

Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Когнітивні рівні:

Рівень А. Необхідний кваліфікаційний рівень «Знання», «Розуміння».

Рівень В. Необхідний кваліфікаційний рівень «Знання», «Розуміння», «Застосування».

Рівень С. Необхідний кваліфікаційний рівень «Знання», «Розуміння», «Застосування», «Аналіз».

Рівень D. Необхідний кваліфікаційний рівень «Знання», «Розуміння», «Застосування», «Аналіз», «Оцінка».

№ модуля	Найменування модуля	Питома вага, %
1	Гігієна продуктивних тварин, санітарія та біобезпека	25
2	Гігієна харчових продуктів	45
3	Державний контроль потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів	30
УСЬОГО		100

1. ГІГІЄНА ПРОДУКТИВНИХ ТВАРИН, САНІТАРІЯ ТА БІОБЕЗПЕКА

№	Тема та її зміст	Когнітивні рівні	Питома вага, %
1.1	ГІГІЄНА ПРОДУКТИВНИХ ТВАРИН У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я».	В	6
1.1.1	Оцінювання ефективності систем і способів утримання продуктивних тварин		
1.1.2	Гігієнічне оцінювання мікроклімату тваринницьких приміщень		
1.1.3.	Оцінювання чинників, що впливають на мікроклімат тваринницьких приміщень і здоров'я тварин		
1.1.3.1.	Гігієнічні вимоги до тваринницьких приміщень		
1.1.3.2.	Гігієнічні вимоги до будівельних конструкцій і технологічних елементів тваринницьких приміщень		
1.1.3.3	Системи та способи гноєвидалення, зберігання, знезараження та переробки гною тварин і посліду птахів		
1.1.3.4	Оцінювання ефективності систем забезпечення мікроклімату тваринницьких приміщень. Системи вентиляції тваринницьких приміщень		
1.1.3.5	Аналіз теплового балансу тваринницьких приміщень. Оцінювання систем обігріву та кондиціонування у тваринницьких приміщеннях		
1.2.	ГІГІЄНА СТАВКОВОЇ РИБИ	В	2
1.2.1	Гігієнічні вимоги та оцінювання якості води в товарному рибористві.		
1.2.2	Системи і способи утримання і вирощування риби.		
1.3	ГІГІЄНІЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ КОМПОНЕНТІВ БІОСФЕРИ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я» .	В	7
1.3.1	Системи водопостачання тваринницьких підприємств	А	

ПРОЄКТ			
1.3.2	Гігієнічні вимоги та оцінювання якості та безпечності питної води (фізичні, хімічні і біологічні властивості води)		
1.3.3	Комплексне оцінювання ефективності системи очищення, знезараження та поліпшення якості питної води		
1.3.4	Фізичні, хімічні та біологічні характеристики ґрунту	A	
1.3.5	Заходи щодо санітарної охорони ґрунту		
1.3.6	Гігієна виробництва, зберігання та використання кормів для тварин		
1.3.7	Гігієнічне оцінювання безпечності та якості кормів і кормових добавок		
1.4	СИСТЕМА САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ НА ПОТУЖНОСТЯХ З ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, КОРМІВ ТА ПОВОДЖЕННЯ З ПОБІЧНИМИ ПРОДУКТАМИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	B	5
<i>1.4.1</i>	<i>Дезінфекція, дезінсекція, дератизація і дезодорація на підконтрольних потужностях</i>		
1.4.1.1	Призначення і види профілактичних санітарних заходів. Розробка, застосування та контроль системи профілактичних заходів	D	
1.4.1.2	Контроль якості профілактичних санітарних заходів		
1.5	БІОБЕЗПЕКА ТА БІОЗАХИСТ У ПРОФЕСІЙНІЙ ДІЯЛЬНОСТІ	B	5
<i>1.5.1</i>	<i>Системи біобезпеки і біозахисту</i>		
1.5.1.1	Аналіз і управління біологічними ризиками. Засоби індивідуального захисту. Знаки безпеки і захисту здоров'я		
1.5.1.2	Аналіз і протидія ризикам занесення й поширення транскордонних захворювань в Україні та світі. Розробка системи моніторингу й діагностики транскордонних емерджентних захворювань тварин	C	
1.5.1.3	Розробка та впровадження систем протидії біотероризму	D	

2. ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

№	Тема та її зміст	Когнітивні рівні	Питома вага, %
2.1	АНАЛІЗ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ ТА ОЦІНЮВАННЯ РИЗИКІВ ЗА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТИВНИХ ТВАРИН	B	5
<i>2.1.1</i>	<i>Порядок приймання та здавання тварин для забою</i>	B	
2.1.1.1	Гігієнічні вимоги до операторів ринку із забою та первинної переробки продуктивних тварин і птиці		
2.1.1.2	Гігієнічні вимоги до транспортування, здавання та приймання забійних тварин і птиці		
2.1.1.3	Передзабійне утримання тварин і птиці та його значення		
2.1.1.4	Гігієнічні вимоги до забійних тварин і гуманний забій		
<i>2.1.2</i>	<i>Інспектування продуктів забою тварин і птиці</i>	B	
2.1.2.1	Методологія післязабійного інспектування та контролю продуктів забою тварин і птиці		
2.1.2.2	Інспектування продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних та інвазійних хвороб		

ПРОЄКТ

2.1.2.3	Інспектування продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб		
2.1.2.4	Інспектування продуктів забою вимушено забитих тварин		
2.1.2.5	Інспектування продуктів забою тварин у разі виявлення отруєнь і залишків ветеринарних препаратів		
2.1.2.6	Інспектування продуктів забою диких промислових тварин і пернатої птиці		
2.1.2.7	Клеймування та використання продуктів забою тварин за результатами післязабійного інспектування		
2.1.2.8	Способи знезараження умовно-придатних продуктів забою		
2.1.2.9	Процедури поводження з відходами тваринного походження		
2.1.2.10	Гігієна отримання та переробки субпродуктів		
2.1.2.11	Гігієна отримання та переробки тваринних харчових жирів		
2.1.2.12	Гігієна отримання і переробки крові та продуктів із крові		
2.1.2.13	Гігієна отримання та переробки кишкової сировини і фабрикату		
2.1.2.14	Гігієна отримання і переробки ендокринної, ферментної та спеціальної сировини		
2.1.2.15	Гігієна перероблення побічних продуктів тваринного походження		
2.1.2.16	Гігієнічні вимоги щодо формування, розміщення, обладнання та реєстрації пасік		
2.1.2.17	Гігієнічні вимоги щодо охорони пасік від занесення збудників заразних хвороб бджіл і отруєння бджіл пестицидами		
2.1.2.18	Заходи профілактики та ліквідації заразних хвороб і отруєння бджіл пестицидами, важкими металами		
2.1.2.19	Гігієна первинного виробництва харчових продуктів рослинного походження «від лану до столу»		
2.2	ГІГІЄНА М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	B	10
2.2.1	<i>Класифікація, харчова та енергетична цінність м'яса та м'ясних продуктів</i>	A	
2.2.1.1	Класифікація м'яса та м'ясних продуктів		
2.2.1.2	Хімічний та морфологічний склад, харчове, енергетичне і товарознавче оцінювання м'яса забійних тварин і м'ясних продуктів		
2.2.2	<i>Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів</i>	B	
2.2.2.1	Гігієна виробництва, безпечність та якість м'яса		
2.2.2.2	Гігієна виробництва, безпечність та якість ковбасних виробів		
2.2.2.3	Гігієна виробництва, безпечність та якість м'ясних напівфабрикатів і продуктів з м'яса забійних тварин (варені, копчено-варені, запечені та жарені)		
2.2.2.4	Гігієна виробництва, безпечність та якість м'ясних консервів		
2.2.2.5	Гігієна персоналу під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів		

ПРОЄКТ			
2.2.3	<i>Комплексне оцінювання безпеки та якості м'яса і м'ясних продуктів</i>	В	
2.2.3.1	Органолептичні та лабораторні методи дослідження м'яса та м'ясних продуктів		
2.2.3.2	Інспектування м'яса та м'ясних продуктів		
2.2.4	<i>Гігієна обігу м'яса та м'ясних продуктів</i>	В	
2.2.4.1	Аналіз біологічних небезпечних чинників м'яса та м'ясних продуктів		
2.2.4.2	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування, зберігання, реалізації м'яса та м'ясних продуктів		
2.3	ГІГІЄНА МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	В	8
2.3.1	<i>Класифікація, харчова та енергетична цінність молока та молочних продуктів</i>	А	
2.3.1.1	Технологічні властивості основних нутрієнтів молока-сировини та їх харчове значення для споживача		
2.3.1.2	Харчове значення молочних продуктів		
2.3.2	<i>Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу молока та молочних продуктів</i>	В	
2.3.2.1	Гігієнічні вимоги до молока-сировини		
2.3.2.2	Дослідження молока-сировини за вмістом окремих показників якості		
2.3.2.3	Вплив різних чинників на фізико-хімічні та біологічні властивості й компоненти молока-сировини		
2.3.2.4	Дефекти молока-сировини, причини виникнення та шляхи запобігання їм. Методи виявлення аномального молока-сировини		
2.3.2.5	Джерела мікробної контамінації молока-сировини та мікрофлора молока, зміни під час зберігання		
2.3.2.6	Гігієнічні вимоги до отримання молока-сировини, первинної обробки та транспортування		
2.3.2.7	Гігієна персоналу під час виробництва молока-сировини та санітарна обробка молочного устаткування		
2.3.2.8	Молоко як джерело інфекційних хвороб і токсикоінфекцій для споживача		
2.3.8.9	Гігієнічні вимоги для молока-сировини під час виготовлення питного молока	А	
2.3.8.10	Інспектування молока, отриманого від генномодифікованих тварин	С	
2.3.8.11	Гігієнічні вимоги до молока-сировини, яке використовують для виробництва кисломолочних продуктів, сирів, масла вершкового, молочних консервів, морозива, молоковісних продуктів	А	
2.3.3	<i>Комплексне оцінювання безпеки молока та молочних продуктів</i>	В	
2.3.3.1	Інспектування процесу виготовлення питного молока, кисломолочних і молочних продуктів, устаткування		
2.3.3.2	Інспектування питного молока, кисломолочних продуктів, сирів, масла вершкового, молочних консервів, морозива,		

			ПРОЄКТ
	молоковмісних продуктів		
2.3.4	<i>Гігієна обігу молока та молочних продуктів</i>	B	
2.3.4.1	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування, зберігання, реалізації молока і молочних продуктів		
2.4	ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ТВАРИННИХ ГІДРОБІОНТІВ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	B	5
2.4.1	<i>Класифікація, харчова та енергетична цінність харчових тваринних гідробіонтів</i>	A	
2.4.1.1	Класифікація та принципи гігієни харчових тваринних гідробіонтів і продуктів їх переробки		
2.4.1.2	Хімічний та морфологічний склад, харчове, енергетичне і товарознавче оцінювання м'яса харчових тваринних гідробіонтів		
2.4.2	<i>Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу харчових тваринних гідробіонтів</i>	B	
2.4.2.1	Гігієнічні вимоги під час вилову риби і харчових тваринних гідробіонтів		
2.4.2.2	Інспектування риби у разі інфекційних та інвазійних хвороб		
2.4.2.3	Інспектування риби отруйної та у разі отруєння риби		
2.4.2.4	Інспектування рибпромислової продукції контамінованої ксенобіотиками		
2.4.2.5	Гігієна водних ссавців та безхребетних гідробіонтів		
2.4.2.6	Гігієна консервованих харчових тваринних гідробіонтів		
2.4.3	<i>Комплексне оцінювання безпечності харчових тваринних гідробіонтів</i>	B	
2.4.3.1	Державний контроль харчових тваринних гідробіонтів	C	
2.4.3.2	Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових тваринних гідробіонтів		
2.4.4	<i>Гігієна обігу харчових тваринних гідробіонтів</i>	B	
2.4.4.1	Аналіз біологічних небезпечних чинників харчових тваринних гідробіонтів		
2.4.4.2	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування, транспортування, зберігання, реалізації харчових тваринних гідробіонтів		
2.5	ГІГІЄНА АПІПРОДУКТІВ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	B	3
2.5.1	<i>Класифікація, харчова та енергетична цінність апіпродуктів</i>	A	
2.5.1.1	Харчова та енергетична цінність меду бджолиного та апіпродуктів		
2.5.1.2	Класифікація меду		
2.5.2	<i>Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу апіпродуктів</i>	B	
	Гігієнічні вимоги до меду та апіпродуктів		
2.5.2.1	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу меду бджолиного та апіпродуктів		
2.5.2.2	Гігієнічні вимоги до приймання меду бджолиного та апіпродуктів		

ПРОЄКТ			
2.5.3	Комплексне оцінювання безпеки та якості апіпродуктів	В	
2.5.3.1	Органолептичні та лабораторні методи дослідження меду бджолиного та апіпродуктів		
2.5.3.2	Інспектування процесу виробництва меду бджолиного на потужностях з їх виробництва, зберігання й реалізації		
2.5.3.3	Інспектування процесу виробництва апіпродуктів на потужностях з їх виробництва, зберігання й реалізації	С	
2.5.4	Гігієна обігу апіпродуктів	В	
2.5.4.1.	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування та транспортування меду бджолиного та апіпродуктів		
2.6	ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	В	3
2.6.1	Класифікація, харчова та енергетична цінність яєць і яєчних продуктів	А	
2.6.1.1	Класифікація харчових яєць та яєчних продуктів		
2.6.1.2	Харчова та енергетична цінність харчових яєць і яєчних продуктів		
2.6.2	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва та обігу яєць і яєчних продуктів	В	
2.6.2.1	Гігієнічні вимоги під час виробництва та обігу яєць і яєчних продуктів		
2.6.2.2	Аналіз біологічних небезпечних чинників яєць та яєчних продуктів		
2.6.2.3	Гігієна персоналу під час виробництва яєць і яєчних продуктів		
2.6.3	Комплексне оцінювання безпеки та якості яєць і яєчних продуктів	В	
2.6.3.1	Санітарно-гігієнічні вимоги до дістичних і столових яєць та яєчних продуктів. Основні показники якості яєць. Дефекти		
2.6.3.2	Інспектування харчових яєць у разі інфекційних хвороб птиці	С	
2.6.4	Гігієна обігу яєць і яєчних продуктів	В	
2.6.4.1	Державний контроль на агропродовольчих ринках	С	
2.6.4.2	Гігієнічні вимоги до пакування, маркування зберігання та транспортування яєць і яєчних продуктів		
2.7	ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	В	3
2.7.1	Класифікація, харчова та енергетична цінність харчових продуктів рослинного походження	А	
2.7.1.1	Класифікація харчових продуктів рослинного походження		
2.7.1.2	Харчова та енергетична цінність харчових продуктів рослинного походження		
2.7.2	Гігієнічні вимоги та аналіз ризиків під час виробництва харчових продуктів рослинного походження	В	
2.7.2.1	Гігієнічні вимоги під час виробництва рослинних харчових продуктів		
2.7.3	Комплексне оцінювання безпеки та якості харчових продуктів рослинного походження під час їх обігу	В	

ПРОЄКТ			
2.7.3.1	Гігієнічні вимоги під час обігу харчових продуктів рослинного походження		
2.7.3.2	Органолептичні та лабораторні методи дослідження харчових продуктів рослинного походження		
2.7.3.3	Інспектування харчових продуктів рослинного походження	С	
2.7.3.4	Пакування, маркування, транспортування і зберігання харчових продуктів рослинного походження		
2.8	СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, МЕТОДИ ЇЇ ВИЗНАЧЕННЯ ТА РОЗРОБКА СИСТЕМИ ПРОТИДІЇ:	С	3
2.8.1	м'яса і м'ясних продуктів		
2.8.2	молока і молочних продуктів		
2.8.3	харчових тваринних гідробіонтів		
2.8.4	апипродуктів		
2.8.5	харчових яєць та яєчних продуктів		
2.8.6	рослинних харчових продуктів		
2.9	ХАРЧОВІ ХВОРОБИ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА В СИСТЕМІ КОНЦЕПЦІЇ «ЄДИНОГО ЗДОРОВ'Я»	D	5
2.9.1	Харчові зоонози та управління ризиками у разі їх виникнення	D	
2.9.2	Харчові токсикози	С	
2.9.3	Інфекційні хвороби, що перебігають з ознаками токсикоінфекції	С	
2.9.4	Харчові токсикоінфекції	С	

3. ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ПОТУЖНОСТЕЙ З ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

№	Тема та її зміст	Когнітивні рівні	Питома вага, %
3.1	СИСТЕМА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	D	14
3.1.1	<i>Вимоги до безпечності та якості харчових продуктів</i>	B	
3.1.1.1	Забезпечення якості та гарантування безпеки харчових продуктів	B	
3.1.1.2	Національні і міжнародні вимоги до маркування та ідентифікації харчових продуктів	A	
3.1.1.3	Оцінювання відповідності харчових продуктів для спеціальних дієтичних, медичних цілей і дитячого харчування встановленим вимогам	B	
3.1.2	<i>Програми-передумови впровадження системи НАССР</i>	D	
3.1.2.1	Належна виробнича практика (GMP)	B	
3.1.2.2	Належна гігієнічна практика (GHP)	B	
3.1.2.3	Належна сільськогосподарська практика (GAP)	B	
3.1.2.4	Вимоги та оцінювання відповідності вимогам до територій, виробничих, складських і допоміжних приміщень. Запобігання перехресному забрудненню.	D	
3.1.2.5	Оцінювання відповідності обладнання та його компонування щодо міжнародних рекомендацій та вимог. Логістична схема	D	
3.1.2.6	Вимоги до виробничого середовища		

ПРОЄКТ

3.1.2.7	Вимоги до працівників, які здійснюють переробку, транспортування та реалізацію харчових продуктів та/або окремих інгредієнтів харчових продуктів	B	
3.1.2.8	Видалення відходів	C	
3.1.2.9	Управління кризовими ситуаціями	D	
3.1.2.10	Управління поведженням з некондиційним харчовим продуктом	D	
3.1.2.11	Відклик та простежуваність. Поводження з харчовими продуктами, які були відкликані	D	
3.1.2.12	Критерії оцінювання постачальників	D	
3.1.2.13	Контроль безпечності сировини та витратних матеріалів. Принцип «FIFO (англ. First In, First Out) Перший прийшов – перший пішов»	B	
3.1.3	Система HACCP	D	
3.1.3.1	План HACCP		
3.1.3.2	Критичні точки контролю		
3.1.3.3	Межі критичних точок контролю		
3.1.3.4	Дерево рішень		
3.1.3.5	Біологічні, фізичні та хімічні небезпечні чинники. Алергени		
3.1.3.6	Визначення величини небезпечних чинників		
4.1.3.7	Методи контролю величин у критичних та контрольних точках		
3.1.3.8	Ведення документації у системі управління безпечністю харчових продуктів		
3.1.3.9	Валідація та верифікація системи управління безпечністю харчових продуктів. Види, вимоги та проведення внутрішньої і зовнішньої валідації та верифікації		
3.1.4	Міжнародна акредитація та сертифікація виробництва	B	
3.1.4.1	Міжнародні організації у сфері безпечності та якості харчових продуктів: EFSA, FDA, RASFF		
3.1.4.2	Протидія економічно вмотивованому шахрайству та тероризму через харчові продукти. Системи VACCP та TACCP		
3.1.4.3	Лідерство у системі менеджменту харчової безпеки		
3.1.4.4	Принцип суворої відповідальності виробника		
3.2	ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ПОТУЖНОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	B	14
3.2.1	Національне та міжнародне законодавство у сфері безпечності та якості харчових продуктів	A	
3.2.1.1	Міжнародна діяльність й організації у сфері безпечності та якості харчових продуктів		
3.2.1.2	Вимоги, структура, та комісія Codex Alimentarius		
3.2.2	Законодавство Європейського Союзу з безпечності харчових продуктів	A	
3.2.2.1	Біла книга з безпечності харчових продуктів		
3.2.2.2	Загальний продовольчий закон (General Food Law – Регламент (EC) 178/2002)		
3.2.2.3	Принципи харчового законодавства ЄС		
3.2.2.4	Специфічні вимоги законодавства ЄС		
3.2.2.5	Законодавчі вимоги ЄС з офіційного контролю		

ПРОЄКТ

3.2.2.6	Нова європейська стратегія з безпеки харчових продуктів «від лану до столу» (Регламент про офіційний контроль (2017/625))		
3.2.3	<i>Наближення українського законодавства з безпеки харчових продуктів до вимог Європейського Союзу</i>	В	
3.2.3.1	Система державного управління у сфері ветеринарної медицини		
3.2.3.2	Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів		
3.2.3.3	Законодавство України щодо здійснення державного контролю. Державний контроль. Його види. Процедури здійснення державного контролю		
3.2.3.4	Засади та порядок здійснення державного контролю. Повноваження, права та обов'язки державних інспекторів		
3.2.3.5	Плани державного контролю. Види, порядок затвердження		
3.2.3.6	Права та обов'язки операторів ринку щодо здійснення державного контролю потужностей та об'єктів санітарних заходів		
3.2.3.7	Дозвільні документи, які отримують оператори ринку харчових продуктів тваринного походження. Порядок видачі, тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу		
3.2.3.8	Державна реєстрація потужностей		
3.2.4	<i>Концепції та підходи з проведення державного контролю операторів ринку, заснованих на ризику</i>	С	
3.2.4.1	Критерії та схеми з оцінювання ризику та категоризації потужностей		
3.2.4.2	Планування заходів державного контролю		
3.2.4.3	Проведення державного контролю операторів ринку харчових продуктів, заснованих на ризику		
3.2.4.4	Державний контроль дотримання вимог щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках		
3.2.4.5	Державний контроль дотримання вимог щодо простежуваності у харчовому ланцюзі		
3.2.4.6	Інспектування експортних потужностей. Реєстр затверджених експортних потужностей. Вимоги до потужностей, що виробляють харчові продукти для їх ввезення (пересилання) на митну територію України, та порядок їх перевірки. Тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей з реєстру		
3.2.4.7	Вилучення та відкликання харчових продуктів. Причини та процедури		
3.2.5	<i>Державний контроль обігу харчових продуктів</i>	С	
3.2.5.1	Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів		
3.2.5.2	Державний контроль забою тварин. Передзабійний та післязабійний огляд. Здійснення державного контролю на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса		

ПРОЄКТ

3.2.5.3	Державний контроль обігу харчових продуктів на агропродовольчих ринках		
3.2.5.4	Державний контроль дотримання операторами ринку вимог щодо маркування харчових продуктів		
3.2.5.5	Державний контроль дотримання вимог операторами ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпеки харчових продуктів		
3.2.5.6	Державний контроль дотримання вимог поводження з побічними продуктами тваринного походження		
3.3	ПРОФЕСІЙНА ЕТИКА, БІОЕТИКА ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ У СФЕРІ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	В	2
3.3.1	<i>Професійна етика, кодекс професійної поведінки</i>	А	1
3.3.2	<i>Біоетика</i>	В	
3.3.3	<i>Правова відповідальність у сфері професійної діяльності</i>	В	
3.3.3.1	Провадження у справах за порушення, законодавства України про адміністративні правопорушення, законодавства про харчові продукти та корми		
3.3.3.2	Адміністративні і кримінальні правопорушення та відповідальність за них у професійній діяльності		
3.3.3.3	Дисциплінарна, цивільно-правова та матеріальна відповідальність у професійній діяльності		

Голова НМК
доктор ветеринарних
наук, професор

Руслан ПЕЛЕНЬО