

**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>

токсичності в обох брэндах. Водночас, інтенсивність репродукції тест-об'єктів у середовищі з консервами ТМ «Своя лінія» виявилася на 15,5 % нижчою ($p < 0,05$), що свідчить про певні відмінності в біологічній цінності досліджуваних м'ясних консервів [6,с.44].

Таким чином, досліджені зразки м'ясних консервів ТМ «Родинний смак» та ТМ «Своя лінія» повністю відповідають ветеринарно-санітарним вимогам безпечності та промислової стерильності. Консерви ТМ «Родинний смак» відзначаються вищим збереженням вітамінного складу та кращою структурною цілісністю м'язових тканин, що позитивно впливає на їх загальну біологічну цінність, порівняно з продукцією ТМ «Своя лінія».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Іваненко П.М., Коваль О.В. Якість та безпечність м'ясних продуктів тривалого зберігання. *Вісник ветеринарної медицини*, 2018. № 2 (45), С. 456–462.
2. ДСТУ 4450:2005. Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови. Київ: Держстандарт України, 2005. 12 с.
3. Смирнов А. П. Фізико-хімічні методи контролю м'ясних консервів. *Харчова промисловість*, 2015. № 10, С. 24–30.
4. Kim J. H., Oh S., Lee H. J. Comparison of conventional and PCR-based methods for bacterial detection in sterilized meat consignments. *International Journal of Food Microbiology*. 2020. Vol. 336. P. 74.
5. Novak J., Smith D. Modern rapid methods for detection of pathogens in meat products. *Journal of Food Protection*. 2021. Vol. 84, № 3. P. 450–464.
6. Гончаренко В.Л. Біотестування продуктів харчування на *Tetrahymena pyriformis*. *Токсикологія та санітарія*, 2017. № 5 (2), С. 44–50.

УДК: 614.31:637.5:351/354

ХОМЕНКО М.О., магістрант

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет

ДЕРЖАВНИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ДОТРИМАННЯМ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

За результатами аналізу законодавства, перевірок і лабораторних досліджень було виконано комплексну оцінку ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві України.

Ключові слова: законодавство, державний контроль, гігієнічні вимоги, м'ясопереробне підприємство.

Законодавство України у сфері безпечності харчових продуктів перебуває у процесі гармонізації з вимогами Європейського Союзу, зокрема, із Регламентами (ЄС) № 852/2004, № 853/2004 та № 882/2004 [1,с.3]. Потужність з переробки м'яса – одна з найризикованіших ланок харчового ланцюга, адже саме на етапах переробки і зберігання м'яса існує значна ймовірність мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення м'ясної продукції [2,с.37]. Від дотримання гігієнічних вимог під час забою тварин, обвалювання, жилювання, охолодження, пакування та транспортування м'ясної сировини безпосередньо залежить безпечність кінцевого м'ясного продукту та здоров'я споживача. Тому, діяльність компетентного органу, що здійснює державний контроль у цій сфері, має ключове значення для попередження будь-яких порушень та забезпечення ефективного функціонування системи безпечності готового м'ясного продукту [3,с.57].

Метою дослідження була оцінка ефективності системи державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог в умовах м'ясопереробного підприємства, визначення основних напрямів його удосконалення, з метою підвищення рівня безпечності м'ясної продукції.

Об'єкт дослідження – процес державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог

у виробництві м'ясних продуктів.

Предмет дослідження – показники ефективності державного контролю та рівень дотримання гігієнічних вимог на досліджуваному м'ясопереробному підприємстві.

Методи дослідження включали: аналіз законодавчих і нормативних документів, статистичних звітів державного контролю, актів перевірок, порівняльний аналіз результатів аудиту, анкетування працівників підприємства, методи ризик-орієнтованого підходу.

Досліджуване м'ясопереробне підприємство здійснює виробництво охолодженого та замороженого м'яса, ковбасних та копчених виробів.

Виробничі приміщення поділені на «чисті» та «брудні» зони, обладнані холодильними камерами і системою вентиляції. На підприємстві впроваджено систему *НАССР* і програми-передумови (*GMP, GHP, Sanitation Standard Operating Procedures*).

Для оцінки ефективності державного контролю на підприємстві було проаналізовано результати його перевірок за період 2023–2025 років.

Установлено, що кількість виявлених порушень на підприємстві поступово зменшувалася, що свідчить про підвищення рівня гігієнічної культури та ефективності контролю. Так, показник усунення зауважень державних інспекторів за три роки зріс із 83 % до 96 %, що є позитивним результатом взаємодії між підприємством і контролюючим органом.

Детальний аналіз виявлених порушень показав, що найбільшу їх частку становили недоліки у сфері санітарного оброблення виробничих приміщень і обладнання (38%), а також порушення гігієни персоналу (27%). Меншу частку мали порушення температурного режиму (18%) та ведення документації (17%).

Тобто, більшість недоліків мали організаційний характер, тобто, недостатня увага до щоденного контролю, формальний підхід до ведення журналів, несвочасне оновлення санітарних інструкцій. Технічні порушення (наприклад, несправність вентиляційної системи) траплялися рідше.

Таким чином, ефективність державного контролю на м'ясопереробному підприємстві поступово підвищується, що підтверджується зменшенням кількості порушень. Основними проблемними напрямками залишаються гігієна персоналу та санітарне оброблення технологічного обладнання. Проте, запровадження системи *НАССР* і регулярний внутрішній контроль на підприємстві позитивно впливають на показники безпечності виробленої м'ясної продукції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Regulation (EC) № 852/2004 of the European Parliament and of the Council on the hygiene of foodstuffs. *Official Journal of the European Union*, L139, 30.04.2004. P. 1–54.
2. Олійник І. В., Коваль С. В. Аналіз ефективності державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів в Україні. *Ветеринарна медицина України*. 2023. № 2. С. 37–42.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (у редакції від 01.01.2024). Київ : Верховна Рада України, 2024. 58 с.

УДК 614.31:637.5:006

ГЛАДИШ А.В., магістрант

Науковий керівник – **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ ВИЩОГО ГАТУНКУ «ЛІКАРСЬКА», ЩО ВИГОТОВЛЕНА ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИХ УМОВ ФОП ТМ «МАРШАЛОК В.А.»

Проведено оцінку якості та безпечності вареної ковбаси вищого гатунку «Лікарська», що виготовлена за технологічних умов ФОП ТМ «Маршалок В.А.» м. Біла Церква, Київської області.

Ключові слова: ковбаса, м'ясо, якість, безпечність, м'ясні продукти, фізико-хімічний контроль, мікробіологічне дослідження, ДСТУ.