МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ НІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

Збірник матеріалів
ІІ 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

Нормативне забезпечення безпечності та якості ягід свіжих і швидкозаморожених, що експортуються до країн Європейського Союзу / Н.В. Букалова, Н.М. Богатко, Т.М. Приліпко, В.П. Лясота // Матеріали ІІ міжнар. наук.-практ. конф. «Актуальні аспекти розвитку ветеринарної медицини в умовах євроінтеграції» (ОДАУ, 17–18 жовтня 2024 р.). - Одеса, 2024. – С.171-174.

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*, *Sthaphylococcus 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.

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

Богатко Н. М., д-р вет. наук, професор,
зав. каф. ветсанекспертизи 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
Приліпко Т. М., д. с.-г. наук, професор,
зав. каф. харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції,
Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»,
м. Кам'янець-Подільський, Україна
ORCID: 0000-0002-8178-207X
E-mail: vtl280726p@ukr.net
Лясота В. П., д. с.-г. наук, професор,
зав. каф. ветсанекспертизи,
гігієни продуктів тваринництва та патанатомії імені Й. С. Загаєвського,
Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна
ORCID: 0000-0002-2442-2174
E-mail: lyasota777@gmail.com

В Україні експортування плодово-ягідної продукції відіграє важливу роль для надходження коштів та наповнення бюджету й надає можливість забезпечити інші країни продовольством, оскільки наша країна є однією із найбільших постачальників аграрної продукції в світі. Кількість потенційних експортерів свідчить про досить позитивну динаміку в цьому напрямку, що підтверджується зростаючим числом зареєстрованих осіб, які здійснюють господарську діяльність, пов'язану із виробництвом і обігом об'єктів регулювання експортною продукцією та отриманням фітосанітарного сертифікату [1]. Так, нині 75 % експорту ягід із України припадає на країни ЄС, але існує також потенціал і для їхніх поставок у країни Азії. В даному випадку, перевагою вітчизняного виробника є досить невелика відстань та можливість швидкої доставки, порівняно, до прикладу, із Мексикою.

Тож, якщо плодово-ягідну продукцію планується реалізовувати у країнах Європейського Союзу, відповідно, необхідно керуватися законодавством ЄС на певний вид цього продукту [2].

Стосовно ягід, існує певна невідповідність, і пов'язана вона з тим, що, на відміну від визначення, котре застосовується в садівництві й між покупцями, в Гармонізованій системі описування і кодування товарів ЄС, митна класифікація свіжих ягід трактується як «плоди і горіхи, сирі чи варені у воді або ж на парі, морожені, із добавленням чи без добавлення цукру, іншої підсолоджувальної речовини», із кодом виду вказаної продукції під № 0811. Самі ж ягоди визначені терміном «плоди дрібні» чи «фрукти дрібні», відповідно до законодавства ЄС.

Із важких металів, для ягід, що постачаються до країн ЄС, найнебезпечнішими забруднювальними речовинами є свинець і кадмій. Визначено максимально допустимі рівні (МДР) забруднення ними у дрібних фруктах (тобто, ягодах). Так, МДР умісту свинцю становить 0.20 мг/кг, а МДР умісту кадмію – 0.050 мг/кг від загальної ваги ягід.

Продукти рослинного походження, в цілому, і ягід, зокрема, що експортуються в країни ЄС, повинні відповідати МДР (*MRL – maximum residue level*) залишків пестицидів, з метою захисту здоров'я споживача.

Країни ЄС визначають й регулюють дані норми, а продавці-експортери у країни Європейського Співтовариства повинні довести (за допомогою випробування), що їхня партія ягід відповідає регламентованим показникам.

Для фруктів дрібних, тобто, ягід, за групами і окремими видами продукції, максимально допустимі рівні *(MRL)* регламентується в додатках до Регламенту Ради (ЄЕС) за №1881/2006 від 19 грудня 2006 року «Про встановлення максимального рівня умісту певних забруднювальних речовин у харчовій продукції» (OJ L-364 від 20.12. 2006 року, CELEX 32006R1881) [3].

На ринку ЄС також визначені максимально дозволені рівні радіоактивного забруднення харчових продуктів, у тому числі й рослинного походження (безпосередньо або після оброблення). Регламент Комісії ЄС за № 2073 від 2005 року «Про мікробіологічні критерії, які застосовуються до харчової продукції», окреслює вимоги до всіх фруктів, у тому числі й ягід, що трактуються як «фрукти дрібні» [4].

Крім цього, необхідно враховувати вимоги стосовно моніторингу режиму температури в засобах для транспортування швидкозаморожених ягід призначених для споживання людиною та складських приміщеннях для їх зберігання (Регламент Комісії ЄС №37/2005 [5]. Згідно із Регламентом Комісії (ЕС) №37/2005, температура під час транспортування ягід може відхилятися від мінус 18 °С, але ця різниця не повинна перевищувати 3 °С.

Подібні вимоги також є і в Україні, вони прописані в Наказі Міністерства аграрної політики України «Про затвердження Гігієнічних вимог до харчових швидкозаморожених продуктів, призначених для споживання людиною» від 14 вересня 2022 року, №682 (набрав чинності 28.10.2022 року).

Показники безпечності та якості експортованої продукції в країни, де торгівля регулюється за правилами СОТ, регламентовані низкою угод, до прикладу, про: сільське господарство, санітарні й фітосанітарні заходи (Угода СФЗ) тощо. В Угоді СФЗ особливо наголошується, що дотримання вимог нормативних документів трьох організацій, що відповідальні за встановлення регламентованих норм, а саме: Комісії Кодексу Аліментаріус, Міжнародної конвенції із захисту й карантину рослин, ВООЗ (Всесвітньої організації із охорони здоров'я тварин, а саме, МЕБ – міжнародного епізоотичного бюро), є достатніми для забезпечення санітарних і фітосанітарних норм на міжнародному рівні.

Таким чином, доцільним є дотримання загальних вимог щодо показників безпечності та якості швидкозаморожених ягід (за певними видами), що викладені у Кодексі Аліментаріус. Наприклад, у цьому Кодексі є наступні нормативні документи: CXS 69–1981 «Стандарт на малину швидкозаморожену»; CXS 76–1981 «Стандарт на швидкозаморожену чорницю»; CXS 103–1981 «Стандарт на швидкозаморожену лохину».

Указані стандарти містять показники безпечності ягід (загальні для всіх видів) та показники якості (індивідуальні за видами).

Щодо загальних вимог до безпечності продукції рослинного походження, згідно із Кодексом Аліментаріус, продукт не повинен містити ксенобіотиків (наскільки це можливо), за дотримання вимог і правил належної виробничої практики (*GMP*); не перевищувати *MRL* забруднювальних речовин та залишкової кількості пестицидів, згідно із онлайн-базою Кодексу Аліментаріус. За результатами тестування із застосуванням стандартизованих методів відбирання проб та їх аналізування, плодо-ягідний продукт не повинен містити: МАФАнМ – у таких кількостях, що можуть загрожувати здоров'ю споживача та будь-яких інших речовин, котрі утворилися в результаті життєдіяльності мікроорганізмів; паразитів, які можуть бути небезпечними для здоров'я людини.

Таким чином, відповідно до того, що нині в світі збільшується інтерес і попит до плодово-ягідної продукції, як джерела природних вітамінів, унаслідок прагнення людей до здорового харчування і способу життя, їхня безпечність та якість є незаперечним

пріоритетом для всіх експортерів ягід.

Список використаних джерел

1. Експорт рослинної продукції за кордон : як отримати фітосанітарний сертифікат. https://www.kmu.gov.ua/news/eksport-roslinnoyi-produkciyi-za-kordon-yak-otrimati-fitosanitarnij-sertifikat

2. Регламент Європейського Парламенту І Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів (ОВ L 139, 30.04.2004, с.1). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text.

3. Регламент Ради (ЄЕС) № 1881/2006 від 19 грудня 2006 року про встановлення максимального рівня вмісту певних забруднюючих речовин у продуктах харчування. URL: http://surl.li/jtosmj

4. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 про мікробіологічні критерії, що застосовуються до харчових продуктів. URL: http://surl.li/mezale.

5. Регламент комісії (ЄС) № 37/2005 від 12 січня 2005 року про моніторинг температур у транспортних засобах, на потужностях для складування та зберігання швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_012-05#Text.

УДК 614.31:635.1/.8(477.74-20)

СЕЗОННА ДИНАМІКА ВМІСТУ НІТРАТІВ У ОВОЧАХ ТОРГІВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ

Буравицький М. В., здобувач другого (магістерського) рівня освіти,
ORCID ID: 0009-0007-6642-6417
E-mail: maximusik921@gmail.com
Півень О. Т., канд. вет. наук, доцент
кафедри інфекційної патології, біобезпеки
та ветеринарно-санітарного інспектування ім. проф. В. Я. Атамася
ORCID ID: 0000-0001-8168-1677
E-mail: olhapiven@gmail.com
Одеський державний аграрний університет, м. Одеса, Україна

Актуальність. На сьогоднішній день збереження здоров'я неселення є пріоритетним питанням усіх розвинених європейських країн. Досягнути цього можна лише за застосування комплексних підходів, серед яких провідне місце належить харчуванню. Саме з їжею до організму людини щоденно мають надходити у необхідних кількостях та співвідношеннях білки, вуглеводи, жири, вітаміни, мінерали тощо. Якщо складові раціону неякісні, містять сторонні речовини, то такі харчові продукти здатні завдати шкоду здоров'ю, призводячи до спалахів харчових інфекцій та токсикозів, отруєнь сторонніми речовинами.

Останнім часом більшість населення нашої країни, дотримуючись здорового способу життя та режимів харчування, значну частину своїх раціонів заповнює продуктами рослинного походження. Однак, не завжди така продукція є безпечною, адже вона здатна накопичувати ряд ксенобіотичних речовин. Особливо актуальним на сьогоднішній день є питання щодо вмісту нітратів, який часто є підвищеним через антропогенні впливи. Нітрати являють собою солі азотної кислоти. Вони для організму людини не є шкідливими. Так, нітрати здатні перероблятись організмом на білки,