



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001, тел. 279-12-70, факс 279-48-83
web: www.consumer.gov.ua, e-mail: info@consumer.gov.ua, код ЄДРПОУ 39924774

28.07.2018 № 602-111-11 / 537

На № _____ від _____

гр. Ірина
foi+request-36791-
411d12@dostup.pravda.com.ua

Шановна пані Ірино!

Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів розглянула Ваш запит на публічну інформацію від 20 липня 2018 стосовно виконання стандарту ДСТУ EN ISO 11133: 2014 "Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Готування, вироблення, зберігання, випробування культуральних середовищ" (далі - ДСТУ EN ISO 11133: 2014) мікробіологічними лабораторіями підприємств, які виробляють харчові продукти (молочні, кондитерські, напої та інше), та в межах компетенції повідомляє.

Згідно з статтею 20 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" (далі – Закон) оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють, зокрема забезпечувати дотримання вимог Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу.

З метою забезпечення достовірності результатів мікробіологічних досліджень, які проводяться лабораторіями операторів ринку, необхідно вживати заходи відповідно пункту 4.6.2 ДСТУ стандарту ДСТУ ISO /IEC 17025:2006 "Загальні вимоги до компетенції випробувальних та калібрувальних лабораторій", а саме: лабораторія повинна забезпечувати, щоб отримані ресурси, реактиви та витратні матеріали, які впливають на якість випробування, не були використані доти, поки вони не будуть проконтрольовані або в інший спосіб не оцінені на відповідність стандартним вимогам або вимогам методів, розроблених для даних випробувань. З огляду на зазначене, саме стандарт ДСТУ EN ISO 11133: 2014 встановлює критерії і методи випробувань поживних середовищ, які використовуються для мікробіологічних досліджень.

Тобто лабораторії оператора ринку для проведення контролю ростових властивостей поживних середовищ повинні мати набір тест-культур для контролю поживних середовищ, але зважаючи на те, що такі лабораторії не можуть їх зберігати та використовувати (з метою запобігання перехресного забруднення харчових продуктів), поживні середовища (не сухі середовища, а власноруч виготовлені) можна направляти для контролю ростових властивостей в інші лабораторії, які акредитовані щодо стандарту ДСТУ EN ISO 11133: 2014.

З повагою

**Заступник директора Департаменту
безпеки харчових продуктів
та ветеринарної медицини**



Артем САЄНКО