

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ «ПОДІЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ»  
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ І ТЕХНОЛОГІЙ  
У ТВАРИННИЦТВІ

**Кафедра інфекційних та інвазійних хвороб**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**для проведення навчальної практики з дисципліни**  
**«Ветеринарно-санітарна експертиза»**

*для здобувачів вищої освіти другого (магістерського)  
рівня освіти за спеціальністю Н6 (211) «Ветеринарна  
медицина»*

Кам'янець-Подільський

2025 рік

**УДК 378.147: 619: 614.31 + 006 (072)**

**Укладачі:**

**ПРОСЯНИЙ Сергій Борисович** – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри інфекційних та інвазійних хвороб Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»

**ГОРЮК Юлія Вікторівна** – докторка ветеринарних наук, доцентка, професорка кафедри ветеринарного акушерства, внутрішньої патології та хірургії Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»

*Рекомендовано до друку науково-методичною радою Закладу вищої освіти  
«Подільський державний університет»  
(протокол № 11 від 26.11. 2025 р.).*

**Рецензенти:**

**САЛАТА Володимир Зеновійович** – доктор ветеринарних наук, професор, професор кафедри ветеринарно-санітарного інспектування Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького

**КРИВОХИЖА Євген Михайлович** – доктор сільськогосподарських наук, професор, професор кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету, старший науковий співробітник

**СУПРОВИЧ Тетяна Михайлівна** – докторка сільськогосподарських наук, професорка, професорка кафедри гігієни тварин та ветеринарного забезпечення кінологічної служби Національної поліції України Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»

Методичні рекомендації для проведення навчальної практики з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності Н6 (211) «Ветеринарна медицина» / Сергій ПРОСЯНИЙ, Юлія ГОРЮК. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 62 с. (2,58 ум. др. арк.)

Методичні рекомендації призначено для закріплення теоретичних знань і набуття практичних навичок щодо організації діяльності лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, виробництва, первинної переробки молока в умовах господарств, а також роботи м'ясопереробних підприємств.

## Зміст

|                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Програма навчальної практики з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза.....».....                                        | 4  |
| Правила техніки безпеки та особиста профілактика студентів при проходженні навчальної практики.....                           | 8  |
| Тема 1. Організація лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку .....                                              | 10 |
| Тема 2. Виробництво, первинна переробка молока в умовах господарств, і ветеринарне обслуговування суб'єктів господарювання... | 22 |
| Тема 3. Ознайомлення з роботою м'ясопереробних підприємств .....                                                              | 20 |
| Оцінювання результатів навчальної практики.....                                                                               | 39 |
| Контрольні питання.....                                                                                                       | 41 |
| Список рекомендованої літератури.....                                                                                         | 47 |
| Додатки.....                                                                                                                  | 49 |

# **Програма навчальної практики з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза»**

## **Вступ**

У сучасних умовах розвитку агропромислового комплексу України питання забезпечення населення якісними та безпечними продуктами тваринного походження набуває особливого значення. Зростаючі вимоги суспільства до харчової безпеки та гармонізація національних стандартів із міжнародними нормами зумовлюють необхідність удосконалення підготовки фахівців ветеринарної медицини, які здійснюють контроль за виробництвом, переробкою та реалізацією харчової продукції.

Ветеринарно-санітарна експертиза є важливою складовою системи державного та виробничого контролю. Вона спрямована на охорону здоров'я людей, попередження розповсюдження зоонозів та інфекційних хвороб, а також на недопущення до споживання небезпечних або неякісних продуктів. Саме тому організація діяльності лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках, контроль за умовами виробництва і первинної переробки молока в господарствах, а також забезпечення належного рівня ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах мають першочергове значення.

Запропоновані методичні рекомендації призначені для закріплення теоретичних знань та набуття практичних навичок у сфері ветеринарно-санітарної експертизи. Вони спрямовані на формування у здобувачів освіти та молодих спеціалістів розуміння ролі й відповідальності ветеринарного лікаря у системі забезпечення харчової безпеки. У матеріалах розглянуто основні принципи організації роботи лабораторій, наведено вимоги до досліджень продукції, окреслено порядок здійснення контролю на різних етапах виробництва та переробки.

Особливу увагу приділено практичному застосуванню знань, адже саме від вміння спеціаліста швидко й об'єктивно оцінити стан продукції залежить не лише якість товарів, що надходять до споживача, а й профілактика

харчових отруєнь та запобігання економічним збиткам у галузі тваринництва.

Методичні рекомендації можуть бути корисними для здобувачів закладів вищої освіти ветеринарного профілю, слухачів курсів підвищення кваліфікації, а також практикуючих лікарів ветеринарної медицини. Викладені матеріали сприятимуть формуванню системного підходу до ветеринарно-санітарної експертизи, розвитку професійних компетентностей і підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних ефективно працювати в умовах сучасного ринку харчових продуктів.

### **Мета навчальної практики**

Набуття здобувачами освіти практичних умінь та навичок з організації і проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження; засвоєння методів відбору проб, визначення якості та безпечності харчових продуктів; формування професійних компетентностей щодо оцінювання відповідності продукції вимогам чинного законодавства України.

### **Завдання навчальної практики**

Завданнями навчальної практики з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» є:

- Ознайомлення з діяльністю лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках та підприємствах харчової промисловості.
- Вивчення порядку відбору проб продовольчих продуктів для лабораторних досліджень.
- Опанування основних методів органолептичної, фізико-хімічної та бактеріологічної оцінки якості м'яса, молока, яєць, риби та інших продуктів.
- Навчитися визначати свіжість м'яса та проводити експертизу у випадках підозри на псування.

- Ознайомлення з вимогами щодо маркування, зберігання та транспортування продукції тваринного походження.
- Засвоєння правил оформлення результатів ветеринарно-санітарної експертизи (висновки, акти, протоколи).
- Ознайомлення з нормативно-правовими документами (Закони України, накази Держпродспоживслужби, ДСТУ, ГОСТ тощо).
- Ознайомлення з роботою молочно-товарних підприємств, правилами заготівлі молока та забезпеченням ветеринарного обслуговування та контролю якості.
- Ознайомлення з роботою м'ясопереробних підприємств, вимогами до розташування, технологічних процесів, ветеринарно-санітарних правил до виробничих цехів.

#### **Здобувач повинен знати:**

- Законодавчу базу України щодо безпечності та якості харчових продуктів.
- Основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.
- Класифікацію, властивості, показники якості м'яса, молока, яєць, риби, меду, субпродуктів.
- Вимоги до маркування, умов зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного походження.
- Методи визначення токсичних елементів, залишків антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у продуктах.
- Порядок ведення документації та оформлення результатів лабораторних досліджень.
- Основи організації роботи державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи.

- Основи організації молочно-товарних підприємств, правила заготівлі молока та забезпеченням ветеринарного обслуговування та контролю якості.

- Основи організації роботи м'ясопереробних підприємств, вимоги до розташування, технологічних процесів, ветеринарно-санітарних правил до виробничих цехів.

### **Здобувач повинен вміти:**

- Здійснювати відбір проб продуктів тваринного походження для дослідження.

- Проводити органолептичну оцінку якості продуктів.

- Застосовувати методики визначення свіжості м'яса, молока, риби та інших видів сировини.

- Аналізувати результати лабораторних досліджень і робити ветеринарно-санітарні висновки.

- Оцінювати відповідність продукції вимогам чинного законодавства України.

- Заповнювати протоколи досліджень, акти експертизи, вести журнал обліку результатів.

- Дотримуватися правил охорони праці, санітарії та техніки безпеки під час виконання досліджень.

### **Організація та місце проведення навчальної практики**

Навчальна практика проводиться на базі державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи ринків, підприємств м'ясо-молочної, промисловості, а також у лабораторіях кафедри ветеринарно-санітарної експертизи навчального закладу. Також проводиться інструктаж з техніки безпеки та заходів особистої профілактики під час проходження практики. Тривалість практики визначається навчальним планом. Здобувачі працюють за затвердженою програмою та графіком.

## **Керівництво практикою**

Загальне керівництво практикою здійснює кафедра інфекційних та інвазійних хвороб ЗВО «ПДУ». Безпосереднє керівництво здійснюють викладачі кафедри, а також завідувачі лабораторій, ветеринарні лікарі, технологи підприємств. Керівник практики від навчального закладу здійснює контроль за проходженням практики, консультує здобувачів та оцінює результати їх роботи.

### **Зміст та обсяг навчальної практики**

| № з.п.         | Зміст практики                                                                 | Кількість годин |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.             | Організація діяльності лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку. | 6               |
| 2.             | Організація виробництва, первинної переробки молока в умовах господарств,      | 6               |
| 3.             | Ознайомлення з організацією роботи м'ясопереробних підприємств.                | 3               |
| <b>Всього:</b> |                                                                                | <b>15</b>       |

### **Правила техніки безпеки та особиста профілактика**

#### **здобувачів при проходженні навчальної практики**

1. До навчальної практики допускаються здобувачі, які ознайомлені із правилами техніки безпеки та особистої профілактики при роботі із тваринами та патологічним матеріалом (зокрема при інфекційних захворюваннях та інфекційно-хворими тваринами), обладнанням та устаткуванням, що використовуються при проходженні навчальної практики;
2. До виконання всіх практичних завдань допускаються здобувачі, які мають необхідний спецодяг (халат, чепчик, в окремих випадках нарукавники, рукавички, фартух, марлеву пов'язку, захисні окуляри, чоботи);
3. Здобувачі здійснюють всі маніпуляції лише за дозволом та під контролем викладача;

4. Під час роботи необхідно дотримуватись всіх правил асептики та антисептики, використовувати лише стерильні (одноразові) та підготовлені до роботи інструменти;

5. Дотримуватись правил безпеки при проходженні навчальної практики в лабораторіях ветсанекспертизи ринку, м'ясопереробних підприємств, молочнотоварних ферм.

6. При проходженні навчальної практики в лабораторіях ветсанекспертизи робоче місце тримати в чистоті і порядку.

7. При проведенні аналізів використовувати посуд, реактиви, що вказані в методиці, після закінчення роботи реактиви ставити на своє місце.

8. При нагріванні рідини в пробірці її отвір слід направляти в сторону від себе, не допускати викиду вмісту при закипанні.

9. Особливу обережність і акуратність дотримуватись при роботі з міцними кислотами та лугами:

- при відмірюванні, перемішуванні, переливанні, розведенні кислот і лугів слід одягати захисні окуляри, гумові рукавиці і поверх халата гумовий фартух;

- для приготування розчину сірчану кислоту потрібно доливати до води невеликими порціями, що попереджує викид вмісту, а після перемішування колби з розчином треба охолоджувати в холодній воді;

- для перемішування вмісту пробірки треба злегка вдарити пальцями по нижній її частині, не можна закривати отвір пальцями;

- міцну сірчану кислоту відмірюють тільки автомат-піпеткою;

- кислоти і луги не можна виливати в раковину, так як в результаті псуються каналізаційні труби, з'являється неприємний запах в приміщенні, такі розчини слід зливати в спеціальний посуд.

10. Після проведення роботи здобувачі обов'язково миють руки із милом в теплій воді та проводять обробку дезінфікуючими засобами (0,5 % розчин хлораміну, 0,5 % розчин їдкого натру).

### Оцінювання результатів навчальної практики

Відповідно до робочої програми з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» навчальна практика оцінюється за 10-бальною шкалою і входить в суму балів поточного контролю. Навчальна практика оцінюється в останній день її проходження у формі контрольних питань. Перелік контрольних питань щодо оцінювання знань та вмінь, набутих за час проходження навчальної практики, представлено в цих методичних рекомендаціях після кожної теми.

#### Критерії оцінювання знань після проходження навчальної практики

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Високий рівень<br/>10-9 балів</b>  | Здобувач володіє не лише базовими знаннями, а й розуміє взаємозв'язки між різними темами, може аналізувати, синтезувати та оцінювати інформацію. Усі практичні завдання виконані бездоганно, без помилок. Здобувач здатен застосовувати знання у нестандартних ситуаціях, знаходити та презентувати власні рішення. Дає аргументовані відповіді на поставлені питання представлені в програмі навчальної практики. |
| <b>Достатній рівень<br/>8-6 балів</b> | Здобувач демонструє хороше засвоєння матеріалу, але з деякими незначними недоліками. Добре засвоїв основний практичний матеріал, проте його знання можуть бути недостатньо глибокими. Можливі незначні неточності в термінології. Практичні завдання виконано правильно, але є незначні помилки. Дає неповні відповіді на поставлені питання після проходження навчальної практики.                                |
| <b>Середній рівень<br/>5-4 бали</b>   | На цьому рівні здобувач володіє практичними навичками на мінімально достатньому рівні. Його знання є базовими, без глибини. Засвоїв лише основні поняття і факти. Матеріал є фрагментарним, а розуміння – поверховим.                                                                                                                                                                                              |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             | Практичні завдання виконані лише частково або з суттєвими помилками. Здобувач відчуває труднощі з практичним застосуванням знань. Поверхнево володіє матеріалом представленим в програмі навчальної практики.                                                |
| <b>Низький рівень<br/>3-1 бали</b>          | Здобувач володіє лише окремими практичними елементами матеріалу. Його відповіді та навички є неповними та неточними. Практичні завдання виконані не повністю або не виконані взагалі.                                                                        |
| <b>Незадовільний<br/>рівень<br/>0 балів</b> | На цьому рівні здобувач не засвоїв матеріал і не виконав жодних вимог програми навчальної практики. Відсутність будь-яких знань і практичних навичок із дисципліни. Здобувач не може назвати основні поняття чи терміни. Всі практичні завдання не виконані. |

### **Контрольні питання:**

1. На яких об'єктах обов'язково функціонують державні лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи?
2. Який орган підпорядковує собі лабораторію на ринку?
3. Якими законами та нормативно-правовими актами керується лабораторія у своїй діяльності?
4. Хто має право здійснювати державний ветеринарно-санітарний контроль на ринках?
5. Які категорії продукції підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі на ринку?
6. Хто очолює лабораторію і які його основні обов'язки?
7. Які приміщення та обладнання повинні бути у складі лабораторії?
8. Які зобов'язання має адміністрація (власник) ринку перед лабораторією?
9. Хто несе відповідальність за реалізацію продукції, яка не пройшла ветеринарно-санітарної експертизи?
10. У яких випадках продукція тваринного походження не підлягає повторній експертизі на ринку?
11. Чому м'ясо приватних власників, заклеймоване поза ринком, підлягає повторній експертизі?
12. Які документи повинен надати власник для продажу м'яса і м'ясопродуктів?
13. Які вимоги висуваються для реалізації молочної продукції на ринку?
14. Чи підлягає повторній експертизі продукція рослинного походження за наявності експертного висновку держлабораторії?
15. Які документи повинні супроводжувати тропічні фрукти та овочі при реалізації?
16. Хто фінансує діяльність лабораторії та її матеріально-технічне забезпечення?

17. За чий рахунок здійснюється ветеринарно-санітарна експертиза продукції на ринку?
18. Які печатки, штампи та документи повинна мати лабораторія для виконання своїх функцій?
19. Чи несе лабораторія відповідальність за реалізацію продукції, яка не пройшла експертизу?
20. Які основні завдання покладаються на лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку?
21. Які документи перевіряють спеціалісти лабораторії при реалізації тварин та продукції тваринного і рослинного походження?
22. У чому полягає значення клінічного обстеження тварин, що надходять на ринок?
23. Що таке трихінелоскопія і для яких видів тварин вона є обов'язковою?
24. У яких випадках проводиться відбір проб продукції для лабораторних досліджень?
25. Які види досліджень можуть виконуватись лабораторією?
26. Яке призначення має клеймування туш та хто його здійснює?
27. У яких випадках продукція направляється на утилізацію чи знезараження?
28. Які документи видає лабораторія за результатами проведеної експертизи і яке їх значення для реалізації продукції на ринку?
29. Які обліково-звітні функції виконує лабораторія?
30. Які об'єкти на території ринку мають право безперешкодно відвідувати спеціалісти лабораторії?
31. У яких випадках спеціалісти лабораторії можуть заборонити продаж продукції на ринку?
32. Які заходи можуть застосовувати спеціалісти лабораторії щодо продукції, визнаної непридатною для споживання?

33. Чи мають право спеціалісти лабораторії накладати адміністративні стягнення і хто саме?

34. У яких випадках лабораторія взаємодіє з органами санітарно-епідеміологічного нагляду?

35. Які повноваження мають спеціалісти лабораторії щодо контролю за санітарним станом ринку?

36. Які умови адміністрація ринку зобов'язана створити для забезпечення ветеринарно-санітарного контролю?

37. Які спеціальні приміщення та обладнання повинен мати ринок для знезараження та тимчасового зберігання продукції?

38. Яким чином здійснюється утилізація конфіскованої або непридатної продукції?

39. Які заходи з санітарного утримання території ринку зобов'язана проводити адміністрація?

40. Які умови повинні бути створені для роботи спеціалістів лабораторії (приміщення, обладнання, зв'язок тощо)?

41. Хто і в які строки повинен інформувати адміністрацію ринку про виявлені порушення?

42. Яку допомогу органи внутрішніх справ зобов'язані надавати спеціалістам лабораторії?

43. У яких випадках органи внутрішніх справ беруть участь у забезпеченні громадського порядку на ринку?

44. Які вимоги ставляться до розташування корівника відносно інших господарських будівель?

45. Які будівельні матеріали дозволяється використовувати для підлоги, стін та сечозбірних каналів у корівнику?

46. Які оптимальні розміри стійла та годівниці на одну корову?

47. Які вимоги висуваються до вентиляції та освітлення приміщень для утримання корів?

48. На якій відстані від корівника мають розташовуватися туалет та вигрібна яма?
49. Які санітарні вимоги ставляться до джерел водопостачання корів?
50. Які заходи потрібно проводити з приміщенням для корів у літній період?
51. Які підстилки можна використовувати для утримання корів, а які не рекомендується?
52. В яких випадках молоко від корів не підлягає реалізації?
53. Які гігієнічні вимоги висуваються до одягу та особистої гігієни доярки перед доїнням?
54. Яким чином готують вим'я корови до доїння?
55. Чому перші цівки молока здоюють у окремий посуд?
56. Які вимоги висуваються до ємностей для зберігання молока? Чому забороняється використовувати оцинкований чи мідний посуд?
57. Яким чином і в які терміни необхідно охолоджувати молоко після доїння?
58. Який допустимий час між доїнням і передачею молока заготівельнику чи на ринок?
59. Які правила миття і дезінфекції молочного посуду необхідно дотримуватись?
60. Як правильно обробляти тканинні фільтри після використання?
61. Які основні обов'язки спеціаліста ветеринарної медицини щодо власників корів?
62. Який порядок дій власника при виявленні захворювання у корови?
63. У яких випадках паспорт на корову вилучається у власника та кому він передається?
64. Як утилізують молоко від корів, хворих на мастит?
65. Який порядок використання молока після лікування корів антибіотиками?
66. Як часто проводиться огляд корів і дослідження на мастит?

67. Які вимоги висуваються до власників корів, що реалізують молоко (санітарні книжки, обстеження)?

68. У яких випадках молоко не допускається до реалізації через стан здоров'я власників чи членів їх сімей?

69. Які умови допуску власника хворої корови до роботи на фермі іншого господарства?

70. Яка основна мета ветеринарно-санітарних правил для забійних та м'ясопереробних підприємств?

71. На яких принципах базується система самоконтролю підприємства?

72. Хто узгоджує ветеринарно-санітарні правила підприємства?

73. В яких випадках підприємство повинно розробляти власні ветеринарно-санітарні правила?

74. Які вимоги висуваються до проектування та реконструкції м'ясопереробних підприємств?

75. Хто погоджує введення в експлуатацію нових або реконструйованих цехів і підприємств?

76. Які вимоги висуваються до утримання території м'ясопереробних підприємств?

77. На якій відстані від виробничих приміщень повинні знаходитись сміттєзбірники, туалети від виробничих і складських приміщень?

78. Якими розчинами дезінфікують сміттєзбірники та вигрібні ями?

79. Чому на території підприємства заборонено утримувати котів, собак та птахів?

80. Якими повинні бути покриття доріг, майданчиків і переходів на території підприємства?

81. Хто контролює допуск працівників і сторонніх осіб на територію підприємства?

82. Через які об'єкти обов'язково проходять люди і транспорт перед входом/в'їздом на територію?

83. Якими повинні бути місця для миття рук працівників?

84. Як повинні бути організовані технологічні процеси на м'ясопереробних підприємствах, щоб уникнути перехресного забруднення?

85. Чому упаковку від сировини потрібно негайно видаляти з виробничих приміщень?

86. Для чого влаштовують жолоби на ділянках знекровлювання та миття туш?

87. Які вимоги висуваються до обладнання для збору харчової крові?

88. Як повинні маркуватися баки для нехарчових відходів?

89. Які умови висуваються до робочих місць спеціалістів ветеринарної медицини в цехах первинної переробки?

90. Чому обладнання кишкового цеху повинно мати спеціальне розташування каналізаційних відводів?

91. Де дозволяється виготовлення виробів із субпродуктів і крові?

92. Чому забороняється знезараження умовно придатного м'яса у ковбасних, кулінарних та консервних цехах?

93. Як повинна зберігатися сипка харчова сировина?

94. Які вимоги ставляться до виробництва кормових і технічних продуктів на м'ясопереробних підприємствах?

95. В яких умовах повинні проводитись операції з пакування і зберігання готової продукції?

## Список рекомендованих джерел інформації

1. Гігієнічні вимоги до агропродовольчих ринків, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 19 квітня 2024 року № 1279 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 22 травня 2024 р. за № 745/42090 URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0745-24#Text>

2. Гігієнічні вимоги до дрібнотоварного виробництва та обігу молока, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 07 квітня 2022 року № 209 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 25 квітня 2022 р. за № 452/37788. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0452-22#Text>

3. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 14 січня 2004 р. №4 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 28.01.2004 р. за №121/8720. Із змінами і доповненнями, внесеними наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 вересня 2012 року N 558, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 8 квітня 2025 року N 317-р. URL : <https://ips.ligazakon.net/document/REG8720?an=16>

4. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. URL : [https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=77350](https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350)

5. Інструкція з товарознавчої оцінки та маркування м'яса затверджена Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 01.11.2011 № 587 і зареєстрована в Міністерстві юстиції України від 17 листопада 2011 р. за N 1317/20055, із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства [№ 1063 від 23.12.2022.](#) URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1317-11#Text>

6. Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку. Затверджено наказом Держдепартаменту ветеринарної медицини 15.04.2002 № 16. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 29.04.2002 р за № 404/6692. Із змінами, внесеними згідно з Наказом

Державного департаменту ветеринарної медицини №21 від 25.02.2004,  
Наказами Міністерства аграрної політики та продовольства №427 від  
10.07.2013, №185 від 13.05.2015.

URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0404-02#Text>

7. Правила проведення лабораторних досліджень (випробувань) молока і молочних продуктів на агропродовольчих ринках затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 25 листопада 2024 року № 4150 і зареєстровані в Міністерстві юстиції України 31 грудня 2024 року за № 2056/43401. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2056-24#Text>

8. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002 №28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 21.06.2002 за №524/6812. Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 427 від 10.07.2013. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>

9. Про ветеринарну медицину : закон України від 25 червня 1992 року N 2498-XII. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.

10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України від 22.07.2014 №1602-VII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

## Додатки

Додаток 1 до п. 1.6 Положення  
про державну лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

### Вимоги до планування та визначення штату державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку

Штат лабораторії формується згідно з обсягом проведеної роботи і  
затраченого на неї часу (оперативного і допоміжного).

Орієнтовна штатна кількість працівників лабораторії встановлюється  
залежно від кількості умовних експертиз, проведених за один робочий день:

| Найменування посад                                     | Кількість штатних одиниць лабораторії в<br>залежності від проведених експертиз |       |        |         |         |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------|---------|
|                                                        | до 25                                                                          | 26-50 | 51-150 | 151-250 | 251-350 |
| Завідувач лабораторії (лікар<br>ветеринарної медицини) | 1                                                                              | 1     | 1      | 1       | 1       |
| Лікар ветеринарної медицини                            | -                                                                              | -     | 1      | 2       | 3       |
| Лаборант ветмедицини                                   | 1                                                                              | 2     | 3      | 3       | 4       |
| Технік-трихінескопіст                                  | -                                                                              | -     | -      | 1       | 1       |
| Санітар ветмедицини                                    | -                                                                              | -     | -      | 1       | 1       |

**Примітки:** 1. Якщо в лабораторії проводиться від 350 і більше  
експертиз у день, у штат додатково вводиться 1 штатна одиниця лаборанта  
ветмедицини на кожні 100 експертиз та 1 штатна одиниця лікаря  
ветмедицини на кожні 200 експертиз.

2. У лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи у зоні посиленого  
радіоекологічного контролю та в населених пунктах, критичних щодо  
забруднення радіонуклідами, у штат уводиться лікар ветеринарної медицини

- радіолог та лаборант-радіолог. При невеликій кількості досліджень їх обов'язки можуть виконувати інші фахівці лабораторії з доплатою 20-30% їхнього посадового окладу.

3. При формуванні штатного розпису лабораторії в першу чергу враховують кількість одиниць проведених експертиз (умовно за одну одиницю експертизи приймається час, затрачений у процесі підготовки і проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса великої рогатої худоби: голова, внутрішні органи, туша - без додаткових лабораторних досліджень). Одночасно враховують проведення необхідних додаткових досліджень, що вимагають тривалого часу (біохімічні, мікроскопічні, радіологічні та ін.); приготування необхідних розчинів реактивів; здійснення нагляду за дотриманням ветеринарно-санітарних вимог в торгових рядах; оформлення плати за проведені дослідження тощо. Ветеринарно-санітарна експертиза продукції повинна здійснюватися відповідно до діючих правил та інших чинних нормативно-правових актів.

4. Планування і організацію штатної чисельності працівників лабораторії здійснює керівник державної установи ветмедицини, у підпорядкуванні якої вона знаходиться.

**Орієнтовний розрахунок застосування кількості умовних одиниць експертиз і затраченого часу на проведення ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного та рослинного походження**

| Назва продукції        | Середня затрата часу на проведення експертиз, хв |            | Кількість умовних одиниць експертиз |
|------------------------|--------------------------------------------------|------------|-------------------------------------|
|                        | лікарем                                          | лаборантом |                                     |
| М'ясо домашніх тварин: |                                                  |            |                                     |
| великої рогатої худоби | 13,0                                             | 8,0        | 1,00                                |
| свиней                 | 11,0                                             | 15,0       | 1,30                                |
| дрібної рогатої худоби | 11,0                                             | 7,0        | 0,90                                |
| коней                  | 13,0                                             | 8,0        | 1,00                                |
| кролів                 | 2,0                                              | 3,0        | 0,25                                |
| домашньої птиці        | 2,0                                              | 3,0        | 0,25                                |
| нутрій                 | 11,0                                             | 7,0        | 0,90                                |
| М'ясо диких тварин:    |                                                  |            |                                     |
| косуль                 | 13,0                                             | 8,0        | 1,00                                |
| лосів                  | 13,0                                             | 8,0        | 1,00                                |
| оленів                 | 13,0                                             | 8,0        | 1,00                                |
| диких кабанів          | 11,0                                             | 15,0       | 1,30                                |
| ведмедів               | 11,0                                             | 15,0       | 1,30                                |
| зайців                 | 2,0                                              | 3,0        | 0,25                                |
| пернатої дичини        | 2,0                                              | 3,0        | 0,25                                |
| М'ясо морських тварин: |                                                  |            |                                     |
| китів, моржів, нерпи,  | 30,0                                             |            | 1,50                                |

|                                                            |      |          |         |
|------------------------------------------------------------|------|----------|---------|
| сивучів та ін.                                             |      |          |         |
| М'ясопродукти                                              | 5,0  |          | 0,25    |
| Сало (один кусок)                                          | 10,0 |          | 0,50    |
| Жири тваринного походження:  (внутрішній, топлений та ін.) | 8,0  | -        | 0,40    |
| Риба                                                       | 8,0  | -        | 0,40    |
| Рибопродукти                                               | 5,0  |          | 0,25    |
| Раки                                                       | 3,0  |          | 0,15    |
| Яйця (десять штук)                                         | 1,0  |          | 0,02    |
| Молоко та молочні продукти:                                |      |          |         |
| молоко                                                     | 5,0  | 15,0     | 1,00    |
| сир кисломолочний                                          | 3,0  | 2,0      | 0,25    |
| вершки, сметана                                            | 3,0  | 3,0      | 0,30    |
| масло (вершкове, топлене)                                  | 3,0  | 2,0      | 0,25    |
| сир твердий                                                | 8,0  |          | 0,40    |
| кисломолочні продукти (ряжанка та ін.)                     | -    | 6,0-10,0 | 0,3-0,5 |
| Мед                                                        | 5,0  | 25,0     | 4,50    |
| Овочі, фрукти:                                             |      |          |         |
| овочі, фрукти свіжі (партія до 20 кг)                      | 2,0  | 3,0      | 0,25    |
| овочі, фрукти свіжі (партія більше 20 кг)                  | 3,0  | 8,0      | 0,60    |
| овочі, фрукти (квашені, мариновані)                        | 2,0  | 3,0      | 0,25    |
| зелень цибуля, часник, щавель, кріп, шпинат тощо           | -    | 2,0      | 0,10    |

|                                             |      |          |         |
|---------------------------------------------|------|----------|---------|
| овочі сушені                                | -    | 6,0      | 0,30    |
| фрукти сушені                               | -    | 5,0      | 0,30    |
| горіхи                                      |      | 2,0      | 0,10    |
| гриби свіжі, сушені                         | 2,0  | 6,0      | 0,40    |
| жири рослинного<br>походження               | 2,0  | 6,0      | 0,40    |
| зерно                                       | -    | 8,0      | 0,40    |
| зернопродукти (борошно,<br>крупа, крохмаль) | -    | 6,0-8,0  | 0,3-0,4 |
| інші рослинні продукти                      | -    | 2,0-10,0 | 0,1-0,5 |
| Тварини                                     | 10,0 | 5,0      | 0,7     |

Додаток 3 до п. 1.15  
Положення про державну  
лабораторію ветеринарно-  
санітарної експертизи на ринку

**Обов'язковий мінімальний перелік обладнання, необхідного для роботи  
державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринку**

| №<br>з/п | Назва приладів та обладнання            | При ветеринарно-санітарній експертизі |        |      |      |      |        |         |
|----------|-----------------------------------------|---------------------------------------|--------|------|------|------|--------|---------|
|          |                                         | м'яса                                 | молока | яєць | меду | риби | овочів | фруктів |
| 1        | Набір лабораторних меблів               | +                                     | +      | +    | +    | +    | +      | +       |
| 2        | Набір склопосуду                        | +                                     | +      | +    | +    | +    | +      | +       |
| 3        | Набір реактивів, фарб                   | +                                     | +      | +    | +    | +    | +      | +       |
| 4        | Електроплита                            | +                                     | +      | +    | +    | +    | +      | +       |
| 5        | Дистилятор                              | +                                     | +      | +    | +    | +    | +      | +       |
| 6        | Холодильник побутовий                   | +                                     | +      | +    | -    | +    | +      | +       |
| 7        | Іономір, рН-метр                        | +                                     | +      | -    | -    | +    | +      | +       |
| 8        | Компресорій (не менше 10 шт.)           | +                                     | -      | -    | -    | -    | -      | -       |
| 9        | Мікроскоп біологічний                   | +                                     | +      | +    | +    | +    | -      | -       |
| 10       | Освітлювач для мікроскопа               | +                                     | +      | +    | +    | +    | -      | -       |
| 11       | Лампа бактерицидна                      | +                                     | +      | -    | -    | -    | -      | -       |
| 12       | Прилад для визначення чистоти молока    | -                                     | +      | --   | -    | -    | -      | -       |
| 13       | Центрифуга лабораторна                  | -                                     | +      | -    | +    | -    | -      | -       |
| 14       | Баня водяна лабораторна                 | +                                     | +      | -    | +    | -    | -      | -       |
| 15       | Баня електрична для підігріву жиромірів | -                                     | +      | -    | -    | -    | -      | -       |

|    |                                                         |   |   |   |   |   |   |   |
|----|---------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | Жиromіри                                                | - | + | - | - | - | - | - |
| 17 | Рефрактометр                                            | - | + | - | + | - | - | - |
| 18 | Редуктазник                                             | - | + | - | - | - | - | - |
| 19 | Магніт підковоподібний, набір сит                       | - | - | - | - | - | + | + |
| 20 | Ареометр                                                | - | + | - | + | - | - | - |
| 21 | Овоскоп                                                 | - | - | + | - | - | - | - |
| 22 | Шафа сушильна стерилізаційна                            | + | + | + | + | + | + | + |
| 23 | Шафа витяжна пристінна хімічна                          | + | + | + | + | + | + | + |
| 24 | Ваги лабораторні з ваговими гирями I та II класу        | + | + | + | + | + | + | + |
| 25 | Ваги технічні з ваговими гирями                         | + | + | + | + | + | + | + |
| 26 | Лупа бінокулярна                                        | + | + | + | + | + | + | + |
| 27 | Лупа складна                                            | + | + | + | + | + | + | + |
| 28 | Стерилізатор для інструментів електричний ветеринарний  | + | + | + | + | + | - | - |
| 29 | Пальник спиртовий                                       | + | + | + | + | + | - | - |
| 30 | М'ясорубка лабораторна або гомогенізатор                | + | - | - | - | + | - | + |
| 31 | Термометр водяний                                       | + | + | + | + | + | + | + |
| 32 | Термометр для м'яса з металевим стилетом*               | + | - | - | - | - | - | - |
| 33 | Термометри кімнатні (за кількістю виробничих приміщень) | + | + | + | + | + | + | + |
| 34 | Термометри лабораторні                                  | + | + | + | + | + | + | + |

|    |                                                                          |    |    |   |   |   |   |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----|----|---|---|---|---|---|
|    | хімічні                                                                  |    |    |   |   |   |   |   |
| 35 | Лактоденсиметр                                                           | -  | +  | - | - | - | - | - |
| 36 | Годинники піскові, сигнальні                                             | +  | +  | + | + | + | + | + |
| 37 | Термостат                                                                | +- | -+ | - | + | + | - | - |
| 38 | Автоклав                                                                 | +  | +  | - | + | + | - | - |
| 39 | Молочно-контрольні<br>пластинки                                          | -  | +  | - | - | - | - | - |
| 40 | Радіологічні засоби<br>вимірювання:                                      |    |    |   |   |   |   |   |
|    | дозиметри-радіометри -                                                   |    |    |   |   |   |   |   |
|    | ДРГ-01Т1, ДБГ-01Н, СРП-68-01, СРП-88                                     | 2  |    |   |   |   |   |   |
|    | шт.                                                                      |    |    |   |   |   |   |   |
|    | радіометр-спектрометр -                                                  |    |    |   |   |   |   |   |
|    | РУБ-01П6, РУБ-01П7, РУГ-91, РКГ-05П, РКГ-01А, РСУ-01 «Сигнал» (гамма) ** | 1  |    |   |   |   |   |   |
|    |                                                                          | шт |    |   |   |   |   |   |

\* При надходженні оптових партій замороженого м'яса, у тому числі з холодильників.

\*\* За узгодженням із Центральною державною лабораторією ветеринарної медицини можуть використовуватися інші радіологічні засоби вимірювання з характеристиками не нижче зазначених. Додаток 4 до п. 1.18 Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку

Додаток 4 до п. 1.18  
Положення про  
державну лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

\_\_\_\_\_  
(назва державної установи ветеринарної медицини)

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ринку

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК N \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

Прізвище, ім'я, по батькові продавця

Місце проживання \_\_\_\_\_

ПРОДУКТИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

| Назва | К-сть<br>місць | Маса<br>(вага),<br>кг | Результати<br>дослідження |  |  | Термін<br>реалізації |
|-------|----------------|-----------------------|---------------------------|--|--|----------------------|
|       |                |                       |                           |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |                      |

Лікар ветеринарної медицини \_\_\_\_\_

(П.І.Б., підпис)

Продовження додатку  
4 до п. 1.18 Положення  
про державну  
лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

(назва державної установи ветеринарної медицини

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_\_

ринку

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК N \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

Прізвище, ім'я, по батькові продавця

Місце проживання \_\_\_\_\_

#### МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

| Назва | К-сть<br>місць | Маса<br>(вага),<br>кг | Результати<br>дослідження |             |                            |                     | Термін<br>реалізації |
|-------|----------------|-----------------------|---------------------------|-------------|----------------------------|---------------------|----------------------|
|       |                |                       | густина                   | кислотність | механічна<br>забрудненість | інші<br>дослідження |                      |
|       |                |                       |                           |             |                            |                     |                      |
|       |                |                       |                           |             |                            |                     |                      |
|       |                |                       |                           |             |                            |                     |                      |
|       |                |                       |                           |             |                            |                     |                      |

Лікар ветеринарної медицини \_\_\_\_\_

(П.І.Б., підпис)

Продовження додатку  
4 до п. 1.18 Положення  
про державну  
лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

(назва державної установи ветеринарної медицини

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_\_

ринку

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК N \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

Прізвище, ім'я, по батькові продавця

Місце проживання \_\_\_\_\_

#### ПРОДУКТИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

| Назва | К-сть<br>місць | Маса<br>(вага),<br>кг | Результати<br>дослідження |  |  |  | Термін<br>реалізації |
|-------|----------------|-----------------------|---------------------------|--|--|--|----------------------|
|       |                |                       | уміст нітратів            |  |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |  |                      |
|       |                |                       |                           |  |  |  |                      |

Лікар ветеринарної медицини \_\_\_\_\_

(П.І.Б., підпис)

Продовження додатку  
4 до п. 1.18 Положення  
про державну  
лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

(назва державної установи ветеринарної медицини

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_\_

ринку

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК N \_\_\_\_\_

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

Прізвище, ім'я, по батькові продавця

Місце проживання \_\_\_\_\_

МЕД (продукти бджільництва)

| Назва | К-сть<br>місць | Маса<br>(вага),<br>кг | Результати дослідження |                    |                              |                    |                  | Термін<br>реалізації |
|-------|----------------|-----------------------|------------------------|--------------------|------------------------------|--------------------|------------------|----------------------|
|       |                |                       | уміст води, %          | кислотність, град. | діастазне число, од.<br>Готе | інвертний цукор, % | інші дослідження |                      |
|       |                |                       |                        |                    |                              |                    |                  |                      |
|       |                |                       |                        |                    |                              |                    |                  |                      |
|       |                |                       |                        |                    |                              |                    |                  |                      |
|       |                |                       |                        |                    |                              |                    |                  |                      |

Лікар ветеринарної медицини \_\_\_\_\_

(П.І.Б., підпис)

Додаток 5  
до п. 3.12 Положення про  
державну лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

Державна лабораторія  
ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_  
\_\_\_\_ ринку  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.

**Акт N \_\_\_\_\_  
утилізації відпрацьованих проб продукції**

Цей акт складено:

лікарем ветмедицини \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

лаборантом ветмедицини \_\_\_\_\_

санітаром ветмедицини \_\_\_\_\_

про те, що нами проведено знешкодження (утилізацію) відпрацьованих  
проб продукції тваринного та рослинного походження після  
здійснення ветеринарно-санітарної експертизи:

| N з/п | Назва продукції | Кількість<br>проведених<br>експертиз за<br>робочий день | Вид<br>знешкодження<br>(проварювання,<br>автоклавування,<br>денатурація,<br>тощо |
|-------|-----------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|       |                 |                                                         |                                                                                  |
|       |                 |                                                         |                                                                                  |
|       |                 |                                                         |                                                                                  |

Підписи:

1. Лікар ветмедицини \_\_\_\_\_  
(підпис)

2. Лаборант ветмедицини \_\_\_\_\_  
(підпис)

3. Санітар ветмедицини \_\_\_\_\_  
(підпис)

М.П.

Додаток 6  
до п. 3.13 Положення про  
державну лабораторію  
ветеринарно-санітарної  
експертизи на ринку

Зразок

Державна лабораторія  
ветеринарно-санітарної експертизи N \_\_\_\_  
ринку  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 200 \_\_\_\_ р.

Акт N \_\_\_\_

**про недопущення до реалізації продукції**

Цей акт складено:

завідувачем лабораторії ринку \_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

лікарем ветмедицини \_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

лаборантом ветмедицини \_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

у присутності представника адміністрації ринку \_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

та власника (постачальника) продукції \_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

(назва суб'єкта господарювання та місце знаходження)

про те, що при ветеринарно-санітарній експертизі \_\_\_\_

(назва продукції, дата виготовлення, N партії, маса тощо)

ветеринарний документ від \_\_\_\_ N \_\_\_\_

ким виданий \_\_\_\_

виявлено \_\_\_\_

**Висновок:**

Згідно з \_\_\_\_

(назва відповідного нормативно-правового акта)

продукція \_\_\_\_

(назва)

у кількості \_\_\_\_ визнана \_\_\_\_

та підлягає \_\_\_\_

(відповідному виду знешкодження, утилізації, денатурації тощо)

Підписи:

1. Завідувач лабораторії ринку

2. Лікар ветмедицини

3. Лаборант ветмедицини

4. Представник адміністрації ринку

5. Власник (постачальник) продукції



Методичні рекомендації для проведення навчальної практики з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності Н6 (211) «Ветеринарна медицина» / Сергій ПРОСЯНИЙ, Юлія ГОРЮК. Кам'янець-Подільський : ЗВО «ПДУ», 2025. 62 с. (2,58 ум. др. арк.)

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»,  
вул. Шевченка, 12,  
м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька обл., 32300

