

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ДУ «НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ
ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ»**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
здобувачів вищої освіти**

«МОЛОДЬ – АГРАРНИЙ НАУЦІ І ВИРОБНИЦТВУ»

Актуальні проблеми ветеринарної медицини

22-23 квітня 2025 року

Біла Церква
2025

УДК 001.895:338.43:378-053.6:636.09(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ

Шуст О.А., д-р. екон. наук, ректор.

Варченко О.М., д-р. екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Філіпова Л.М., канд. с.-г. наук.

Царенко Т.М., канд. вет. наук.

Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.

Козій Н.В., канд. вет. наук.

Славінська О.В., начальник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальна за випуск – **Славінська О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 22-23 квітня 2025 р. Білоцерківський НАУ. – 282 с.

Збірник підготовлено за авторською редакцією доповідей учасників конференції без літературного редагування. Відповідальність за зміст поданих матеріалів та точність наведених даних несуть автори.

НАССР, GMP, SOP, постійний мікробіологічний контроль, санітарна обробка обладнання, навчання персоналу, використання інноваційних технологій.

Тільки системний підхід до гігієни, відповідність нормативним вимогам та активне впровадження сучасних методів контролю дозволяють гарантувати мікробіологічну безпеку варених ковбас і захист здоров'я споживача.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ). Оцінка ВООЗ глобального тягаря хвороб харчового походження: епідеміологічна референтна група тягаря хвороб харчового походження, 2007-2015 рр. Женева: ВООЗ. 2015.
2. Bokulich NA, Mills DA. Facility-specific "house" microbiome drives microbial landscapes of artisan cheesemaking plants. PMID: 23793641; PMCID: PMC3753952.
3. EFSA BIOHAZ Panel (EFSA Panel on Biological Hazards), 2014. Scientific Opinion on the public health risks related to the maintenance of the cold chain during storage and transport of meat. Part 1 (meat of domestic ungulates). *EFSA Journal*. 2014. 12(3):3601, 81 pp. doi:10.2903/j.efsa.2014.3601
4. Stellato G, Utter DR, Voorhis A, De Angelis M, Eren AM, Ercolini D. A Few *Pseudomonas* Oligotypes Dominate in the Meat and Dairy Processing Environment. *Front Microbiol*. 2017. Mar 2;8:264. doi: 10.3389/fmicb.2017.00264. PMID: 28303120; PMCID: PMC5332365.
5. Meloni D. High-Hydrostatic-Pressure (HHP) Processing Technology as a Novel Control Method for *Listeria monocytogenes* Occurrence in Mediterranean-Style Dry-Fermented Sausages. *Foods*. 2019. 12;8(12):672. doi: 10.3390/foods8120672. PMID: 31842401; PMCID: PMC6963505.
6. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E FERRAMENTAS DA QUALIDADE. Joseenne Guillarducci Feitosa, Patrícia Lopes Andrade. DOI: 10.18677 /EnciBio_2022A21

УДК 614.31:612.392:006.015

ГЛУЩЕНКО А.А., здобувачка вищої освіти
Науковий керівник – **ЛЯСОТА В.П.**, д-р вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ШЛЯХИ УПРАВЛІННЯ НИМИ

У публікації представлені результати аналізу літературних джерел щодо найбільш поширених проблем харчової галузі, небезпечних факторів та шляхів управління ними для забезпечення безпечності харчових продуктів.

Ключові слова: харчові продукти, безпечність, небезпечні фактори, управління ризиками.

Комісія Codex Alimentarius (CAC) визначає безпечність харчових продуктів як впевненість у тому, що вони не заподіють шкоди споживачам, коли її готують та/або використовують відповідно до призначення.

Хвороби харчового походження широко поширені у світі. Фактори, що викликають забруднення харчових продуктів, можуть загрожувати їх безпечному споживанню і, таким чином, зробити шкідливими для здоров'я людей. Як повідомляє ВООЗ, хвороби харчового походження виникають внаслідок вживання забруднених харчових продуктів небезпечними факторами. Забруднення харчових продуктів може відбуватись на будь-якій стадії, від виробництва до споживання [1].

Хоча теоретично здається, що фактори, які загрожують безпечності харчових продуктів, легко контролювати, але дослідження та статистика показують, що на практиці ще попереду довгий шлях.

На думку дослідників, необхідно використовувати різні ресурси, щоб запобігти забрудненню харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга – від збору врожаю до споживання. Для цього важливим є визначення та розуміння факторів, що впливають на безпечність харчових продуктів, розроблення ефективних стратегій втручання проти захворювань, пов'язаних з харчовими продуктами [2].

Як зазначають джерела літератури [3], зростання кількості населення світу та бажання споживачів отримати ширший асортимент продуктів харчування призвели до довшого та складнішого харчового ланцюга. Сьогодні харчові продукти потрапляють до споживачів після того, як їх зібрали з полів, ферм і фабрик, а потім перевезли у багато країн, долаючи при цьому відстані в тисячі кілометрів. Враховуючи велику кількість взаємодій, що відбуваються між учасниками харчового ланцюга, та значні відстані між ними, дуже важливими є міжгалузєва та міжнародна співпраця, посилення заходів контролю.

На гігієнічну якість харчових продуктів негативно впливають їх виготовлення та зберігання у невідповідних умовах, порушення товарного сусідства, приготування та зберігання їжі з використанням неправильних методів, неналежна особиста та виробнича гігієна працівників. Важливе значення мають фізичні параметри – температура, вологість, рН середовища, в якому вони зберігаються.

Небезпечними факторами у харчових продуктах є мікроорганізми, паразити, хімічні речовини, природні харчові токсини, природні рибні токсини, алергени та радіоактивні речовини.

Staphylococcus aureus, *Clostridium perfringens*, *Salmonella*, *Streptococcus*, *Shigella*, *Clostridium botulinum*, *E. coli* 0157:H7, *Campylobacter* і *Bacillus cereus* є мікроорганізмами, які найчастіше викликають харчові отруєння [4]. Хоча харчові отруєння здебільшого викликані бактеріями, деякі паразити (*Trichinella spiralis* і *Toxoplasma gondii*) та віруси (збудник гепатиту А) також можуть заражати людей через харчовий ланцюг.

Дослідження, проведені щодо розповсюдження хвороб харчового походження в усьому світі, показали, що більшість цих захворювань виникають під час обробки їжі на етапі приготування вдома або на підприємствах з виробництва харчових продуктів. Насправді вчені вважають, що більшості хвороб харчового походження можна запобігти, якщо дотримуватись правил, які регулюють безпечність харчових продуктів, від етапів первинного виробництва до кінцевого споживача [5].

Дотримання суворих процедур контролю протягом всього харчового ланцюга є фундаментальною необхідністю, враховуючи, що ризики для безпечності харчових продуктів можуть виникнути на будь-якому етапі ланцюга. Тому всі сторони, залучені в харчовий ланцюг, поділяють відповідальність за забезпечення безпечності харчових продуктів.

Менеджмент безпечності харчових продуктів повинен включати багато факторів. Серед них: дотримання мінімальних стандартів гігієни, визначених законами та нормативними актами, застосування санітарних заходів і процедур, контроль та перевірка підприємств харчової промисловості офіційними органами для підтвердження, що вони здійснюють свою діяльність у спосіб, який відповідає чинним нормам [6, 7].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. WHO, 2008. WHO initiative to estimate the global burden foodborne diseases. Geneva. Also Food safety fact sheet. Geneva: World Health Organization; 2014. http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/burden_nov08/en.
2. Aslı Uçar, Mustafa Volkan Yılmaz and Funda Pınar Çakıroğlu. Food Safety – Problems and Solutions. In book: Significance, Prevention and Control of Food Related Diseases. Edited by Hussaini Anthony Makun. 2016. DOI: 10.5772/63176
3. Fukuda, K. (2015). Food safety in a globalized world. *Bulletin of the World Health Organization*. 93:212. https://www.researchgate.net/publication/277568631_Food_safety_in_a_globalized_world
4. CDC (2014). Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food – Foodborne Diseases Active Surveillance Network, U.S. Sites, 2006–2013. *Morbidity and Mortality Weekly Report*. 63(15): 328–332.
5. Medeiros, L., Hillers V., Kendall P., Mason A. (2001). Evaluation of food safety education for consumers. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. 33(S1): S.27–S34.
6. Asim Iram, Yasmeen Humaira. Challenges and Opportunities in Food Safety-A Review. *Journal of Bioresource Management*. 2021. 8(2). DOI: [10.35691/JBM.1202.0177](https://doi.org/10.35691/JBM.1202.0177)
7. Unnevehr Laurian J. Addressing food safety challenges in rapidly developing food systems. *Agricultural Economics*. Volume 53, Issue 4. 2022. Pages 529-539. <https://doi.org/10.1111/agec.12724>