



УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Журнал для підвищення
конкурентоспроможності
підприємства

03

березень, 2023

Передплатний індекс: 60204

БЕЗПЕЧНЕ ВИРОБНИЦТВО: новації
Закону України «Про забезпечення
хімічної безпеки та управління
хімічною продукцією»

100:1
 ± 1 ln 20°C

ml 100

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ КУРЯЧИХ І ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ:
класифікація, нормативні вимоги, показники безпеки

**ПЕРСПЕКТИВИ ЕКСПОРТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ:** дослідження натуральних добавок для покращення
характеристик

№ 03 / 2023, березень / У нормативно-правовому полі

Моніторинг законодавства: врахуємо лютневі зміни

Пропонуємо ознайомитись з останніми змінами у законодавстві та врахувати їх у роботі та документації

Моніторинг законодавства за період із 01.02.2023 до 28.02.2023

Назва	Характеристика	Набрання чинності
НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ, ЩО НАБРАЛИ ЧИННОСТІ		
Указ Президента України «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні» від 06.02.2023 № 58/2023	Указом продовжено строк дії воєнного стану в Україні з 05 години 30 хвилин 19 лютого 2023 року строком на 90 діб	14.02.2023
Постанова Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 27 вересня 2022 р. № 1091» від 31.01.2023 № 80	Постановою розширено перелік окремих товарів, ввезення яких на митну територію України та/або переміщення територією України транзитом здійснюється без надання митним органам забезпечення сплати митних платежів	03.02.2023
Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку небезпечних речовин, заборонених для застосування в Україні» від 31.01.2023 № 86	<p>Постановою затверджено перелік небезпечних речовин, заборонених для застосування в Україні. Водночас встановлено, що:</p> <ul style="list-style-type: none"> • забороняється застосування небезпечних речовин згідно з цим переліком, крім: <ul style="list-style-type: none"> ✓ небезпечної речовини, що входить до складу іншої речовини або відходів, в концентрації, що нижча від встановленої межі; ✓ використання з метою наукових досліджень, випробувань, проведення розслідувань, експертиз, аналітичного контролю; ✓ діяльності, спрямованої на вилучення 	01.10.2023

	<p>хімічних речовин, що присутні у формі допоміжних або залишкових продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ використання речовин як проміжних продуктів, а також виробництва хімічних речовин з метою їх використання як проміжних продуктів; • суб'єкти господарювання подають щокварталу територіальному органу Держпраці звіт про застосування небезпечних речовин 	
<p>Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження вимог до обліку, зберігання, відпуску, приймання і транспортування спирту етилового та норм втрат спирту етилового під час зберігання та транспортування залізничним, водним і автомобільним транспортом» від 27.01.2023 № 77</p>	<p>Постановою закріплено нові вимоги до обліку, зберігання, відпуску, приймання і транспортування всіх видів спирту етилового, зазначених у товарних позиціях 2207 та 2208 згідно з УКТЗЕД.</p> <p>Облік спирту етилового слід вести згідно з визначеними на підприємстві системою і формами внутрішньогосподарського (управлінського) обліку, звітності й контролю господарських операцій відповідно до Закону про бухоблік з огляду на особливості, визначені ПКУ та цими вимогами. Перевезення спирту етилового автомобільним транспортом у межах України здійснюють за умов наявності оформленої належним чином товарно-транспортної накладної на переміщення спирту етилового</p>	01.02.2023
<p>Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до плану заходів щодо дерегуляції господарської діяльності та покращення бізнес-клімату» від 31.01.2023 № 89-р</p>	<p>У розпорядженні викладено у новій редакції план заходів щодо дерегуляції господарської діяльності та покращення бізнес-клімату. Зокрема, прописано низку завдань та заходів щодо спрощення:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умов провадження підприємницької діяльності в аграрній галузі та у сфері торгівлі, виробництва та реалізації товарів і послуг; • адміністративних процедур регулювання господарської діяльності; • умов провадження підприємницької діяльності у сфері екології та охорони навколишнього природного середовища; • умов провадження підприємницької діяльності у будівельній галузі; • умов провадження підприємницької діяльності у сфері транспорту, логістики, інформаційних і електронних технологій 	31.01.2023
НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ, ЩО ВТРАТИЛИ ЧИННІСТЬ		
Назва	Характеристика	Втрата чинності
<p>Наказ Державного комітету статистики України «Про затвердження форми державного статистичного спостереження № 1-ФО (одноразова) „Обстеження діяльності підприємців – фізичних осіб, виробників продукції харчової промисловості”» від 17 липня 2008 року № 243</p>	Скасовано	13.02.2023



Наталія Букалова,
кандидат ветеринарних наук



Василь Лясота,
доктор ветеринарних наук, завідувач кафедри Білоцерківського НАУ



Надія Богатко,
доктор ветеринарних наук



Тетяна Приліпко,
доктор сільськогосподарських наук ЗВО «Подільський державний університет»

№ 03 / 2023, березень / **Галузеві особливості роботи**

Якість та безпечність курячих і перепелиних яєць: класифікація, нормативні вимоги, показники безпечності

Відповідність параметрам і визначеним показникам безпечності означає виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів

Яйце – один з універсальних харчових продуктів, що містить усі необхідні для життя людини легкозасвоювані поживні та біологічно активні речовини в оптимальному співвідношенні.

Доброякісне куряче яйце може бути цінним дієтичним продуктом тільки в тому разі, якщо одержано від здорової птиці та не має ознак псування. Найчастіше яйця псуються у разі їхньої контамінації мікрофлорою.

Яйця можуть бути джерелом збудників різних інфекційних хвороб, спільних для птиці й людини.

Під час отримання та зберігання яєць часто виникають різні дефекти, які обов'язково необхідно ідентифікувати. Тому яйця свійської птиці, призначені для вільної реалізації, у місцях їхньої заготівлі та зберігання підлягають державному контролю щодо безпечності та якості шляхом проведення ветеринарно-санітарної експертизи.

Державний контроль за безпечністю і якістю яєць свійської птиці здійснюється уповноваженими лікарями ветеринарної медицини у процесі їхнього виробництва, зберігання, транспортування, інкубації та реалізації відповідно до Законів України:

- «Про ветеринарну медицину»;
- «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

Особливо це важливо з огляду на приєднання України до Світової організації торгівлі та Європейської Співдружності.

Безпечність продукції гарантується впровадженням системи аналізу ризиків та контролю у критичних точках на таких об'єктах:

- потужності з виробництва та перероблення яєць свійської птиці;
- агропродовольчі ринки;
- заклади громадського харчування;
- точки торговельної мережі.

Обов'язковою умовою забезпечення якості є здійснення державного контролю фахівцями ветеринарної медицини.

Класифікація курячих і перепелиних яєць

Для класифікації яєць керуються національними стандартами:

- **яйця курячі** – вимогами ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»;
- **яйця перепелині** – вимогами ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови» (таблиця 1).

Яйця курячі		Яйця перепелині		
За якістю та терміном зберігання		За масою	За призначенням	За якістю
для реалізації в Україні	для експорту			
харчові дієтичні	Extra	відбірні	харчові	для вільної реалізації
харчові столові				
харчові охолоджені	харчові класу А	першої категорії	інкубаційні	переробні (харчові перепелині яйця)
для промислового перероблення	харчові класу В	другої категорії		
		дрібні		

Таблиця 1. Класифікація яєць

Товарознавча класифікація курячих яєць

Виробництво курячих яєць має здійснюватись за обов'язкового державного ветеринарно-санітарного контролю.

Яйця повинні бути:

- доброякісні;
- розсортовані за класами та категоріями.

ДСТУ 5028:2008: вимоги до якості за різними категоріями

Залежно від якості та терміну зберігання до дня реалізації (від виробника до споживача) яйця поділяються на:

- харчові дієтичні;
- Extra;
- харчові класу А;
- харчові столові;
- харчові класу В;
- харчові охолоджені;
- переробні (для промислового перероблення).

Розглянемо, які вимоги до цих категорій закріплені у стандарті.

1. Харчові дієтичні яйця

До цієї категорії відносять свіжі харчові яйця, що зберігаються за температури не нижче ніж 0°C і не вище ніж 20°C не більше 7 діб. Яйця, не реалізовані впродовж семи діб, відносять до столових.

2. Яйця класу Extra

До категорії класу Extra належать свіжі яйця, призначені для експорту, термін зберігання яких за температури не нижче ніж 5°C і не вище ніж 15°C не перевищує дев'яти діб.

3. Яйця харчові класу А

До цієї категорії належать харчові яйця, призначені для експорту, термін зберігання яких за температури не нижче ніж 5°C і не вище ніж 15°C не перевищує 28 діб.

4. Яйця харчові столові

До столових відносять яйця, які зберігали за температури від 0°C до 20°C не більше ніж 25 діб.

5. Яйця харчові класу В

До класу В належать харчові яйця, призначені для експорту, що відповідають вимогам до столових яєць.

6. Яйця харчові охолоджені

До охолоджених відносять яйця, які зберігали у холодильниках за температури від мінус 2°C до 0°C не більше ніж 90 діб. Відносна вологість повітря у холодильниках повинна бути від 85 до 86%, у складських приміщеннях – 75%. До терміну зберігання не зараховують день знесення яєць.

Вимоги щодо маси яєць за категоріями також визначено у стандарті (таблиця 2).

Категорія	Маса одного яйця, г	Маса 10 яєць, г, не менше ніж	Маса 360 яєць, не менше ніж
Відбірні, або XL	73 і більше	735	26,5
Вища, або L	від 63 до 72,9	640	23,0
Перша, або M	від 53 до 62,9	540	19,4
Друга, або S	від 45 до 52,9	460	16,6
Дрібні	від 35 до 44,9	360	13,0
Примітка. Яйця категорії «дрібні» належать до столових та охолоджених			

Таблиця 2. Категорії харчових курячих яєць за масою

Позначення категорій яєць латинськими літерами застосовується до продукції, призначеної для експорту.

Дозволено наявність у партії яєць столових та класу А – до 5% яєць із масою нижчої категорії.

Якщо партія налічує менше ніж 180 яєць, то цей відсоток подвоюється. Яйця масою, меншою ніж 35 г, у торговельну мережу не постачають.

За показниками якості дієтичні, столові та охолоджені харчові курячі яйця повинні відповідати вимогам, викладеним у таблиці 3.

Показники	Група яєць		
	дієтичні	столові	охолоджені
Шкаралупа	Чиста, неушкоджена, без помітних змін і слідів крові чи посліду. Дозволено поодинокі цятки або смуги площею не більше ніж 1/32 поверхні	Чиста, неушкоджена, без помітних змін структури, слідів крові та посліду. Дозволено поодинокі цятки або смуги площею не більше ніж 1/8 поверхні	
Білок	Чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх домішок	Чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь-яких сторонніх включень	
			Дозволено зниження густини
Жовток	Під час овоскопії ледь помітний, контури окреслені не чітко, займає центральне положення, під час обертання яйця – малорухливий, без наявності кров'яних плям або смужок	Ледь помітний під час овоскопії, контури не окреслені, займає центральне або дещо зміщене положення, може злегка рухатися під час обертання яйця, без кров'яних плям чи смужок	
			Можлива рухливість жовтка
Повітряна камера	Нерухома, висота – не більше ніж 4 мм	Може бути деяка рухливість	
		висота – не більше ніж 6 мм	висота – не більше ніж 9 мм
Запах вмісту яйця	Природний, без стороннього запаху (затхлого чи гнилісного)		

Таблиця 3. Вимоги за показниками якості

Згідно з вимогами ДСТУ 5028:2008 **заборонено** мити, обробляти мийними засобами або очищати іншим способом:

- яйця, призначені для реалізації у торговельній мережі та для експорту (крім тих, що закупаються мережею з метою подальшого перероблення, використання у кулінарії тощо);
- яйця, заготовлювані суб'єктами господарювання із приватних господарств і призначені для реалізації у торговельній мережі;
- яйця для закладання у холодильник для тривалого зберігання.

Мити яйця дозволено тільки для промислового перероблення.

Дефекти яєць

Наявність дефектів яєць – харчових неповноцінних та нехарчових (технічний брак) – визначають під час:

- візуального огляду;
- овоскопування;
- органолептичного оцінювання.

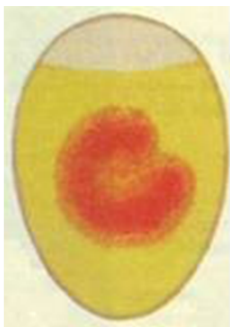
Яйця, що мають масу меншу ніж 35 г, але за іншими показниками відповідають вимогам ДСТУ 5028:2008, та з дефектами харчових неповноцінних яєць не випускають для реалізації у торговельній мережі, а направляють на промислове перероблення.

Дефекти харчових неповноцінних яєць:

- **забруднені** – за чистотою шкаралупи не відповідають вимогам до показників якості яєць за ДСТУ 5028:2008 – їх зберігають за температури 5–8°С не більше ніж дві доби;
- **помиті** (після оброблення мийними засобами, дозволеними центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України до використання у харчовій промисловості, за належних умов і наявності належного устаткування) – їх зберігають за температури 5–8°С не більше ніж 12 діб;
- **з порушенням цілісності незабрудненої шкаралупи** (їх зберігають не більше ніж одну добу, не враховуючи дня знесення, за температури 8–10°С і переробляють на птахопідприємстві):
 - «насічка» – невеликі тріщини;
 - «м'який бік» – без пошкодження підшкаралупних оболонок (вміст яйця не витікає) (рисунок 1);
 - «теча» – биті яйця з пошкодженням підшкаралупних оболонок і частковим витіканням білка, але зі збереженням цілісності жовткової оболонки);
- **з дефектами шкаралупи** (вапняні нарости, шорсткість, зморщування тощо);
- **зі зміщеною, рухливою повітряною камерою**, більше ніж 1/3 розміру яйця («усушка») (рисунок 1);
- **з однією або кількома нерухомими плямами** під шкаралупою, загальним розміром не більше ніж 1/8 поверхні шкаралупи («мала пляма») (рисунок 1);
- **з присохлим до шкаралупи жовтком** («присушка») (рисунок 1);
- **з частковим змішуванням жовтка з білком** («виливок») (рисунок 1);
- **зі стороннім запахом**, що швидко зникає («із запахом, запашисте»).



«М'який бік»,
«Насічка»



«Виливок»



«Усушка»



«Мала пляма»



«Присушка»

Рисунок 1. Дефекти харчових неповноцінних курячих яєць

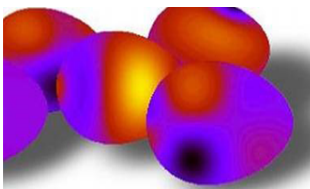
Яйця промислового виробництва сортують не пізніше ніж через одну добу після знесення.

Яйця, які заготовляють суб'єкти господарювання, доставляють до пункту сортування впродовж однієї доби з дня знесення та сортують не пізніше ніж упродовж другої доби, як столові.

Дефекти, що відносять до технічного браку

До технічного браку згідно із вимогами нормативно-правових документів належать яйця нехарчові з такими дефектами:

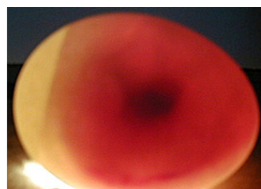
- **перевищений термін зберігання;**
- **«зелена гниль»** – вміст яйця має зелений колір і різкий неприємний запах;
- **з пліснявою** – наявні сірувато-чорні плями;
- **«красюк»** – повне змішування білка з жовтком (вміст рівномірно забарвлений у рудуватий колір) – за порушення цілісності жовткової оболонки у разі ослаблення її міцності внаслідок тривалого зберігання чи інших чинників (рисунок 2);
- **«кров'яне кільце»,** або «кров'яна пляма» – на поверхні жовтка чи в білку наявні кровоносні судини або кров'яні вкраплення різної форми (у вигляді кола, смуг тощо), помітних під час овоскопії. Таке яйце має ембріон, який загинув на ранній стадії розвитку внаслідок тривалого зберігання – спочатку за високих температур, коли розвиток зародка продовжується, та наступного зберігання в холодних умовах (кілька діб), коли зародок гине, – з утворенням кров'яного кільця (рисунок 2);
- **«велика пляма»** – наявність плям під шкаралупою, загальним розміром більше ніж 1/8 поверхні яйця (рисунок 2);
- **«затхле»** – увібрало запах плісняви чи із запліснявілою поверхнею шкаралупи;
- **«міражне»** – незапліднене, вилучене з інкубатора (рисунок 2);
- **«тумак»** – із зіпсованим непрозорим вмістом (під час овоскопії яйце непрозоре, запах вмісту – гнильний) під дією пліснявих грибів і гнильних бактерій, які потрапили в яйце внаслідок значного забруднення шкаралупи та його зберігання в умовах високої вологості повітря (рисунок 2).



«Велика пляма» та «кров'яна пляма», виявлені під час ультрафіолетового освітлення



«Кров'яна пляма»



«Велика пляма» та «кров'яна пляма», виявлені під час овоскопування



«Красюк»



«Тумак»



«Міражне» яйце

Рисунок 2. Дефекти нехарчових курячих яєць (технічний брак)

Яйця нехарчові (технічний брак) забороняється використовувати для харчових потреб, їх направляють на технічну утилізацію (переробляють на кормове борошно) або знищують.

Яйця з дефектом «тумак» знищують на місці.

ДСТУ 4656:2006: вимоги до якості перепелиних яєць

Перепелині харчові яйця, призначені для реалізації, за фізичними та органолептичними показниками повинні відповідати вимогам ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови» (таблиця 4).

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	Шкаралупа чиста, непошкоджена, без слідів крові чи посліду
Стан білка	Густий, світлий, прозорий
Стан жовтка	Ледь помітний, контури не чітко окреслені, займає центральне положення, малорухливий під час обертання яйця, без кров'яних плям чи смужок
Маса 1 яйця, не менше ніж, г	10
Маса 10 яєць, не менше ніж, г	100
Густина яєць, не менше ніж, г/см ³	1,065

Таблиця 4. Вимоги ДСТУ 4656:2006 до якості перепелиних яєць

У партії може бути не більше 5% яєць з відхиленнями від вимог.

Для промислового перероблення на харчові продукти використовують перепелині харчові яйця (без стороннього запаху та ознак псування вмісту – білка і жовтка):

- **масою менше ніж 10 г**, які за іншими показниками відповідають вимогам ДСТУ 4656:2006;
- **забруднені** – за чистотою шкаралупи не відповідають вимогам вказаних показників (їх обробляють мийними засобами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, відповідно до чинної інструкції);
- **з порушенням цілісності шкаралупи** («насічка», «м'ятий бік»), без пошкодження підшкаралупних оболонок;
- **биті**, з пошкодженням підшкаралупних оболонок і частковим витіканням білка за умови збереження цілісності жовткової оболонки (їх використовують безпосередньо на підприємстві-виробнику);
- **з дефектами шкаралупи** (вапняні нарости, шорсткість, зморщування тощо).

Перепелині яйця, що не відповідають зазначеним вимогам або у разі перевищення гарантійного терміну зберігання, переробляють на кормове борошно чи знищують.

Вимоги щодо показників безпеки курячих та перепелиних яєць

Основні нормативно-правові акти, де визначено вимоги до безпеки яєць:

- Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці (затверджено Наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 № 70);
- ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови» (затверджено Наказом Держспоживстандарту України від 12.06.2008 № 192);
- ДСТУ 4656:2006 «Яйця перепелині харчові та інкубаційні. Технічні умови» (затверджено Наказом Держспоживстандарту України від 01.08.2006 № 227);
- Наказ МОЗ України «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів» від 19.07.2012 № 548;
- Наказ МОЗ України «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм „Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах”» від 13.05.2013 № 368;
- Наказ МОЗ України «Про затвердження Державних гігієнічних нормативів „Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді» від 03.05.2006 № 256;
- Постанова МОЗ України «Про затвердження Державних санітарних правил і норм „Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування”» від 07.11.2001 № 139;
- ДСанПіН 8.8.1.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті»;
- Наказ МОЗ України «Про затвердження Гігієнічних нормативів і регламентів безпечного застосування пестицидів і агрохімікатів» (зі змінами) від 02.02.2016 № 55;
- Наказ МОЗ України «Про затвердження Показників безпеки харчових продуктів „Максимальні межі (рівні) залишків діючих речовин ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження”» від 23.12.2019 № 2646.

Відповідно до п. 13 ст. 19 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» оператори ринку мають право у разі відсутності в нормативно-правових актах України вимог щодо безпеки харчових продуктів, які планується виробляти, застосовувати параметри безпеки, визначені в документах відповідних міжнародних організацій, а у разі відсутності таких параметрів у документах відповідних міжнародних організацій – застосовувати параметри безпеки, встановлені законодавством Європейського Союзу.

Положення цього пункту не поширюються на об'єкти, що підлягають державній реєстрації, згідно з вимогами цього Закону.

Відповідність визначеним параметрам безпеки означає виконання вимог законодавства про безпеку та окремі показники якості харчових продуктів.

У Правилах ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці від 07.09.2001 визначено гігієнічні нормативи якості та безпеки яєць (таблиця 5).

Показник	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж
Токсичні елементи	
Свинець	0,3
Кадмій	0,01
Арсен	0,1
Ртуть	0,02
Мідь	3,0
Цинк	50,0
Мікотоксини (афлатоксин В₁)	
Яйця курячі	0,005
Яйця перепелині	не допускається
Антибактеріальні препарати	
Тетрациклінова група, в 0,01 г	не допускається
Стрептоміцин, у 0,5 г	не допускається
Гормональні препарати	
Диетилстильбестрол	не допускається
Пестициди	
Актелік	не допускається
Базудин	не допускається
ДДТ та його метаболіти	0,1
Карбофос, метафос	не допускається
Ртутьвмісні пестициди	не допускається
Хлорофос	не допускається
Радіонукліди, Бк/кг	
⁹⁰ Cs	6
¹³⁷ Sr	2
Мікробіологічні показники курячих харчових яєць	
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г	5×10 ² – 5×10 ³ (дієтичні)
	5×10 ⁴ – 5×10 ⁵ (столові)
БГКП (колі-форми), маса продукту (г), в якому не допускаються	0,1 (дієтичні)
	0,1–0,01 (столові)
Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, маса продукту (г), в якому не допускаються	5×25 (дієтичні)
	25 (столові)
Мікробіологічні показники перепелиних яєць (для аналізування використовують лише жовток яєць)	
Кількість мезофільно-аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО/г, не більше ніж	5×10 ³
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) (колі-форми), в 0,1 г	не допускається
Патогенні мікроорганізми, зокрема, роду Salmonella, в (5×25) г	не допускається

Таблиця 5. Гігієнічні нормативи якості та безпеки яєць

У наступному номері будуть розглянуті питання:

- *маркування курячих і перепелиних яєць;*
 - *маркування пакування у разі постачання яєць курячих на експорт;*
 - *ветеринарно-санітарні вимоги до пакування і транспортування яєць;*
 - *правила транспортування та зберігання харчових яєць;*
 - *приймання харчових яєць свійської птиці.*
-