

**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

18 березня 2026 року

**Біла Церква
2026**

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

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Варченко О.М., д-р. екон. наук, професор.
Недашківський В.М., д-р с.-г. наук, професор.
Димань Т.М., д-р с.-г. наук, професор.
Філіпова Л.М., канд. с.-г. наук, доцент.
Царенко Т.М., канд. вет. наук, доцент.
Куманська Ю.О., канд. с.-г. наук.
Козій Н.В., канд. вет. наук, доцент.
Мостипан О.В., доктор філософії.

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

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти. 18 березня 2026 р. – Білоцерківський НАУ. – 287 с.

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

Ел. адреса: <https://science.btsau.edu.ua/taxonomy/term/34>

Найбільший вплив на порушення культури безпечності продукції має людський чинник і недостатній внутрішній контроль у години пікового навантаження в супермаркеті.

На підставі узагальнення отриманих даних встановлено, що культура безпечності в досліджуваному супермаркеті перебуває на досить задовільному рівні, проте, потребує вдосконалення в частині: мотивації персоналу; системи внутрішньої комунікації; контролю виконання належних виробничих та санітарних процедур; формування особистої відповідальності працівників.

Таким чином, формування стійкої культури безпечності харчових продуктів у торговельній діяльності супермаркету має бути запорукою зниження ризиків реалізації небезпечної харчової продукції, підвищення довіри споживачів і забезпечення відповідності вимогам чинного національного законодавства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Holub B. Food safety management in retail. *Commodity science. Technologies. Engineering*. Київ: КНТЕУ, 2024. 24 р.
2. Sybima R., Tymchuk H. Falsification of Food Products in the Markets and Their Examination. *Bulletin of Lviv Polytechnic National University. Series: Legal Sciences*. 2025. Vol. 12, № 1(45), pp. 213–219. DOI: <https://doi.org/10.23939/law2025.45.213>.
3. Kuzoma V., Pavliuk S. Implementation of the Food Safety Management System Based on the Concept of HACCP. *Modern Economics*. 2019. DOI: [https://doi.org/10.31521/modecon.V14\(2019\)-19](https://doi.org/10.31521/modecon.V14(2019)-19).
4. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 30 с.

УДК: 614.31:637.146.2:351.82

ДАЗІДЕНКО Д.О., магістрантка

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

РОЗРОБЛЕННЯ ПРЕВЕНТИВНИХ ЗАХОДІВ ЗАХИСТУ ВІД НАВМИСНОГО ВТРУЧАННЯ ЗА ВИРОБНИЦТВА АЙРАНУ

Розглянуті питання щодо розроблення заходів захисту виробництва айрану за допомогою міждисциплінарної концепції *Food Defense*, що поєднує елементи ветеринарної медицини, управління ризиками, кримінології, біобезпеки та національної безпеки.

Ключові слова: молокопереробне підприємство, айран, *Food Defense*, ризик-орієнтовний контроль, навмисне втручання.

За сучасних умов глобалізації ринку молочних продуктів, посилення міжнародної торгівлі, зростання кількості загроз техногенного й біологічного характеру, питання щодо захисту харчової продукції від навмисного втручання набуває особливої актуальності [1,с.52]. Поряд із традиційними підходами до забезпечення безпечності харчових продуктів (*Food Safety*), дедалі більшого значення набуває концепція *Food Defense*, спрямована на запобігання навмисному забрудненню чи диверсіям в харчовому ланцюзі [2, с.345].

Молочні продукти належить до категорії харчової продукції з підвищеним ризиком, оскільки є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів, мають складну систему постачання молока-сировини. Айран, як кисломолочний напій, виготовляється із молока, а це, в свою чергу, зумовлює необхідність суворого ветеринарно-санітарного контролю на всіх етапах його виробництва, починаючи від приймання сировини і, завершуючи реалізацією готової молочнокислої продукції [3,с.12].

Мета дослідження – розробити систему заходів *Food Defense* для забезпечення захисту айрану від фальсифікації та навмисного забруднення, із урахуванням ветеринарно-санітарних вимог і ризик-орієнтованого підходу.

Об'єкт дослідження – процес виробництва айрану на досліджуваному

молокопереробному підприємстві. Предмет дослідження – система заходів захисту айрану від навмисного втручання і його фальсифікації.

Проаналізовано критичні зони виробництва айрану на досліджуваній потужності з виробництва молока. Ураховуючи уразливість виробництва, визначено його найризикованіші етапи: приймання молока-сировини, зберігання його в резервуарах, технологічні етапи: заквашування, фасування та пакування.

Найкритичніший етап – приймання сировини, оскільки: можливим є навмисне внесення у транспортну цистерну хімічних речовин; існує також ризик підміни сировини; можливе й використання фальсифікованого молока.

Для мінімізації ризику, передбачається наступне: перевірка супровідних ветеринарних і товаротранспортних документів; відбір проб молока перед його зливанням; пломбування молочних цистерн; відеофіксація процесу приймання молока-сировини.

За зберігання молока, молочні резервуари повинні: бути обладнані замками; мати обмежений доступ до них; перебувати під постійним відеоспостереженням; мати контроль температурного режиму в резервуарах.

У процесі заквашування існує ризик унесення сторонніх мікроорганізмів. Тому, превентивними заходами є: обмеження доступу до заквасочного відділення; контроль використання всіх заквасок; ведення журналу видачі культур заквасок.

На етапі фасування айрану можливі наступні ризики: пошкодження упаковки; контамінація готового продукту. Превентивні заходами є: контроль цілісності паковального матеріалу для айрану; постійне відеоспостереження; контроль доступу до паковальної лінії айрану.

До організаційних заходів *Food Defense*, на молокопереробному підприємстві запроваджені: контроль доступу; система зонування, що включає зону високого ризику, якою є виробничі цехи, зону обмеженого доступу (виробнича лабораторія якості, склад готової продукції) та адміністративну зону.

У зоні високого ризику використовується електронна система пропуску, обов'язково ведеться журнал відвідувачів, сторонні особи допускаються лише в супроводі відповідального працівника підприємства. Управління персоналом передбачає його перевірку за прийняття на роботу, підписання працівником декларації про дотримання політики безпечності, регулярний його інструктаж, контроль доступу звільнених працівників. Управління постачальниками включає аудит постачальників молока-сировини; перевірка їхньої репутації; аналіз історії порушень, якщо такі були; укладання договорів із зазначенням вимог щодо автентичності айрану.

До технічних засобів захисту належить: система відеоспостереження у виробничій зоні; сигналізація; пломбування резервуарів молока; автоматизований контроль температури; обмеження доступу до хімічних речовин; захист хімічних реактивів у лабораторії. Усі ці дані зберігаються не менше 30 діб.

Таким чином, розроблений план *Food Defense* на досліджуваному молокопереробному підприємстві для виробництва айрану є комплексною системою організаційних, технічних, ветеринарно-санітарних заходів, спрямованих на запобігання навмисному забрудненню та фальсифікації айрану, з особливою увагою до критичних етапів його виробництва. Впровадження запропонованих заходів підвищить рівень біологічної безпечності на підприємстві та мінімізує ризики для здоров'я споживачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Risk assessment and mitigation in dairy production: application to fermented milk beverages / Chaves-López C. et al. *Journal of Dairy Science*. 2020. Vol. 103, Issue 5, pp. 52–66.
2. Boban M., Petrović D. Vulnerability assessment for food defense: dairy sector perspective. *Trends in Food Science. Technology*. 2021. Vol. 112, pp. 345–356.
3. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів: Методичні рекомендації щодо впровадження *HACCP* у молокопереробній промисловості. Київ, 2020. 48 с.