



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**



АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

**Збірник матеріалів
II міжнародної науково-практичної конференції
науково-педагогічних працівників та молодих науковців,
(17–18 жовтня 2024 р., м. Одеса)**



Одеса – 2024

УДК 636:619:616

Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції : матеріали
II міжнар. наук.-практ. конф., м. Одеса, 17–18 жовтня, 2024 р. Одеса, 2024. 228 с.

Рекомендовано до друку вченою радою Одеського державного аграрного університету
(протокол № від 2024 р.)

Редакційна колегія:

Катерина РОДІОНОВА, канд. вет. наук, доцент

Юрій БОЙКО, канд. біол. наук, доцент

Руслан ДУБІН, канд. вет. наук, доцент

Жанна КОРЕНЄВА, канд. вет. наук, доцент

Микола МОРОЗОВ, канд. вет. наук, доцент

Ігор ПАНІКАР, д-р. вет. наук, професор

Ірина ЗАПЕКА, канд. вет. наук, відповідальний редактор

Матеріали подано у авторській редакції.

Автори несуть відповідальність за достовірність викладених наукових фактів.

ОДАУ, Україна, 2024

УДК 614.31/95:636.5.053

РИЗИК-ОРІЄНТОВАНИЙ КОНТРОЛЬ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ/РЕАЛІЗАЦІЇ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ЙОГО ФАЛЬСИФІКАЦІЇ

Богатко Н.М., д-р вет. наук, професор,
зав. каф. ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики Інституту
післядипломного навчання керівників
і спеціалістів ветеринарної медицини,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID: 0000-0002-1566-1026

E-mail: nadiyabogatko@ukr.net

Мазур Т.Г., канд.вет.наук, доцент каф. загальної екології та екотрофології, директор
Інституту післядипломного навчання керівників і спеціалістів ветеринарної медицини,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID: 0000-0002-9295-37787

E-mail: mazur.tetianag@gmail.com

Букалова Н.В., канд.вет.наук, доцент каф. ветеринарно-санітарної експертизи, гігієни
продуктів тваринництва та патологічної анатомії імені Й.С. Загаєвського,

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

ORCID: 0000-0003-4856-3040

E-mail: nvbukalova@gmail.com

Богатко А.Ф., асистент кафедри епізоотології та інфекційних хвороб

Білоцерківський національний аграрний університет

м. Біла Церква, Україна

ORCID: 0000-0001-8089-5884

E-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com

Ризик-орієнтований контроль, що здійснюють фахівці ветеринарної медицини, регламентує виконання вітчизняного та міжнародного законодавства щодо безпечності харчових продуктів під час зберігання та обігу харчових продуктів, зокрема м'яса забійних тварин [1]. Виробництво та обіг м'яса забійних тварин – одна із найперспективніших галузей агропромислового комплексу України. Засади ринкової економіки, орієнтація на входження України до ЄС та інтеграція агропромислового виробництва країни у відповіді Європейські структури вимагають виробництва безпечного та якісного м'яса забійних тварин за дотримання вимог чинного законодавства [2, 3].

Юридичною основою Європейської Системи швидкого реагування з харчової продукції та кормів (RASFF) є Регламент ЄС 178/2002. Стаття 50 цього Регламенту встановлює систему швидкого реагування з харчової продукції та кормів мережу, в якій задіяні Держави-Члени (ЄС + ЄАСТ/ЄЕЗ), Комісія і Європейський орган з питань безпеки харчової продукції. У тому разі, якщо член мережі має будь-яку інформацію, що стосується існування серйозного прямого або непрямого ризику для здоров'я людей, який виникає внаслідок використання харчової продукції та кормів, ця інформація повинна негайно бути повідомлена Комісії в рамках системи швидкого реагування. Комісія повинна негайно передати цю інформацію усім учасникам мережі. Інформація класифікується під двома різними заголовками: попереджувальні та інформаційні нотифікації.

Протягом останніх років були зафіксовані випадки навмисної контамінації продуктів харчування та їх підробки, чому не запобігає система *НАССР*, оскільки вона розроблена для попередження ненавмисного забруднення. Саме після випадків навмисної контамінації було розроблено систему *ТАССР*. Однак застосування системи *ТАССР* не попереджувало впливу невідомих ризиків, пов'язаних із навмисним забрудненням у ланцюгах постачання. Саме тому було розроблено систему *ІАССР*, яка разом із *ТАССР* і *НАССР* формує комплексний підхід, що гарантує отримання споживачем безпечного та непідробного кінцевого продукту.

Відомі такі шахрайства з харчовими продуктами, зокрема з м'ясом забійних тварин і птиці: підміна, приховування ознак псування за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами, неправильне маркування, чорний ринок продуктів харчування, недозволені інгредієнти, підробка.

Держаний ризик-орієнтований контроль безпечності та якості м'яса забійних тварин за виробництва та обігу здійснюється згідно вимог законодавства [4] та передбачає: встановлення небезпечного хімічного чинника, зокрема виявлення фальсифікації м'яса забійних тварин, птиці за оброблення лужними мийно-дезінфікуючими засобами; розчинами формальдегіду, оцтової кислоти, пероксиду гідрогену, калію перманганату, натрію гідрокарбонату внаслідок порушення температурних умов та термінів зберігання м'яса забійних тварин, зменшення обсіменіння його мікроорганізмами; порушення технологічних процесів виробництва та обігу м'яса. Оброблені харчові продукти втрачають споживчі властивості. Фальсифікація м'яса забійних тварин, птиці є соціальною проблемою, яка виникає внаслідок порушення санітарно-гігієнічних вимог за виробництва та обігу на потужностях з їх виробництва.

За проведення наукових досліджень на потужностях з виробництва та обігу м'яса забійних тварин за виявлення небезпечного хімічного фактору: від 79 до 89 балів – до високого ступеня ризику відносилися потужності з виробництва м'яса забійних тварин, оптові бази; від 90 балів і більше – до дуже високого ступеня ризику відносилися, супермаркети та агропродовольчі ринки. Пропонується: На основі встановлених балів була визначена періодичність здійснення планових заходів державного контролю потужностей у сфері безпечності та окремих показників якості м'яса забійних тварин за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами: з дуже високим ступенем ризику – інспектування проводять не більше 4-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік; з високим ступенем ризику – інспектування проводять не більше 3-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік.

Встановлена категоризація потужностей у сфері ветеринарної медицини щодо виявлення оброблення м'яса забійних тварин, птиці небезпечними хімічними засобами. За характеристикою встановлених критеріїв доведено, що найбільше балів було на потужностях з виробництва м'яса – 55, супермаркетах, агропродовольчих ринках, а на оптових базах – 50 балів. На основі нарахованої суми балів кожна потужність відповідно до шкали балів відноситься до певного ступеня ризику, а саме від 40 до 69 балів – до середнього ступеня ризику відносилися потужності з виробництва м'яса забійних тварин, оптові бази, супермаркети та агропродовольчі ринки, відповідно 55–50 балів. Пропонується: На основі встановлених балів була визначена періодичність здійснення планових заходів державного контролю потужностей у сфері ветеринарної медицини щодо встановлення оброблення м'яса забійних тварин мийно-дезінфікуючими засобами: з середнім ступенем ризику – інспектування проводять не більше 2-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік.

Для виявлення оброблення м'яса забійних тварин мийно-дезінфікуючими засобами було розроблено експресні методики без відбору зразків для випробування за використання хімічних реагентів.

Розроблено послідовні дії щодо виконання дієвості комплексної системи ризик-орієнтованого контролю безпечності м'яса забійних тварин за виявлення їх фальсифікації: створення групи з оцінки загрози у разі виявлення хімічних небезпечних факторів м'яса забійних тварин та птиці; контроль блок схеми ланцюга за виробництвом, зберіганням та реалізацією м'яса; контроль санітарно-гігієнічного стану потужностей з виробництва та обігу м'яса забійних тварин; виявлення хімічних небезпечних засобів у м'ясі забійних тварин та птиці за допомогою розроблених запатентованих експресних методик; встановлення мікробіологічних критеріїв безпечності м'яса забійних тварин за їх виробництва та обігу у разі виявлення бактерій роду *Salmonella*, видів *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*; встановлення мікробіологічних критеріїв гігієни технологічних процесів за виробництва та обігу м'яса забійних тварин та птиці;

Список використаних джерел

1. Регламент (ЄЕС) №1381/2019 Європейського Парламенту і Ради від 20 червня 2019 року відносно прозорості і стійкості оцінки ризику у харчовому ланцюзі. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_012-19#Text.
2. Регламент (ЄЕС) № 625/2017 Європейського Парламенту і Ради від 15 травня 2017 року про офіційний контроль і іншу офіційну діяльність, які здійснюються з метою набуття впевненості у тому, що виконується законодавство про харчові продукти і корми, правила щодо здоров'я та добробуту тварин, здоров'я рослин. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text.
3. Регламент Комісії (ЄЕС) №37/2010 Європейського Парламенту і Ради від 22 грудня 2009 р. щодо фармакологічно активних речовин і їх класифікації відносно максимальних меж залишків в харчових продуктах тваринного походження. URL: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2010/37\(1\)/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2010/37(1)/oj).
4. Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-%D0%BF#Text>.

УДК 634.7.614.31:339.564

НОРМАТИВНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ЯГІД СВІЖИХ І ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИХ, ЩО ЕКСПОРТУЮТЬСЯ ДО КРАЇН ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ

Букалова Н. В., канд. вет. наук, доцент
кафедри ветсанекспертизи, гігієни продуктів тваринництва
та патанатомії імені Й. С. Загаєвського,
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна
ORCID: 0000-0003-4856-3040
E-mail: nvbukalova@gmail.com