

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
Кафедра ветеринарно-санітарної експертизи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету

Цвіліховський М.І

“ ” _____ 2020 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри

ветеринарної гігієни імені професора

А.К.Скороходька

Протокол № 3 від “16” червня 2020 р.

В.о. завідувача кафедри

М.Д. Кучерук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ДЕРЖАВНИЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ НАГЛЯД ТА
КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА КОРМІВ

Галузь знань – 21 «Ветеринарна медицина»

(шифр і назва напряму підготовки)

спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

(шифр і назва спеціальності)

факультет **Ветеринарної медицини**

(назва факультету)

Розробники: Якубчак О.М., д.вет.н., професор

Галабурда., к.біол.н., доцент

Київ – 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Державний ветеринарно-санітарний нагляд і контроль харчових продуктів та кормів

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітньо-кваліфікаційний рівень	Магістр	
Напрямок підготовки	21 «Ветеринарна медицина»	
Спеціальність	212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	199	
Кількість кредитів ECTS	14	
Кількість змістових модулів	4	
Курсовий проект (робота) (за наявності)		
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	1, 2	
Семестр	2, 3	
Лекційні заняття	62 год.	
Практичні, семінарські заняття	- год.	
Лабораторні заняття	94 год.	
Самостійна робота	30 год.	
Індивідуальні завдання	_____ год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	8 год.	

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини, інспекторів для здійснення державного контролю, які можуть здійснювати інспектування будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів;

інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів;

перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і отримувати їх копії;

проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю;

видавати приписи щодо усунення порушень вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

Завдання: вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо здійснення державного контролю.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо державного контролю потужностей з обігу харчових продуктів,

– порядок здійснення державного контролю;

– порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії дозвільних документів операторів ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження;

вміти: розробляти плани державного контролю;

проводити державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування тварин;

здійснювати державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів

2. Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

2. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами інших галузей знань/видів економічної діяльності).

3. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

1. 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.

2. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

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

4. 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.

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

6. Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

7. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

8. Розуміти та пояснювати зв'язок між контролем здоров'я тварин, продуктів тваринного походження та ветеринарним громадським здоров'ям; роль ветеринарного лікаря у співпраці з гуманними лікарями, спеціалістами в галузі охорони здоров'я задля безпечності харчових продуктів.

Програма та структура навчальної дисципліни для:
– повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
<u>Змістовий модуль 1. Контроль безпечності харчових продуктів в ЄС (587548-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-MODULE)</u>							
Тема 1. Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.		2	2				
Тема 2. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)		2	2		2		
Тема 3. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).		2	2		2		
Тема 4. Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF,		2	2		2		

мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо)							
Тема 5. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)		2	2		2		
Тема 6. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпеки).		2	2		2		
Тема 7. Системи забезпечення якості як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)		2	2		4		
Тема 8. Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю. Процедури офіційного контролю. Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на підприємстві		2	2		2		
Тема 9. Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах. Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)		2	2		2		
Тема 10. Проблеми системи офіційного контролю в Україні		2	2		2		

Презентація тем досліджень студентів.							
Тема 11. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит) Контроль знань		2	2				
Разом за змістовим модулем		22	22		20		
Змістовий модуль 2. Законодавство України щодо здійснення державного контролю.							
Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.		2	4		4		
Тема 2. Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров’я та благополуччя тварин		2	4		4		
Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов’язки державних інспекторів		2	4		4		
Тема 4. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження		2	2		6		
Тема 5. Права та обов’язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об’єктів санітарних заходів		2	2		4		
Тема 6. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що		2	4		4		

провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу.							
Тема 8. Державна реєстрація потужностей. Контроль знань		2	2		4		
Разом за змістовим модулем		14	22	-	30		
Змістовий модуль 3. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику							
Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей		2	2	-	4	-	
Тема 2. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику		2	2	-	4	-	
Тема 3. Планування заходів держконтролю		2	2	-	4		
Тема 4. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.		2	4		4		
Тема 5. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках		2	4	-	2		
Тема 6. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі.		2	4	-	2		
Тема 7. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та		2	4		6		

порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру						
Тема 8. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури. Контроль знань		2	2		2	
Разом за змістовим модулем		16	24	-	30	
Змістовий модуль 4. Державний контроль обігу харчових продуктів						
Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.		2	2		4	
Тема 2. Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування.		2	4		4	
Тема 3. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса		2	4		4	
Тема 4. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках		2	4		4	
Тема 5. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів		1	2		4	
Тема 6. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів		2	2		5	
Тема 7. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами Колоквіум		2	3		6	
Разом за змістовим модулем		13	21	-	31	
Всього годин	126	62	94			30

Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)		-	-	-		-
--	--	---	---	---	--	---

2. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<u>Змістовий модуль 1.</u>	
1.	Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.	2
2.	Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС.	2
3.	Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).	2
4.	Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо).	2
5.	Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня).	2
6.	Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (мікробіологічні та хімічні небезпеки).	4
7.	Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю.	4
8.	Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах	2
9.	Відкрита лекція запрошеного лектора із сертифікаційного органу. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)	2
	Разом за змістовим модулем	22
	<u>Змістовий модуль 2</u>	

10.	Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	2
11.	Тема 2. Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров’я та добробуту тварин	4
12.	Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов’язки державних інспекторів	2
13.	Тема 4. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження	2
14.	Тема 5. Права та обов’язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об’єктів санітарних заходів	2
15.	Тема 6. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов’язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу.	2
16.	Тема 8. Державна реєстрація потужностей. Контроль знань	1
	Разом за змістовим модулем	15
	Змістовий модуль 3.	
17.	Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей	2
18.	Тема 2. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	1
19.	Тема 3. Планування заходів держконтролю	2
20.	Тема 4. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	2
21.	Тема 5. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	2
22.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі. Контроль знань	2
23.	Тема 7. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру	2

24.	Тема 8. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури	2
	Колоквіум	
	Разом за змістовим модулем	15
	<u>Змістовий модуль 4.</u>	
25.	Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	1
26.	Тема 2. Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування.	1
27.	Тема 3. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса	2
28.	Тема 4. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	2
29.	Тема 5. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів	2
30.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	1
31.	Тема 7. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами Колоквіум	1
	Разом за змістовим модулем	10
		62

3. Теми практичних занять

Не плануються

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	<u>Змістовий модуль 1.</u>	
1.	Тема 1. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЄС)	2
2.	Тема 2. Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)	2
3.	Тема 3 Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності	2
4.	Тема 4 Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.	2

5.	Тема 5 Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)	4
6.	Тема 6 Проблеми системи офіційного контролю в Україні	2
7.	Тема 7 Особливості інспектування органічних операторів ринку харчових продуктів	2
8.	Тема 8 Презентація тем досліджень студентів.	6
	Разом за змістовим модулем	22
	<u>Змістовий модуль 2</u>	
9.	Тема 1. Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю.	4
10.	Тема 2. Законодавство ЄС. Основні положення Регламенту ЄС 882/2004 “Про офіційний контроль, здійснюваний з метою забезпечення перевірок відповідності законодавству щодо харчових продуктів та кормів, та правил щодо охорони здоров'я та добробуту тварин	4
11.	Тема 3. Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів	4
12.	Тема 4. Плани державного контролю. Види, порядок затвердження	6
13.	Тема 5. Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів	4
14.	Тема 6. Дозвільні документи, які отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу.	4
15.	Тема 7. Державна реєстрація потужностей. Контроль знань	4
	Разом за змістовим модулем	30
	<u>Змістовий модуль 3.</u>	
16.	Тема 1. Критерії та схеми з оцінки ризику та категоризації потужностей	4
17.	Тема 2. Концепції та підходи з проведення інспекцій харчових продуктів, заснованих на ризику	4
18.	Тема 3. Планування заходів держконтролю	4
19.	Тема 4. Проведення інспекцій потужностей операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику.	4
20.	Тема 5. Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках	2

21.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі. Контроль знань	2
22.	Тема 7. Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру	6
23.	Тема 8. Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури. Колоквіум	2
	Контроль знань	
	Разом за змістовим модулем	30
24.	Тема 1. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	1
25.	Тема 2. Державний контроль забою тварин. Передзабійне та післязабійне інспектування.	2
26.	Тема 3. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса	1
27.	Тема 4. Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках	2
28.	Тема 5. Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів	2
29.	Тема 6. Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	2
30.	Тема 7. Державний контроль дотримання вимог поводження з відходами Колоквіум	2
	Разом за змістовим модулем	12

ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

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

1. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»
 1. безперешкодного доступу без попередження до потужностей під час роботи таких потужностей;
 2. зобов'язані завчасно повідомляти про перевірки;
 3. здійснювати інспектування будь-яких будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів;
 4. здійснювати інспектування будівель, транспортних засобів, тимчасових та інших потужностей, випробувальних лабораторій, що розміщуються на

потужностях і мають відношення до виробництва та/або обігу харчових продуктів за згодою власника підприємства чи уповноваженої особи.

2. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

1) наносити позначку придатності на туші тварин або їх частини, одиницю упаковки з непереробленими харчовими продуктами тваринного походження;

1) наносити позначку придатності на туші тварин або їх частини, одиницю упаковки з непереробленими харчовими продуктами тваринного походження мають право державні інспектори, лікарі ветеринарної медицини ДЛВСЕ агропродовольчих ринків, лікарі ветеринарної медицини, яким надане таке право.

3) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю;

4) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю людей за погодженням з Головним державним інспектором України;

3. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

1. проводити державний аудит постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;

2) інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів;

3) інспектувати і відбирати зразки об'єктів санітарних заходів лише за погодженням з власником підприємства, чи уповноваженої особи;

4. Під час здійснення прикордонного державного контролю державні інспектори мають право:

1) перевіряти вантажі харчових продуктів та/або інші об'єкти санітарних заходів, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї;

2) перевіряти лише супровідні документи на вантажі харчових продуктів та/або інші об'єкти санітарних заходів, що ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї;

3) заповнювати міжнародні сертифікати при ввезенні (пересиланні) на митну територію України вантажів харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів.

4. заповнювати міжнародні сертифікати при вивезенні з митної території України вантажів харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів.

5. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

- 1) перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і отримувати їх копії;
- 2) перевіряти документи щодо виконання операторами ринку вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів в місцях проведення контролю. Заборонено отримувати копії будь-яких документів з метою нерозголошення конфіденційної інформації
- 3) видавати приписи щодо усунення порушень вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

6. Під час здійснення державного контролю державний інспектор:

- 1) дотримується вимог Закону та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно до Закону;
- 2) має право у виключних випадках, наприклад, у разів загрози життю і здоров'ю людей проводити контроль підприємств без надання документів, що засвідчують повноваження на здійснення контролю;
- 3) пред'являє документи, що засвідчують особу державного інспектора та повноваження на здійснення державного контролю, включаючи перелік об'єктів державного контролю, та надає і оформляє документи, що стосуються здійснення державного контролю.
- 4) діє на власний розсуд з врахуванням ситуації, яка складається, та за погодженням з власником підприємства

7. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

- 1) проводити оцінку результатів лабораторних досліджень (випробувань) зразків об'єктів санітарних заходів для цілей державного контролю;
2. збирати докази, необхідні для обґрунтування порушення санітарних вимог, відбирати зразки матеріалів і речовин, які підтверджують або документально фіксують порушення санітарних вимог можуть лише працівники правоохоронних органів;
- 3) збирати докази, необхідні для обґрунтування порушення санітарних вимог, у тому числі відбирати зразки матеріалів і речовин, які підтверджують або документально фіксують порушення.

8. Для цілей державного контролю використовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань),

- 1) встановлені національними стандартами України. У разі обґрунтування неможливості застосування таких стандартів або їх відсутності застосовуються методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що встановлені відповідними міжнародними організаціями або законодавством Європейського Союзу.
- 2) за вибором акредитованої лабораторії

- 3) мають високу точність та прецизійність, дозволяють отримувати достовірні результати;
- 4) розроблені і валідовані відповідно до вимог національних стандартів України або документів відповідних міжнародних організацій чи Європейського Союзу у разі відсутності методик, встановлених національними стандартами України.

9. Під час здійснення державного контролю державні інспектори мають право згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги...»

1) видавати розпорядження, накази про заборону обігу об'єктів санітарних заходів, припинення виробництва або його окремих процесів, якщо існує безпосередня загроза життю людей.

2) видавати розпорядження, накази про тимчасову заборону обігу об'єктів санітарних заходів, тимчасове припинення виробництва або його окремих процесів, якщо існує безпосередня загроза життю людей. Виробництво може бути зупинено не більш як на 10 календарних днів з поданням відповідної заяви до суду не пізніше наступного робочого дня після прийняття такого рішення згідно з Законом;

3) видавати розпорядження, накази про заборону обігу об'єктів санітарних заходів, припинення виробництва або його окремих процесів, якщо існує безпосередня загроза життю людей за погодженням з Головним державним інспектором України.

10. Референс-методики відбору зразків та їх досліджень (випробувань), що повинні застосовуватися в арбітражних дослідженнях:

1) Їх перелік затверджуються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

У разі відсутності зазначених переліків або відсутності в цих переліках певної референс-методики застосовуються референс-методики, що затверджені відповідними міжнародними організаціями, або, якщо їх не існує, референс-методики, що застосовуються в Європейському Союзі.

7. Методи навчання.

Лекційний курс

Лабораторні заняття.

Самостійна робота студентів під керівництвом викладача

8. Форми контролю.

Тести зі змістовних модулів (поточний контроль).

Підсумкова атестація (екзамен).

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 $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$

•

Оцінювання знань студентів проводиться за кредитно-модульною системою.

Рейтингові оцінки з дисципліни, навчальної роботи, атестації, колоквиумів оцінюються за 100 бальною шкалою.

Загальний рейтинг студента з дисципліни складається з рейтингу навчальної роботи (70 %) і рейтингу атестації (30 %).

Рейтинг додаткової роботи – 20 балів, рейтинг штрафний – 5 балів. Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$

Рейтинг студента з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ визначається за формулою:

$$R_{\text{нр}} = 0,7 \times (R_1 \times K_1 + R_2 \times K_2 + R_3 \times K_3) / K_{\text{дис}} + R_{\text{др}} - R_{\text{штр}}$$

$R_1 \times K_1$ – рейтингові оцінки із змістових модулів за 100 бальною шкалою помножені на кількість кредитів у змістовому модулі

$R_{\text{дис}}$ – рейтинг з дисципліни

$R_{др}$ – додатковий рейтинг (активна участь у навчальному процесі, участь у олімпіадах, семінарах, конкурсах, конференціях тощо). Максимум – 10% балів.

$R_{штр}$ – штрафний рейтинг (пропущені заняття, незадовільні відповіді на практичних заняттях).

В іншому випадку рейтинг студента з дисципліни

$$R_{дис} = R_{нр} + 0,3 * R_{ат}$$

Методичне забезпечення

№ п/п	Назва розробки	Видавництво	Автор
1	Збірник науково-методичних рекомендацій з ветеринарно-санітарної експертизи.	К.: «Біопром», 2008	О.М. Якубчак
2	Визначення м'яса хворих та загиблених тварин	Київ – 2010	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Білик Р.І., Кобиш А.І.
3	Визначення м'яса тварин різних видів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Кобиш А.І., Галабурда М.А., Таран Т.В., Тютюн А.І.
4	Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою тварин при деяких паразитарних хворобах тварин	Київ – 2010	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Вихованець В.І., Кобиш А.І., Білик Р.І.
5.	Ветеринарно-санітарна експертиза ковбасних виробів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Вихованець В.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І., Кісель С.П.
6.	Технологічні вимоги до виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	Київ – 2010	Якубчак О.М., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Кобиш А.І., Білик Р.І., Вихованець В.І.
8.	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних гідробіонтів	Київ - 2010	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Галабурда М.А., Білик Р.І.
9.	Ветеринарно-санітарна експертиза яєць	Київ - 2010	Якубчак О.М., Галабурда М.А., Кобиш А.І., Таран Т.В., Білик Р.І., Тютюн А.І.
10.	Методичні рекомендації з ветеринарно-санітарної експертизи молока та м'яса, отриманих від великої рогатої худоби, хворої на лейкоз.	Київ - 2009	О.М. Якубчак, В.О. Бусол, Білик Р.І.
11.	Науково-методичні рекомендації з діагностики кудозів морської й	Київ - 2009	Якубчак О.М., Горчанок Н.В., Юрахно В.М.

	океанічної риби та порядку її ветеринарно-санітарної експертизи		
12.	Ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів	Київ – 2009	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Вихованець В.І., Кобиш А.І, Білик Р.І.
13.	Ветеринарно-санітарна експертиза молока	Київ – 2009	Якубчак О.М., Таран Т.В., Вихованець В.І., Білик Р.І. та інші
16.	Ветеринарно-санітарна експертиза риби та інших гідробіонтів	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Тютюн А.І., Галабурда М.А., Ткачук С.А., Білик Р.І., Кобиш А.І,
17.	Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів.	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Галабурда М.А., Тютюн А.І., Білик Р.І., Кобиш А.І, Ткачук С.А., Адаменко Л.В.
18.	Дослідження свіжості м'яса	Київ – 2011	Якубчак О.М., Таран Т.В., Кобиш А.І, Тютюн А.І., Білик Р.І., Адаменко Л.В.
19.	Транспортування забійних тварин та їх передзабійне утримання на скотосировинній базі м'ясокомбінату	Київ – 2012	О.М. Якубчак, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, С.А. Ткачук, Р.І. Білик А.І., Кобиш, Л.В. Адаменко
20.	Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, С.А. Ткачук, А.І. Тютюн, Т.В. Таран, Р.І. Білик А.І., Кобиш А.І
21.	Основи технології виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза м'ясних консервів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, В.І. Вихованець, Т.В. Таран, А.І. Тютюн, А.І. Кобиш, С.А. Ткачук, Р.І. Білик, Л.В.Адаменко
22.	Основи технології виробництва та ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, Т.В. Таран, А.І. Тютюн, А.І. Кобиш, Р.І. Білик, С.А. Ткачук, Л.В. Адаменко
23.	Ветеринарно-санітарні вимоги до молочних продуктів	Київ – 2012	О.М. Якубчак, А.І. Кобиш, Т.В. Таран, А.І. Тютюн, Р.І. Білик
24.	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів рослинного походження	Київ – 2012	Якубчак О.М., Тютюн А.І., Таран Т.В., Меженська Н.А., Кобиш А.І., Ткачук С.А., Білик Р.І.

13. Рекомендована література

Базова

1. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясопродуктів - /Власенко В.В., Кравців Р.Й., Якубчак О.М., Касянчук В.В., Козак М.В., Гаврилюк М.Д. – Вінниця: «Едельвейс і К», 2009 – 528 с. /33 д.а.
2. Практикум з ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології та стандартизації м'яса і м'ясних продуктів Якубчак О.М., Козак М.В., Власенко В.В., Олійник Л.В., Загребельний В.О., Таран Т.В., Адаменко Л.В., Галабурда М.А., Білик Р.І.
3. Порядок відбору та ідентифікації проб з метою ветеринарно-санітарного контролю харчових продуктів і кормів Якубчак О.М., Меженська Н.А., Ткачук С.А., Білик Р.І.
4. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи. За редакцією Касянчук В.В.
5. Спеціальна біохімія : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів [За редакцією член-кореспондента НААН С.Д. Мельничука.] Автори: С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, Грищенко, В.А. Томчук, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк, О.М. Тупицька, В.А. – Київ, 2014. – 371 с.
6. Методичні вказівки до занять з дисципліни «Спеціальна біохімія» для студентів ОКР «Магістр» ч. 2.: „Патологія клітинного апарату. Біохімічні шляхи впливу екзогенних чинників на клітину” / С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський, Н.М. Мельникова, Є.А. Деркач. – Київ, 2014. – 129 с.
7. Курс лекцій і методичні рекомендації до виконання лаб. робіт з дисципліни „Спеціальна біохімія”, ч.3: „Основи методичних підходів молекулярної діагностики” / С.Д. Мельничук, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк. – Київ, 2014. – 196 с.
8. Методичні вказівки до лабораторних занять з дисципліни «Сучасні методи та прилади біохімічних досліджень» для підготовки експертів – аналітиків за спеціалізацією «Лабораторна справа» ОКР «Магістр» / С.Д. Мельничук, С.В. Хижняк, В.І. Цвіліховський – Київ, 2014. – 122 с.
9. Бём Р., Плева В./Микроскопия мяса и сырья животного происхождения. Перевод с чешского. Издание второе. Издательство “Пищевая промышленность”, М.: - 1964 – 335с.
10. Скалинский Е.И., Белоусов А.А./Микроструктура мяса. Издательство “Пищевая промышленность”, М.: - 1978 – 176с.
11. Коцюмбас І.Я., Коцюмбас Г.І., Щербетовська О.М./Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом (методичні рекомендації). Видавництво “Афіша”, Львів – 2011 – 80с.
12. Національний стандарт України. М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. ДСТУ 7353:2013. Видання офіційне, Мінекономрозвитку України – К.: - 2014 – 15с.

Допоміжна

1. ISO 707:2008 Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб

2. ISO 1211:2010 Молоко. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
3. ISO 1546:1981 Методика учета надоев коровьего молока
4. ISO 1735:2004 Сыры и плавленые сыры. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
5. ISO 1736:2008 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
6. ISO 1737:2008 Молоко сгущенное стерилизованное и сгущенное молоко с сахаром. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
7. ISO 1738:2004 Масло сливочное. Определение содержания соли
8. ISO 1739:2006 Масло сливочное. Определение показателя преломления жира (Контрольный метод)
9. ISO 1740:2004 Продукты, содержащие молочный жир, и масло сливочное. Определение кислотного числа жира (контрольный метод)
10. ISO 1854:2008 Сыр сывороточно-альбуминный. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
11. ISO 2446:2008 Молоко. Метод определения жирности
12. ISO 2450:2008 Сливки. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
13. ISO 2911:2004 Молоко сгущенное с сахаром. Определение содержания сахарозы. Поляриметрический метод
14. ISO 2920:2004 Сыр сывороточно-альбуминный. Определение содержания сухого вещества (контрольный метод)
15. ISO 2962:2010 Сыры и продукты из плавленого сыра. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции
16. ISO 3356:2009 Молоко. Определение щелочной фосфатазы
17. ISO 3432:2008 Сыр. Определение содержания жира. Бутирометр для метода Ван Гулика
18. ISO 3433:2008 Сыр. Определение содержания жира. Метод Ван Гулика
19. ISO 3594:1976 Жир молочный. Обнаружение растительного жира методом газожидкостной хроматографии стеринов (контрольный метод)
20. ISO 3727-1:2001 Масло сливочное. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира. Часть 1. Определение содержания влаги (контрольный метод)
21. ISO 3727-2:2001 Масло сливочное. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира. Часть 2. Определение содержания обезжиренных сухих веществ (контрольный метод)
22. ISO 3727-3:2003 Масло сливочное. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира. Часть 3. Расчет содержания жира

23. ISO 3728:2004 Мороженое молочное и сливочное. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)
24. ISO 3889:2006 Молоко и молочные продукты. Технические условия на колбы типа Можонье для экстрагирования жира
25. ISO 3890-1:2009 Молоко и молочные продукты. Определение остатков хлорорганических соединений (пестицидов). Часть 1. Общие положения и методы экстракции
26. ISO 3890-2:2009 Молоко и молочные продукты. Определение остатков хлорорганических соединений (пестицидов). Часть 2. Методы очистки экстрактов из сырья и подтверждение
27. ISO 3976:2006 Жир молочный. Определение пероксидного числа
28. ISO 5534:2004 Сыры и плавленые сыры. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)
29. ISO 5536:2009 Продукты молочные повышенной жирности. Определение содержания воды. Метод Карла Фишера
30. ISO 5537:2004 Молоко сухое. Определение содержания влаги (контрольный метод)
31. ISO 5538:2004 Молоко и молочные продукты. Отбор проб. Контроль по качественным признакам
32. ISO 5542:1984 Молоко. Определение содержания белка. Метод с применением амидо-черного (практический метод)
33. ISO 5543:2004 Казеины и казеинаты. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
34. ISO 5544:2008 Казеины. Определение содержания "связанной золы" (Контрольный метод)
35. ISO 5545:2008 Казеины сычужные и казеинаты. Определение содержания золы (Контрольный метод)
36. ISO 5546:2010 Казеины и казеинаты. Определение pH (контрольный метод)
37. ISO 5547:2008 Казеины. Определение свободной кислотности (Контрольный метод)
38. ISO 5548:2004 Казеины и казеинаты. Определение содержания лактозы. Фотометрический метод
39. ISO 5549:1978 Казеины и казеинаты. Определение содержания белка (контрольный метод)
40. ISO 5550:2006 Казеины и казеинаты. Определение содержания влаги (Контрольный метод)
41. ISO 5738:2004 Молоко и молочные продукты. Определение содержания меди. Фотометрический метод (контрольный метод)
42. ISO 5739:2003 Казеины и казеинаты. Определение содержания пригорелых частиц и примесей
43. ISO 5764:2009 Молоко. Определение точки замерзания. Метод с применением термисторного криоскопа (контрольный метод)

44. ISO 5765-1:2002 Молоко сухое, сухие молочные смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение уровня содержания лактозы. Часть 1. Ферментный метод с использованием глюкозы в качестве составной части лактозы
45. ISO 5765-2:2002 Молоко сухое, сухие молочные смеси для мороженого и плавленый сыр. Определение уровня содержания лактозы. Часть 2. Ферментный метод с использованием галактозы в качестве составной части лактозы
46. ISO 5943:2006 Сыры и продукты из плавленого сыра. Определение содержания хлоридов. Метод потенциометрического титрования
47. ISO 6091:2010 Молоко сухое. Определение титруемой кислотности (контрольный метод)
48. ISO 6092:1980 Молоко сухое. Определение титруемой кислотности (практический метод)
49. ISO 6611:2004 Молоко и молочные продукты. Подсчет колониеобразующих единиц дрожжей и/или плесени. Методика подсчета колоний при температуре 25 °C
50. ISO 6731:2010 Молоко, сливки и сгущенное молоко без сахара. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)
51. ISO 6732:2010 Молоко и молочные продукты. Определение содержания железа. Спектрометрический метод (контрольный метод)
52. ISO 6734:2010 Молоко сгущенное с сахаром. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)
53. ISO 6735:1985 Молоко сухое. Оценка класса термообработки. Контрольный метод определения показателя термообработки
54. ISO 7208:2008 Молоко обезжиренное, сыворотка и пахта. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
55. ISO 7238:2004 Масло сливочное. Определение pH сыворотки. Потенциометрический метод
56. ISO 7328:2008 Мороженое молочное и смеси для мороженого. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
57. ISO 7586:1985 Масло сливочное. Определение показателя водной дисперсии
58. ISO 7889:2003 Йогурт. Подсчет характерных микроорганизмов. Методика подсчета колоний микроорганизмов при температуре 37 °C
59. ISO 8069:2005 Молоко сухое. Определение содержания молочной кислоты и лактатов
60. ISO 8070:2007 Молоко и молочные продукты. Определение содержания кальция, натрия, калия и магния. Спектрометрический метод атомной абсорбции
61. ISO 8156:2005 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение индекса нерастворимости

62. ISO 8196-1:2009 Молоко. Определение и оценка общей точности альтернативных методов анализа молока. Часть 1. Аналитические показатели альтернативных методов
63. ISO 8196-2:2009 Молоко. Определение и оценка общей точности альтернативных методов анализа молока. Часть 2. Поверка и контроль качества в молочной лаборатории
64. ISO 8196-3:2009 Молоко. Определение и оценка общей точности альтернативных методов анализа молока. Часть 3. Протокол оценки и валидации альтернативных количественных методов анализа молока
65. ISO 8197:1988 Молоко и молочные продукты. Отбор проб. Контроль по количественным признакам
66. ISO 8260:2008 Молоко и молочные продукты. Определение хлорорганических пестицидов и полихлорбифенилов. Метод использования капиллярной газожидкостной хроматографии с электронозахватным детектированием
67. ISO 8262-1:2005 Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 1. Продукты детского питания
68. ISO 8262-2:2005 Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 2. Мороженое и смеси для мороженого
69. ISO 8262-3:2005 Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод). Часть 3. Специальные случаи
70. ISO 8381:2008 Продукты детского питания на основе молока. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
71. ISO 8851-1:2004 Масло. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира (практические методы). Часть 1. Определение содержания влаги
72. ISO 8851-2:2004 Масло. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира (практические методы). Часть 2. Определение содержания сухих обезжиренных веществ
73. ISO 8851-3:2004 Масло. Определение содержания влаги, сухих обезжиренных веществ и жира (практические методы). Часть 3. Определение содержания жира
74. ISO 8870:2006 Молоко и продукты на основе молока. Обнаружение термонуклеазы, образуемой коагулазоположительными стафилококками
75. ISO 8967:2005 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение насыпной плотности
76. ISO 8968-1:2001 Молоко. Определение содержания азота. Часть 1. Метод Кьельдаля

77. ISO 8968-2:2001 Молоко. Определение содержания азота.
Часть 2. Блочно-септический метод (Макро метод)
78. ISO 8968-3:2004 Молоко. Определение содержания азота.
Часть 3. Метод дигерирования в блоке (полумикроэкспресс метод)
79. ISO 8968-4:2001 Молоко. Определение содержания азота.
Часть 4. Определение содержания безпротеинового азота
80. ISO 8968-5:2001 Молоко. Определение содержания азота.
Часть 5. Определение содержания протеинового азота
81. ISO 9231:2008 Молоко и молочные продукты. Определение содержания бензойной и сорбиновой кислот
82. ISO 9233-1:2007 Сыры, сырные корки и плавленые сыры.
Определение содержания натамицина. Часть 1. Спектрометрический метод молекулярной абсорбции для сырных корок
83. ISO 9233-2:2007 Сыры, сырные корки и плавленые сыры.
Определение содержания натамицина. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии для сыров, сырных корок и плавленых сыров
84. ISO 9622:1999 Молоко цельное. Определение содержания жира, белка и лактозы. Руководство по применению приборов, работающих в средней инфракрасной области спектра
85. ISO 9874:2006 Молоко. Определение общего содержания фосфора. Метод с применением молекулярной абсорбционной спектроскопии
86. ISO 10932:2010 Молоко и молочные продукты.
Определение минимальной подавляющей концентрации (MIC) антибиотиков для бифидобактерий и неэнтерококковых молочнокислых бактерий
87. ISO 11285:2004 Молоко. Определение содержания лактулозы. Ферментативный метод
88. ISO 11813:2010 Молоко и молочные продукты.
Определение содержания цинка. Спектрометрический метод пламенной атомной абсорбции
89. ISO 11814:2002 Молоко сухое. Оценка степени термообработки. Метод с применением высокоэффективной жидкостной хроматографии
90. ISO 11815:2007 Молоко. Определение общей молокосвертывающей способности бычьих сычугов
91. ISO 11816-1:2006 Молоко и молочные продукты.
Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 1. Флуориметрический метод для молока и молочных напитков
92. ISO 11816-2:2003 Молоко и молочные продукты.
Определение активности щелочной фосфатазы. Часть 2. Флуориметрический метод для сыра
93. ISO 11865:2009 Молоко сухое цельное быстрорастворимое. Определение количества белых пятен
94. ISO 11866-1:2005 Молоко и молочные продукты. Подсчет предполагаемого количества *Escherichia coli* (кишечная палочка). Часть 1.

Метод подсчета наиболее вероятного количества с применением 4-метилумбеллиферил-бета-D-глюкуронида (MUG)

95. ISO 11866-2:2005 Молоко и молочные продукты. Подсчет предполагаемого количества *Escherichia coli* (кишечная палочка). Часть 2. Метод подсчета колоний при температуре 44 °C с применением мембран

96. ISO 11868:2007 Молоко, подвергнутое обработке. Определение содержания лактулозы. Метод с применением высокоэффективной жидкостной хроматографии

97. ISO 11869:1997 Йогурт. Определение титрируемой кислотности. Потенциометрический метод

98. ISO 11870:2009 Молоко и молочные продукты. Определение содержания жира. Общее руководство по использованию методов с применением бутирометров

99. ISO 12078:2006 Жир молочный обезвоженный. Определение состава стерinov газожидкостной хроматографией (Контрольный метод)

100. ISO 12080-1:2009 Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина А. Часть 1. Колориметрический метод

101. ISO 12080-2:2009 Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина А. Часть 2. Метод с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии

102. ISO 12081:2010 Молоко. Определение содержания кальция. Метод титриметрии

103. ISO 12082:2006 Сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров. Расчет содержания добавленных цитратных эмульгаторов и подкислителей/регуляторов pH, в пересчете на лимонную кислоту

104. ISO 13366-1:2008 Молоко. Подсчет соматических клеток. Часть 1. Метод с применением микроскопа (контрольный метод)

105. ISO 13366-2:2006 Молоко. Подсчет соматических клеток. Часть 2. Руководство по работе флуорооптоэлектронных счетчиков

106. ISO 13580:2005 Йогурт. Определение общего содержания сухих веществ (контрольный метод)

107. ISO 13875:2005 Молоко натуральное. Определение содержания растворимого в кислоте бета-лактоглобулина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с обращенной фазой

108. ISO 14156:2001 Молоко и молочные продукты. Методы экстракции липидов и жирорастворимых смесей

109. ISO 14377:2002 Консервированное сгущенное молоко. Определение содержания олова. Метод атомной абсорбционной спектроскопии с использованием графитовой печи

110. ISO 14378:2009 Молоко и сухое молоко. Определение содержания йодида. Метод с применением жидкостной хроматографии высокого разрешения

111. ISO 14501:2007 Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина M1. Очистка иммуноаффинной хроматографией и определение с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
112. ISO 14637:2004 Молоко. Определение содержания мочевины. Ферментативный метод с использованием разницы в pH (контрольный метод)
113. ISO 14673-1:2004 Молоко и молочные продукты. Определение содержания нитратов и нитритов. Часть 1. Метод с применением восстановления кадмием и спектрометрии
114. ISO 14673-2:2004 Молоко и молочные продукты. Определение содержания нитратов и нитритов. Часть 2. Метод с применением разделения потока (практический метод)
115. ISO 14673-3:2004 Молоко и молочные продукты. Определение содержания нитратов и нитритов. Часть 3. Метод определения посредством восстановления кадмием и анализа впрыскивания жидкости с поточным диализом (практический метод)
116. ISO 14674:2005 Молоко и сухое молоко. Определение содержания афлатоксина M1. Очистка методом иммуноаффинной хроматографии и определение с помощью тонкослойной хроматографии
117. ISO 14675:2003 Молоко и молочные продукты. Руководящие указания по стандартизованному описанию конкурентоспособных иммуноферментных анализов. Определение содержания афлатоксина M1
118. ISO 14891:2002 Молоко и молочные продукты. Определение содержания азота. Практический метод с применением сжигания в соответствии с принципом Дюмаса
119. ISO 14892:2002 Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина D с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии
120. ISO 15174:2002 Молоко и молочные продукты. Микробные коагулянты. Определение интенсивности свертывания молока
121. ISO 15322:2005 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение их состояния в горячем кофе (Кофейный тест)
122. ISO 15323:2002 Продукты из сухого молочного белка. Определение коэффициента растворимости азота
123. ISO 15648:2004 Масло. Определение содержания соли. Потенциометрический метод
124. ISO 15884:2002 Жир молочный. Приготовление сложных метиловых эфиров жирных кислот
125. ISO 15885:2002 Жир молочный. Определение состава жирных кислот методом газожидкостной хроматографии
126. ISO 16305:2005 Масло. Определение плотности
127. ISO 17129:2006 Сухое молоко. Определение содержания соевого и горохового белка с помощью капиллярного электрофореза в присутствии додецилсульфата натрия (SDS-CE). Метод просеивания

128. ISO 17189:2003 Масло, пищевые масляные эмульсии и пастообразные жиры. Определение содержания жира (базовый метод)
129. ISO 17678:2010 Молоко и молочные продукты. Определение беспримесности молочного жира посредством газохроматографического анализа триглицеридов (контрольный метод)
130. ISO 17792:2006 Молоко, молочные продукты и мезофильные заквасочные культуры. Подсчет цитрат-ферментирующих бактерий молочной кислоты. Метод подсчета колоний при температуре 25 °C
131. ISO 17997-1:2004 Молоко. Определение содержания казеинового азота. Часть 1. Косвенный метод (контрольный метод)
132. ISO 17997-2:2004 Молоко. Определение содержания казеинового азота. Часть 2. Прямой метод
133. ISO 18252:2006 Жир молочный обезвоженный. Определение стеринового состава методом газожидкостной хроматографии (стандартный метод)
134. ISO 18329:2004 Молоко и молочные продукты. Определение содержания фуросина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с обращенной фазой ионных пар
135. ISO 18330:2003 Молоко и молочные продукты. Руководящие указания по стандартному описанию иммунологических или рецепторных анализов для определения антибактериальных остатков
136. ISO 20128:2006 Продукты молочные. Подсчет предполагаемого количества лактобацилл *Lactobacillus acidophilus* в селективной среде. Методика подсчета колоний при температуре 37° C
137. ISO 20541:2008 Молоко и молочные продукты. Определение содержания нитратов. Метод с применением ферментативного восстановления и молекулярно-абсорбционной спектроскопии после реакции Грисса
138. ISO 21187:2004 Молоко. Количественное определение бактериологического качества. Руководство по проверке и зависимости между результатами практического и базового методов
139. ISO 21543:2006 Продукты молочные. Руководства по применению спектроскопии в ближней инфракрасной области
140. ISO 22160:2007 Молоко и молочные напитки. Определение активности щелочной фосфатазы. Метод с применением фотоактивной энзимной системы (EPAS)
141. ISO 22662:2007 Молоко и молочные продукты. Определение содержания лактозы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Контрольный метод)
142. ISO 22935-1:2009 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 1. Общее руководство по набору, отбору, обучению и контролю оценщиков
143. ISO 22935-2:2009 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки

144. ISO 22935-3:2009 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по методу оценки соответствия органолептических свойств продукции спецификациям путем подсчета очков
145. ISO 23058:2006 Молоко и молочные продукты. Сычужные ферменты ягнят и козлят. Определение общей молокосвертывающей активности
146. ISO 23065:2009 Жир молочный из обогащенных молочных продуктов. Определение содержания жирных кислот омега-3 и омега-6 методом газожидкостной хроматографии
147. ISO 26323:2009 Продукты молочные. Определение окислительной активности молочных культур путем непрерывного измерения pH (CpH)
148. ISO 26462:2010 Молоко. Определение содержания лактозы. Ферментативный метод с использованием разности pH
149. ISO 27205:2010 Продукты кисломолочные. Бактериальные закваски. Стандарт идентичности
150. ISO 29981:2010 Продукты молочные. Подсчет предполагаемого количества бифидобактерий. Методика подсчета колоний при температуре 37° C
151. ISO/TS 2963:2006 Сыры и плавленые сыры. Определение содержания лимонной кислоты. Ферментативный метод
152. ISO/TS 6090:2004 Молоко и сухое молоко, пахта и сухая пахта, сыворотка и сухая сыворотка. Определение активности фосфатазы
153. ISO/TS 6733:2006 Молоко и молочные продукты. Определение содержания свинца. Спектрометрический метод атомной абсорбции с применением графитовой печи
154. ISO/TS 9941:2005 Молоко и консервированное сгущенное молоко. Определение содержания олова. Спектрометрический метод
155. ISO/TS 11059:2009 Молоко и молочные продукты. Метод подсчета количества *Pseudomonas spp*
156. ISO/TS 15495:2010 Молоко, молочные продукты и детские смеси. Руководство по количественному определению меламина и циануровой кислоты методом LC-MS/MS
157. ISO/TS 17837:2008 Продукты сырные плавленые. Определение содержания азота и расчет содержания сырого белка. Метод Кьельдаля
158. ISO/TS 17996:2006 Сыры. Определение реологических свойств посредством одноосного сжатия при постоянной скорости смещения
159. ISO/TS 22964:2006 Молоко и молочные продукты. Выявление бактерий *Enterobacter sakazakii*
160. ISO/TS 26844:2006 Молоко и молочные продукты. Определение содержания антибактериальных остатков. Метод диффузии в трубке

161. ISO/TS 27105:2009 Молоко и молочные продукты. Определение белой лизосомы куриного яйца методом HPLC
162. ISO/TS 27106:2009 Сыр. Определение содержания низина А методами LC-MS и LC-MS-MS
163. ISO/TS 27265:2009 Молоко сухое. Подсчет особо терморезистентных спор термофильных бактерий
164. ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям
165. ГОСТ 7702.2.1–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
166. ГОСТ 7702.2.2–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*). – Взамен ГОСТ 7202.2–74
167. ГОСТ 7702.2.3–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления сальмонелл. – Взамен ГОСТ 7202.2–74 в части метода выявления сальмонелл
168. ГОСТ 7702.2.4–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*. – Взамен ГОСТ 7202.2–74 в части метода выявления стафилококков
169. ГОСТ 7702.2.5–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления и определения количества листерелл. – Взамен ГОСТ 7202.2–74 в части метода выявления листерелл
170. ГОСТ 7702.2.6–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий. – Взамен ГОСТ 7202.2–74 в части метода выявления анаэробов (*Cl. Botulinum*, *Cl. Perfringens*)
171. ГОСТ 7702.2.7–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод выявления бактерий рода *Proteus*
172. ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
173. ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
174. ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей
175. ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Метод визначання мезофільних аеробних і факультативно-анаэробних мікроорганізмів)
176. ГОСТ 10444.14–91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду. – Взамен ГОСТ 10444.14–75. Діє до 2012-01-01
177. ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования. – Взамен ГОСТ 19496–74

178. ГОСТ 20235.2–74 Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа
179. ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа. – Взамен ГОСТ 7269–54 в части разд. II
180. ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
181. ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)
182. ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод визначання свинцю)
183. ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
184. ДСТУ 5093:2008 Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізованні — Вперше (зі скасуванням ГОСТ 10444.1-84)
185. ДСТУ 7162:2010 Консерви. Визначення вмісту плісень за методом Говарда — Вперше (зі скасуванням чинності в Україні ГОСТ 10444.14–91) Чинний з 2012-01-01
186. ДСТУ ISO 13681:2007 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення кількості колоній дріжджів і пліснявих грибів (ISO 13681:1995, IDT)
187. ГОСТ 4.29–71 СПКП. Консервы мясные и мясорастительные. Номенклатура показателей
188. ГОСТ 10.76–74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования
189. ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия. – Взамен ГОСТ 779–49 (Заменен ДСТУ 6030:2008) с 2011-07-01
190. ГОСТ 1935–55 Мясо–баранина и козлятина – в тушах. Технические условия. – Взамен ГОСТ 1935–42
191. ГОСТ 3739–89 Мясо фасованное. Технические условия. – Взамен ГОСТ 3739–77
192. ГОСТ 4288–76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний. – Взамен ГОСТ 4288–65
193. ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. – Взамен ГОСТ 7269–54 в части пп. 1–15
194. ГОСТ 7595–79 Мясо. Разделка говядины для розничной торговли. – Взамен ГОСТ 7595–55
195. ГОСТ 7596–81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли. – Взамен ГОСТ 7596–75
196. ГОСТ 7597–55 Мясо. Свирина. Разделка для розничной торговли. – Взамен ОСТ НКПП 8474/24

197. ГОСТ 7724–77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия. – Взамен ГОСТ 7724–61 (Заменен ДСТУ 7158:2010) с 2011-07-01
198. ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита. – Взамен ГОСТ 8558–68 в части определения нитрита
199. ГОСТ 8558.2–78 Продукты мясные. Метод определения нитрата. – Взамен ГОСТ 8558–68 в части определения нитрата
200. ГОСТ 9163–90 Консервы мясные и мясорастительные. Сосиски. Технические условия. – Взамен ГОСТ 9163–59
201. ГОСТ 9166–59 Консервы мясные. Шпиг пастеризованный ломтиками. Технические условия
202. ГОСТ 9167–76 Консервы мясные. Бекон копченый пастеризованный ломтиками. Технические условия. – Взамен ГОСТ 9167–59
203. ГОСТ 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – Взамен ГОСТ 9792–61
204. ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги. – Взамен ГОСТ 9793–61
205. ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора. – Взамен ГОСТ 9794–61
206. ГОСТ 9937–79 Консервы мясные "Мясо в белом соусе". Технические условия. – Взамен ГОСТ 9937–62, ГОСТ 13102–67
207. ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия. – Взамен ГОСТ 9957–62
208. ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа. – Взамен ГОСТ 9958–74
209. ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
210. ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала. – Взамен ГОСТ 10574–73
211. ГОСТ 10907–88 Изделия макаронные с мясом. Технические условия. – Взамен ГОСТ 10907–64
212. ГОСТ 12512–67 Мясо–говядина в четвертинах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
213. ГОСТ 12513–67 Мясо–свинина в полутушах, замороженная, поставляемая для экспорта. Технические условия
214. ГОСТ 12600–67 Колбасы сырокопченые, поставляемые для экспорта. Технические условия
215. ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование. – Взамен ГОСТ 13534–78
216. ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия (Заменен ДСТУ 6030:2008) с 2011-07-01
217. ГОСТ 17707–72 Консервы мясные. Бекон рубленый. Технические условия

218. ГОСТ 18157–88 Продукты убоя скота. Термины и определения. – Взамен ГОСТ 18157–72
219. ГОСТ 18158–72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
220. ГОСТ 19342–73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия. – Взамен ОСТ НКВТ 7359/334
221. ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования. – Взамен ГОСТ 19496–74
222. ГОСТ 20235.0–74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести
223. ГОСТ 20235.1–74 Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса
224. ГОСТ 20235.2–74 Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа
225. ГОСТ 20402–75 Колбасы вареные фаршированные. Технические условия
226. ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа. – Взамен ГОСТ 7269–54 в части разд. II
227. ГОСТ 23041–78 Мясо и продукты мясные. Метод определения оксипролина
228. ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира. – Взамен ГОСТ 23042–85
229. ГОСТ 23219–78 Мясо. Разделка телятины для розничной торговли. – Взамен ОСТ НКПП 8475/25
230. ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы. – Взамен ГОСТ 23231–78
231. ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести. – Взамен ГОСТ 7269–54 в части пп. 16–24
232. ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
233. ГОСТ 27082–89 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения общей кислотности
234. ГОСТ 27095–86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
235. ГОСТ 27207–87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
236. ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия
237. ГОСТ 29128–91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества
238. ГОСТ 30469–98 Мясопродукты. Методы определения пенетрации конусом и игольчатым индентором
239. ДСТУ 1558–91 Напівфабрикати м'ясні та субпродуктів. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1558–83

240. ДСТУ 3938–99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення
241. ДСТУ 4334:2004 Ковбаси кров'яні. Технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1433 –84 в частині виробництва кров'яних ковбас
242. ДСТУ 4426:2005 М'ясо яловичини у відрубах. Технічні умови
243. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1824–83 (зі скасуванням ГОСТ 16131–86)
244. ДСТУ 4430:2005 Сальтисон. Технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1433–84; РСТ УРСР 1825–84 у частині сальтисонів
245. ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м'яса поросят і телят. Технічні умови
246. ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови
247. ДСТУ 4433:2005 Ковбаси смажені. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1840–84 у частині смажених ковбас (зі скасуванням ГОСТ 16351–86 у частині смажених ковбас)
248. ДСТУ 4434:2005 Бульйони харчові. Технічні умови
249. ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1840–84 у частині напівкопчених ковбас (зі скасуванням ГОСТ 16351–86 у частині напівкопчених ковбас)
250. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені. Загальні технічні умови – на заміну РСТ УРСР 950–89 (зі скасуванням ГОСТ 23670–79)
251. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови
252. ДСТУ 4444:2005 Субпродукти кролів. Технічні умови
253. ДСТУ 4529:2006 Ковбаси варені з м'яса птиці та м'яса кролів. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1839–85
254. ДСТУ 4530:2006 Ковбаси напівкопчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови
255. ДСТУ 4531:2006 Вироби з м'яса птиці варені, копчено-варені. Загальні технічні умови
256. ДСТУ 4532:2006 Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови
257. ДСТУ 4589:2006 Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням. Технічні умови
258. ДСТУ 4590:2006 Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови
259. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови
260. ДСТУ 4606:2006 Консерви м'ясні фаршеві. Загальні технічні умови
261. ДСТУ 4607:2006 Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови

262. ДСТУ 4668:2006 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені. Загальні технічні умови
263. ДСТУ 4670:2006 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені. Загальні технічні умови
264. ДСТУ 4671:2006 Продукти з яловичини і баранини варені, копчено-варені, сирокочені. Загальні технічні умови
265. ДСТУ 4823.1:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 1. Терміни та визначення понять
266. ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги
267. ДСТУ 6028:2008 Напівфабрикати з м'ясом у тістовій оболонці заморожені. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1508–79 в частині вареників з м'ясом
268. ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови — Вперше (зі скасуванням ГОСТ 779-55, ГОСТ 16867-71)
269. ДСТУ 7048:2009 Консерви м'ясорослинні та кров'яні. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1416-86 (в частині м'ясорослинних та кров'яних консервів)
270. ДСТУ 7049:2009 Консерви м'ясні субпродуктові. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УРСР 1416-86 (в частині субпродуктових консервів)
271. ДСТУ 7063:2009 Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні січені. Визначання складників мікроструктурним методом — Вперше (зі скасуванням реєстрації СОУ 15-13-37-393:2006)
272. ДСТУ 7158:2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови — Вперше (зі скасуванням чинності в Україні ГОСТ 7724–77)
273. ДСТУ ГОСТ 29300:2009 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата (ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75), IDT)
274. ДСТУ EN 12393-1:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 1. Загальні положення
275. ДСТУ EN 12393-2:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 2. Методи екстрагування та очищення
276. ДСТУ EN 12393-3:2003 Продукти харчові нежирові. Визначення вмісту залишків пестицидів газохроматографічним методом. Частина 3. Визначення та підтверджувальні випробування
277. ДСТУ ENV 12014-3–2003 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і(чи) нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначення вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлення нітрату до нітриту (ENV 12014-3:1998, IDT)
278. ДСТУ ENV 12014-4–2003 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і(чи) нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (IX) для визначення вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах (ENV 12014-4:1998, IDT)
279. ДСТУ ISO 936:2008 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення масової частки загальної золи (ISO 936:1998, IDT)
280. ДСТУ ISO 937:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту азоту (контрольний метод) (ISO 937:1978, IDT)

281. ДСТУ ISO 1442:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний метод) (ISO 1442:1997, IDT)
282. ДСТУ ISO 1443:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту жиру (ISO 1443:1973, IDT)
283. ДСТУ ISO 1444:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту вільного жиру (ISO 1444:1996, IDT)
284. ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначення вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)
285. ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначення вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)
286. ДСТУ ISO 2294:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту фосфору (контрольний метод) (ISO 2294:1974, IDT)
287. ДСТУ ISO 2917-2001 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення рН. (Контрольний метод) (ISO 2917:1974, IDT)
288. ДСТУ ISO 2918:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту нітриту (контрольний метод) (ISO 2918:1975, IDT)
289. ДСТУ ISO 4133:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Контрольний метод визначення вмісту глюконо-дельта-лактону (ISO 4133:1979, IDT)
290. ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначення вмісту L-(+)-глутамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)
291. ДСТУ ISO 5553:2005 М'ясо та м'ясопродукти. Виявлення фосфатів (ISO 5553:1980, IDT)
292. ДСТУ ISO 5554:2005 Продукти м'ясні. Метод визначення вмісту крохмалю (контрольний метод) (ISO 5554:1978, IDT)
293. ДСТУ ISO 6320:2001 Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення показника заломлення
294. ДСТУ ISO 6321:2003 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначення точки плавлення у відкритому капілярі (точка плину)
295. ДСТУ ISO 13496:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення барвників. Метод із застосуванням тонкошарової хроматографії (ISO 13496:2000, IDT)
296. ДСТУ ISO 13965:2007 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення масової частки крохмалю та глюкози ферментативним методом (ISO 13965:1998, IDT)
297. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2007 Свинина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/AGRI/135:2006, IDT)
298. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2007 Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/308:2006, IDT)

299. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2007 Яловичина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/326:2004, IDT)

300. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М'ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

301. РСТ УССР 1425–85 Напівфабрикат натуральний порціонний. Котлета дарницька. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1425–76

302. РСТ УССР 1433–84 Вироби кров'яні м'ясні. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1433–78 (в частині виробництва кров'яних ковбас замінено на ДСТУ 4334:2004; у частині сальтисонів замінено на ДСТУ 4430:2005)

303. РСТ УССР 1532–78 Вироби кулінарні із свинячого, кролячого м'яса та субпродуктів. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1532–73

304. РСТ УССР 1604–87 Баки (шоковина) свинячі. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1604–74

305. РСТ УССР 1620–85 М'ясо лосів, що поставляється для експорту. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1620–79

306. РСТ УССР 1621–85 М'ясо кабанів, що поставляється для експорту. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1621–79

307. РСТ УССР 1622–85 М'ясо оленів, що поставляється для експорту. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1622–79

308. РСТ УССР 1668–84 Консерви з м'яса диких тварин. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1668–75, РСТ УССР 1669–75, РСТ УССР 1670–75

309. РСТ УССР 1760–85 М'ясо косуль, що поставляється для експорту. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1760–80

310. РСТ УССР 1825–84 Ковбаси ліверні, паштети, сальтисони, холодці. Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1825–78; ТУ 49 УССР 182–79; ТУ 49 УССР 402–80; ТУ 49 УССР 415–83 (у частині сальтисонів замінено на ДСТУ 4430:2005)

311. РСТ УССР 1838–83 Ковбаси з кінського м'яса. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1838–78

312. РСТ УССР 1863–89 Субпродукти кінські. Технічні умови — На заміну РСТ УССР 1863–79

313. РСТ УССР 1871–79 М'ясо лосів у півтушах та четвертинах. Технічні умови

314. РСТ УССР 1872–79 М'ясо диких свиней в тушах та напівтушах. Технічні умови

315. РСТ УССР 1873–79 М'ясо оленів в тушах, напівтушах та четвертинах. Технічні умови

316. РСТ УССР 1874–79 М'ясо косуль в тушах. Технічні умови

317. ГОСТ 7702.0–74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. – Взамен ГОСТ 7702–55 в части пп. 1–10 (в Інтернеті написано, що устарів)

318. ГОСТ 7702.1–74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. – Взамен ГОСТ 7702–55 в части пп. 11–18

319. ГОСТ 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – Взамен ГОСТ 9792–61

320. ГОСТ 16367–86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. – Взамен ГОСТ 16367–70

321. ГОСТ 18447–91 Продукты из мяса птицы. Термины и определения. – Взамен ГОСТ 18447–73

322. ГОСТ 23481–79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

323. ГОСТ 25391–82 Мясо цыплят–бройлеров. Технические условия. – Взамен ГОСТ 21784–76 в части требований к мясу цыплят–бройлеров

324. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Підготування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

325. ГОСТ 28825–90 Мясо птицы. Приемка

326. ДСТУ 3136–95 Птиця сільськогосподарська для забою. Технічні умови

327. ДСТУ 3143–95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, индиків, цесарок). Технічні умови

328. ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та субпродуктів. Технічні умови

329. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007 М'ясо курей. Тушки та їх частини. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН ECE/TRADE/355:2007, IDT)

330. РСТ УССР 1645–88 Наборы супові з м'яса птиці (напівфабрикати). Загальні технічні умови — На заміну РСТ УССР 1645–83

331. РСТ УССР 2002–90 М'ясо перепелів. Технічні умови

332. РСТ УССР 2013–91 Яєчна маса, білок і жовток. Технічні умови

333. Правила ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів, 2002 р.

334. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин, 2007 р.

335. 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, затверджені МОЗ України від 20.09.2001р. за № 137

336. ДСТУ ІСО 6564:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створення флейвору.

337. ДСТУ ІСО 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови.

338. ДСТУ ІСО 3972:2005. Дослідження сенсорне. Визначення чутливості.

339. ДСТУ ІСО 4120:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод трикутника .
340. ДСТУ ІСО 4121:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Ранжування харчових продуктів за допомогою методів із використанням шкал та категорій.
341. ДСТУ ІСО 5495:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Метод парного порівняння.
342. ДСТУ ІСО 8587:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Ранжування.
343. ДСТУ ІСО 8588:2005. Дослідження сенсорне. Метод «А – не «А».
344. *Фаллер Дж.М., Шилдс Д.* Молекулярная біологія клетки. Руководство для врачей. М: Бином-Пресс, 2011. – 256 с.
345. *Кольман Я., Рем К.-Г.* Наглядная биохимия. 3-е изд.: Пер. с нем. М.: Мир, 2009. – 469 с.
346. *Губський Ю.І.* Біоорганічна хімія. Київ – Вінниця: Нова книга, 2007. – 431 с.
347. *Кононський О.І.* Біохімія тварин. Київ: Вища шк., 2006. – 454 с.
348. *Шевряков М.В., Яковенко Б.В., Явоненко О.Ф.* Практикум з біологічної хімії. Суми: Університетська книга, 2003. – 203 с
349. Гистологический метод исследования мяса и мясных продуктов в производственно-ветеринарном контроле. Министерство мясной и молочной промышленности СССР. Центральный НИИ информации и технико-экономических исследований. Обзорная информация. Серия: мясная промышленность. М.: - 1971 – 53с.
350. Хомич В.Т. Лекції з цитології, ембріології та гістології свійських тварин: Навчальний посібник/В. Хомич. – К.: Вид-во ТОВ “Аграр Медиа Груп”, 2013. – 296с.

13. Інформаційні ресурси

1. <http://www.leonorm.com.ua>
2. <http://www.iso.org>
3. <http://nubip.edu.ua/node/4210>
4. <http://vetmed.nauu.kiev.ua/>
5. <http://www.codexalimentarius.org>