**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І**

**ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра гігієни тварин і харчових продуктів

імені професора А. К. Скороходька

«**ЗАТВЕРДЖУЮ**»

Декан факультету

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Микола ЦВІЛІХОВСЬКИЙ

“\_\_\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 р.

**«СХВАЛЕНО»**

на засіданні кафедри

гігієни тварин і харчових продуктів

імені професора А. К. Скороходька

Протокол № 13 від “30” травня 2024 р.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_\_\_\_В’ячеслав СОЛОМОН

**«РОЗГЛЯНУТО»**

Гарант ОП «Ветеринарна гігієна,

санітарія і експертиза»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Лариса ШЕВЧЕНКО

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**МЕТОДИКА САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

Галузь знань Ветеринарна медицина

Спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Освітня програма – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Факультет ветеринарної медицини

Розробник – д. вет. н., професор Якубчак О.М.

Київ – 2024 р.

1. **Опис навчальної дисципліни**

**МЕТОДИКА САНІТАРНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень** | |
| Освітній ступінь | Магістр |
| Спеціальність | 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» |
| Освітня програма | «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» |
| **Характеристика навчальної дисципліни** | |
| Вид | обов’язкова |
| Загальна кількість годин | 150 |
| Кількість кредитів ECTS | 5 |
| Кількість змістових модулів | 4 |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | - |
| Форма контролю | Іспит |
| **Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання** | |
|  | денна форма навчання |
| Рік підготовки (курс) | 5 |
| Семестр | 9 |
| Лекційні заняття | 30 год. |
| Практичні, семінарські заняття | – год. |
| Лабораторні заняття | 60 год. |
| Самостійна робота | 60 год. |
| Індивідуальні завдання | – год. |
| Кількість тижневих аудиторних  годин для денної форми навчання | 1. год. |

**Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни**

Мета навчальної дисципліни: забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини з безпечності та якості сільськогосподарських і харчових продуктів для здійснення державного контролю, які володіють сучасними методиками та методами досліджень об’єктів санітарних заходів і кормів і здатних проводити оцінку результатів лабораторних досліджень зразків об’єктів санітарних заходів для цілей державного контролю або для роботи в акредитованих лабораторіях, що проводять дослідження харчових продуктів і кормів, зокрема, і для цілей державного контролю.

Завдання навчальної дисципліни: вивчити вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо забезпечення якості досліджень у акредитованих лабораторіях для цілей державного контролю. Опанувати прискорені (скринінг) та арбітражні методи дослідження об’єктів санітарних заходів, процедури відбору проб.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати**

* вимоги нормативно-правових актів України та ЄС щодо безпечності та якості харчових продуктів і кормів; забезпечення якості досліджень у акредитованих лабораторіях;
* принципи оцінки компетентності лабораторій, прискорені (скринінг) та арбітражні методи контролю об’єктів санітарних заходів, процедури відбору проб;
* основи методів аналізу і відбору проб;

**уміти**

* організовувати менеджмент у лабораторіях, що займаються дослідженням харчових продуктів і кормів;
* організовувати та здійснювати відбір проб (зразків) харчових продуктів і кормів;
* робити висновки за результатами комплексних досліджень.

Набуття компетентностей:

***загальні компетентності***

1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

4. Навички використання інформаційних і комунікаційних

технологій.

5. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

6. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

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

8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

***фахові (спеціальні) компетентності***

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 застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

3. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості.

4. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно доконцепції «Єдиного здоров’я».

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

6. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

7. Здатність дотримуватися морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів.

**Програмні результати навчання (ПРН)**

ПРН 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

ПРН 7. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

ПРН 8. Мати навички стандартного та розширеного державного контролю підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті, здійснювати аналіз зв’язку між контролем безпечності харчових продуктів та здоров’ям людей за міжнародної торгівлі продуктами тваринного походження.

**2.** **Програма та структура навчальної дисципліни для:**

**–** повного терміну денної форми навчання

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | |
| денна форма | | | | | | | | |
| Тиж  ні | усього | у тому числі | | | | | | |
| л | п | лаб | інд | | с.р. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | |
| Змістовий модуль 1. Вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій | | | | | | | | | |
| **Тема 1.** Вимоги законодавства України та ЄС щодо методів досліджень для цілей державного та внутрішнього контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин. | 1 | 10 | 2 |  | 4 |  | | 4 | |
| **Тема 2.** Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2017 “Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій“ до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання придатності методів.  Вимоги до структури, ресурсів і процесів лабораторії | 2 | 10 | 2 |  | 4 |  | | 4 | |
| **Тема 3.** Відбір проб харчових продуктів і кормів та поводження з пробами і зразками для випробування чи калібрування. | 3 | 10 | 2 |  | 4 |  | | 4 | |
| **Тема 4.** Звітування про результати випробувань. Зміни до звітів. Скарги. Невідповідна робота. Управління даними та інформацією.  Вимоги до системи менеджменту лабораторії.Колоквіум | 4 | 10 | 2 |  | 4 |  | | 4 | |
| Всього годин |  | 40 | 8 |  | 16 |  | | 16 | |
| Змістовий модуль 2. Методи дослідження показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів | | | | | | | | | |
| **Тема 1**. Критерії методів (методик).  Відбір проб харчових продуктів і кормів. Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб. Методи сенсорного аналізу та їх застосування при органолептичній оцінці продуктів | 5 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 2.** Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення показників хімічного складу молока та молочних продуктів та інших показників якості. Методи визначення фальсифікації молочного жиру. | 6 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 3.** Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення хімічних компонентів, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей м’яса. Методи аналізу хімічних компонентів риби, меду, яєць та інших харчових продуктів рослинного і тваринного походження. | 7 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 4.** Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах».  Методи дослідження харчових продуктів на вміст ГМО.  Методи дослідження інших хімічних показників безпечності продуктів тваринного походження та кормів (радіонуклідів). | 8 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 5.** Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група А, В) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах.  Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів. Колоквіум | 9 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| Всього годин |  | 50 | 10 |  | 20 | |  | | 20 |
| Змістовий модуль 3.Придатність аналітичних методів для конкретного застосування | | | | | | | | | |
| **Тема 1.** Загальні вимоги, структура та ресурси. Вимоги до процесів. | 11 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 2.** Верифікація та валідація методик. Оцінювання невизначеності та забезпечення достовірності результатів. | 12 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 3.** Звітування про результати.  Зміни до звітів.  Управління документацією системи менеджменту лабораторії.  Дії щодо ризиків і можливостей лабораторії. Коригувальні дії. Колоквіум | 13 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| Всього годин |  | 30 | 6 |  | 12 | |  | | 12 |
| Змістовий модуль 4.Термінологія аналітичного вимірювання . | | | | | | | | | |
| **Тема 1.** Відмінності валідації та верифікації. Процедура валідації методів. | 14 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 2.** Характеристика методу. Застосування валідованих методів. Застосування даних валідації для контролю якості. | 15 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| **Тема 3.** Виклад валідованих методів. Використання даних валідації для обчислення та подання результатів. Колоквіум. | 16 | 10 | 2 |  | 4 | |  | | 4 |
| Всього годин |  | 30 | 6 |  | 12 | |  | | 12 |
| **Всього** |  | **150** | **30** |  | **60** | |  | | **60** |

**Теми лекційних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Вимоги законодавства України та ЄС щодо методів досліджень для цілей державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин. | 2 |
| 2 | Відбір проб харчових продуктів і кормів.  Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб. | 2 |
| 3 | Методи сенсорного аналізу та їх застосування при органолептичній оцінці харчових продуктів і кормів. | 2 |
| 4 | Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» | 2 |
| 5 | Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів | 2 |
| 6 | Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 “Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій“ до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання придатності методів | 2 |
| 7 | Головні аспекти акредитації | 2 |
| 8 | Процеси функціонування системи менеджменту лабораторії | 2 |
| 9 | Придатність аналітичних методів для конкретного застосування. | 2 |
| 10 | Оцінювання LOD і LOQ. | 2 |
| 11 | Загальні зауваги щодо перевірки діапазону під час валідації | 2 |
| 12 | Термінологія для опису якості вимірювання | 2 |
| 13 | Одночасне визначення збіжності та проміжної прецизійності | 2 |
| 14 | Застосування даних валідації для контролю якості. | 2 |
| 15 | Дисперсійний аналіз (ANOVA)/ | 2 |
| **Всього** | | **30** |

**3.Теми лабораторних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
| 1 | Класифікація методів досліджень (випробувань) харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи досліджень (випробувань) харчових продуктів і кормів. | 2 |
| 2 | Вимоги ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 “Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій“ до акредитації лабораторій та методів випробовування, калібрування і оцінювання придатності методів | 4 |
| 3 | Критерії методів (методик) | 2 |
| 4 | Відбір проб харчових продуктів і кормів. Вимоги нормативно-правових актів України, СА та ЄС до процедури відбору проб. | 2 |
| 5 | Методи сенсорного аналізу та їх застосування за органолептичної оцінки харчових продуктів і кормів. | 2 |
| 6 | Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення показників хімічного складу молока та молочних продуктів та інших показників якості. Методи визначення фальсифікації молочного жиру | 4 |
| 7 | Методи аналізу хімічних компонентів харчових продуктів та кормів. Методи визначення хімічних компонентів, фізико-хімічних та структурно-механічних властивостей м’яса.  Методи аналізу хімічних компонентів риби, меду, яєць та інших харчових продуктів рослинного і тваринного походження. | 4 |
| 8 | Методи дослідження харчових продуктів для контролю щодо дотримання Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» | 4 |
| 9 | Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група А ) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах | 2 |
| 10 | Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів (група В ) у живих тваринах, продукції тваринного походження та кормах | 2 |
| 11 | Методи дослідження інших хімічних показників безпечності продукції тваринного походження та кормів (радіонуклідів) | 2 |
| 12 | Методи визначення мікробіологічних показників безпечності харчових продуктів | 4 |
|  | **Колоквіум** |  |
| 13 | Загальні вимоги до випробувальних і калібрувальних лабораторій. | 2 |
| 14 | Відбір проб та поводження з пробами і зразками для випробування чи калібрування. | 2 |
| 15 | Вимоги до звітування про результати, їх оформлення. | 2 |
| 16 | Процеси отримання, оцінювання та прийняття рішень щодо скарг та невідповідної роботи. | 2 |
| 17 | Оцінювання LOD і LOQ. | 2 |
| 18 | Вимоги до системи менеджменту лабораторії. | 2 |
| 19 | Встановлення метрологічної простежуваності. | 2 |
|  | **Колоквіум** |  |
| 20 | Застосувати конкретні приклади для засвоєння різниці між валідацією та верифікацією методів . | 2 |
| 21 | Процедура валідації методу . | 2 |
| 22 | Характеристика методу . | 2 |
| 23 | Застосування даних валідації для контролювання якості | 2 |
| 24 | Структура опису методу | 2 |
| 25 | Обгрунтування розрахунку межі виявлення | 2 |
| 26 | Дисперсійний аналіз (ANOVA). | 2 |
| 27 | Зауваги щодо якісного аналізу | 4 |
|  | **Колоквіум** |  |
| **Всього** | | **60** |

**4. Теми самостійної роботи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва теми | Кількість  годин |
|  | Сучасні мікробіологічні та вірусологічні методи дослідження | 20 |
|  | Новітні хроматографічні методи дослідження | 20 |
|  | Методи визначення діоксиноподібних речовин у харчових продуктах і кормах | 20 |

**5. Засоби діагностики результатів навчання**

* екзамен;
* модульні тести;
* реферати;
* захист лабораторних робіт.

**6. Методи навчання.**

* словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
* практичний метод (лабораторні заняття);
* наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
* робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, складання реферату);
* відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо, ЕНК);
* самостійна робота (виконання завдань);
* індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
* виїздні заняття на виробництві, навчальна практика

**7.** **Методи оцінювання.**

* екзамен;
* усне або письмове опитування;
* модульне тестування;
* реферати;
* захист лабораторних робіт;
* презентації та виступи на наукових заходах

**8. Розподіл балів,** які отримують здобувачі вищої освіти.Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамен та заліки у НУБіП України»

**Таблиця 1 – Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рейтинг студента, бали** | **Оцінка національна за результати складання** | |
| **екзаменів** | **заліків** |
| 90-100 | відмінно | зараховано |
| 74-89 | добре |
| 60-73 | задовільно |
| 0-59 | незадовільно | не зараховано |

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **RДИС** (до 100 балів)одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **RНР** (до 70 балів): **R ДИС  = R НР  + R АТ .**

**9. Навчально-методичне забезпечення**

* електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4372>
* конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
* підручники, навчальні посібники, практикуми;
* методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти;
* програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

**10. Рекомендовані джерела інформації**

**Основна література**

1. Методика санітарних досліджень: навчальний посібник / Якубчак О.М., Адаменко Л.В., Таран Т.В. – Київ: НУБіП України, 2023. – 204 с.

2. ISO 8402, “Управління якістю та забезпечення якості – Словник”. ISO 8402 “Quality management and quality assurance – Vocabulary”.

2. ISO 9000-1:1994 Стандарти управління якістю та забезпечення якості – Частина 1: Вказівки щодо вибору та застосування. ISO 9000-1:1994 Quality management and quality assurance standards – Part 1: Guidelines for selection and use.

3. ISO 9004-1:1994 Елементи управління якістю та системи якості – Частина 1: Вказівки. ISO 9004-1:1994 Quality management and quality system elements – Part 1: Guidelines.

4. ISO 9004-4:1993 Елементи управління якістю та системи якості – Частина 4: Вказівки щодо поліпшення якості. ISO 9004-4:1993 Quality management and quality system elements – Part 4: Guidelines for quality improvement.

5. ISO 10011-3 Вказівки щодо проведення аудиту систем якості – Частина 3: Управління програмами аудиту. ISO 10011-3 Guidelines for auditing quality systems – Part 3: Management of audit programs.

6. Посібник ISO 33 Використання сертифікованих еталонних матеріалів. ISO Guide 33 Use of certified reference materials.

7. Посібник ISO/IEC 43-1 Перевірка професійного рівня шляхом міжлабораторних порівнянь – Частина 1: Розробка та проведення схем перевірки професійного рівня. ISO/IEC Guide 43-1 Proficiency testing by interlaboratory comparisons – Part 1: Development and operation of proficiency testing schemes.

8. Посібник ISO/EC 43-2 Перевірка професійного рівня шляхом міжлабораторних порівнянь – Частина 2: Вибір та застосування схем перевірки професійного рівня органами акредитації лабораторій. ISO/I EC Guide 43-2 Proficiency testing by interlaboratory comparisons – Part 2: Selection and use of proficiency testing schemes by laboratory accreditation bodies.

9. Посібник ISO/IEC 58:1993 Системи акредитації калібрувальних та випробувальних лабораторій – загальні вимоги для операційної діяльності та офіційного визнання. ISO/IEC Guide 58:1993 Calibration and testing laboratory accreditation systems – General requirements for operation and recognition.

10. Інформація та документи стосовно акредитації лабораторій можна знайти на web-сторінці ILAC (Міжнародне співробітництво з акредитації лабораторій): [www.ilak/org](http://www.ilak/org).

**Додаткова література**

1. Регламент (ЕС) 178/2002 від 28.01.2002, що встановлює загальні принципи та вимоги харчового законодавства, створює Європейський Орган з безпечності харчових продуктів та встановлює процедури з питань безпечності харчових продуктів.
2. Регламент (ЕС) 882/2004 від 29.04.2004 щодо офіційного контролю, який здійснюється щоб гарантувати підтвердження відповідності з кормовим та харчовим законодавством, правилами здоров’я та благополуччя тварин.
3. Регламент (ЕС) 854/2004 від 29 квітня 2004 року, що встановлює визначені правила для організації офіційного контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною.
4. Регламет (ЕС) 852/2004/ЕС від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчових продуктів.
5. Директива Ради Європи 2001/110/EC від 20 грудня 2001 року відносно меду.
6. Регламент (EC) № 183/2005 Європейського Парламенту та Ради Європи від 12 січня 2005 року, що встановлює вимоги до гігієни кормів.
7. Регламент (EC) № 767/2009 Європейського Парламенту та Ради Європи від 13 липня 2009 року щодо розміщення на ринку та використання кормів.
8. Директива Ради 2002/32/ЕС від 07.05.2002 про небажані речовини для годівлі тварин.
9. Регламент (EC) № 1831/2003 Європейського Парламенту та Ради Європи від 22 вересня 2003 року щодо кормових добавок, які використовуються для годівлі тварин.
10. Регламент (ЕС) 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів та предметів, які призначені для контактування з харчовими продуктами.
11. Директива Комісії 2002/72/ЕС від 06.08.2002 щодо пластикових матеріалів та предметів, які призначені для контактування з харчовими продуктами.
12. Директива 98/83/ЕЕС від 03.11.1998 щодо якості води, призначеної для споживання людиною.
13. Директива Ради 2001/82/ЕС від 06.11.2001, Кодекс Співтовариства щодо ветеринарних лікарських препаратів.
14. Регламент Ради (ЕЕС) 470/2009 від 06.05.2009, що встановлює процедуру Співтовариства для встановлення рівнів залишків фармакологічно-активних речовин в харчових продуктах тваринного походження.
15. Регламент Комісії (ЕЕС) 37/2010 від 22.12.2009 щодо фармакологічно-активних речовин та їх класифікації за максимально допустимими рівнями в харчових продуктах тваринного походження.
16. Регламент 396/2005/ЕЕС від 23.02.2005 про максимальні допустимі рівні пестицидів у та на продуктах харчування та кормах рослинного та тваринного походження.
17. Регламент Комісії 1881/2006 від 19.12.2006, що встановлює максимально-допустимі рівні для деяких контамінантів у харчових продуктах.
18. Директива Ради 96/22/ЕС від 29.04.1996 про заборону використання при вирощуванні тварин деяких речовин, які мають гормональну або тиреостатичну дію, а також бета-агоністів.
19. Директива Ради 96/23/ЕС від 29.04.1996 про заходи моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.
20. Регламент Ради 315/93/ЕЕС від 08.02.1993, що встановлює процедуру Співтовариства для контамінантів у харчових продуктах.
21. Рішення Комісії 97/747/ЕС від 27.10.1997, що встановлює рівні та частоту відбору зразків згідно Директиви 96/23, для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.
22. Рішення Комісії 98/179/ЕС від 23.02.1998, що встановлює детальні правила для офіційного відбору зразків для моніторингу деяких речовин та їх залишків у живих тваринах та в продуктах тваринного походження.
23. Рішення Комісії 2002/657/ЕС від 14.18.2002 щодо впровадження директиви 96/23/ЕС з питань ефективності аналітичних методів та інтерпретації результатів.
24. Директива Ради 2002/63/ЕС від 11.07.2002, що встановлює методи відбору зразків для офіційного контролю залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження.
25. Регламент 401/2006/ЕС від 23.02.2006, що встановлює методи відбору проб та методи аналізу для офіційного контролю рівнів мікотоксинів у харчових продуктах.
26. Регламент Комісії (EC) від 28 березня 2007 року № 333/2007, що затверджує методи відбору зразків і методи аналізу для офіційного контролю рівнів свинцю, кадмію, ртуті, неорганічного олова, 3-MCPD та бензапірену в харчових продуктах.
27. Регламент Комісії (EC) від 28 березня 2006 року № 1883/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів діоксинів.
28. Регламент Комісії (EC) від 23 лютого 2006 року № 1882/2006, що затверджує методи відбору і методи аналізу для офіційного контролю рівнів нітратів.
29. Директива Ради 1999/2/ЕС від 22.02.1999 про наближення законодавства країн-членів ЄС щодо харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією.
30. Директива Ради 1999/3/ЕС від 22.02.1999 про встановлення списку Співтовариства харчових продуктів та харчових інгредієнтів, опромінених іонізуючою радіацією.
31. Закон України «Про ветеринарну медицину».
32. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
33. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».
34. Закон України «Про затвердження Загальнодержавної цільової економічної програми проведення моніторингу залишків ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у живих тваринах, продуктах тваринного походження і кормах, а також у харчових продуктах, підконтрольних ветеринарній службі».
35. Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002 року №833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень».
36. Постанова Кабінету Міністрів України від 21.11.2007 №1349 «Про затвердження положень про державну реєстрацію ветеринарних препаратів, кормових добавок, преміксів та готових кормів».
37. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини України від 04.07.03 № 52 «Щодо введення в дію постанови Ради (ЕЕС) 2377/90 від 26.06.90, що встановлює загальні процедури співтовариства для визначення залишкових кількостей дозволених речовин (ветеринарних препаратів тощо) у харчових продуктах тваринного походження” (лише для рибопереробних підприємств – потенційних експортерів рибопродукції).
38. Наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 30.12.2008 №339 «Про затвердження порядку проведення розслідувань та вжиття відповідних заходів спеціалістами державної служби ветеринарної медицини у разі отримання позитивних результатів лабораторних досліджень».
39. Наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 04.03.02 №15 «Про заборонну використання окремих ветеринарних препаратів».
40. СанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 «Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті».
41. СанПін 42-123-4540-87 «Максимально-допустимі рівні вмісту пестицидів у харчових продуктах».
42. Регламент Комісії ЄC № 401/2006 від 23.02.2006 щодо методів відбору та аналізу проб в рамках офіційного контролю рівня мікотоксинів в харчових продуктах.