними наказом Держдепартаменту ветмедицини від 27.09.2004 №107 та зареєстрованими 04.10.2004 за №1249/9848).
9. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 16.06.2004 №71 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 23.06.2004 за №768/9367.

### **Допоміжна література**

1. Власенко В.В., Кравців Р.Й., Хоменко В.І. та ін. Ветеринарно санітарна



експертиза сировини та продуктів тваринного походження. За редакцією проф. Власенка В.В. – Вінниця.-1999.-509 с.

2. Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Под ред. В.А.Макарова. - М.: "Агропромиздат", 1991.- 463 с., ил.

3. Макаров В.А. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах. Справочник. – М.: «Колос».-2000.306 с.

4. В.И.Хоменко, В.Я.Шаблий, Н.К.Оксамитный и др. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов животноводства. Под ред. В.И.Хоменка К.: "Урожай".-1989.-352 с.

5. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації від 20.04.2004 Наказ N 49. 6. Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень". 7. Державні гігієнічні нормативи "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді", затверджені Головним державним санітарним лікарем України 25 червня 1997р.

8. Директива ЕЭС (96/23/ЕС) от 29 апреля 1996 года, о мерах по контролю отдельных веществ и их остаточного содержания в не забитых животных и продуктах животного происхождения, принятая в отмену действия Директив 85/187/ЕЕС и 86/469/ЕЕС и Постановлений 89/187/ЕЕС и 91/664/ЕЕС.

9. План державного моніторингу залишкових кількостей токсикантів у продуктах тваринного походження на 2003 рік, затверджений наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 16.10.02 №65.

10. "Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті" ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001.

11. "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" СанПиН 2.3.2.1078-01, Росія.

12. Державні санітарні правила і норми для підприємств і суден, що виробляють продукцію з риби та інших водних живих ресурсів від 06.05.2003 Наказ N 197

13. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Довідник.-Львів: "Леонорм".-Т. 1.-2000.-283 с. 14. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Довідник. - Львів: "Леонорм".-Т.2.-2000.-292 с. 15. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Довідник. - Львів: "Леонорм".-Т.3.-2000.-288 с.

### **13. Інформаційні ресурси**

<https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya/zakonodavstvo>

<https://dpss.gov.ua/diyalnist/normativnopravovabaza>

