

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет ветеринарної медицини
Спеціальність 211 – «Ветеринарна медицина»

«Затверджую»
 Гарант ОП 211 «Ветеринарна медицина»
 професор Рубленко М. В.
 « 18 » 09 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувача
Хоменка Миколи Олександровича

Тема: Аналіз ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужності з виробництва м'яса

Затверджено наказом ректора № ____ від _____

Термін представлення студентом готової кваліфікаційної роботи в деканат: до
 « 30 » 05 2026 р.

Перелік питань, що розробляються у роботі: проаналізувати нормативно-правову базу України та ЄС щодо державного контролю у сфері безпеки харчових продуктів; визначити основні гігієнічні вимоги до потужності з переробки м'яса; оцінити результати державного контролю на прикладі обраного підприємства; виявити типові порушення гігієнічних вимог; визначити причини виникнення таких порушень за результатами аналізу звітної документації; зробити аналіз виявлених порушень гігієнічних вимог; установити найкритичніші зони виробництва з ризиком контамінації м'ясних продуктів; надати конкретні пропозиції з підвищення ефективності державного контролю, враховуючи принципи ризик-орієнтованого контролю.

Вихідні дані роботи: законодавча база України та ЄС у сфері державного контролю щодо безпеки харчової продукції; ключові гігієнічні вимоги до операторів ринку з переробки м'яса.

Календарний план виконання роботи:

Етап виконання:	Дата виконання етапу:	Відмітка про виконання:
Огляд літератури	Вересень-жовтень 2025 р.	Виконано
Методична частина	Вересень-жовтень 2025 р.	Виконано
Дослідницька частина	Листопад 2025 р. – лютий 2026 р.	Виконано
Оформлення роботи	Березень-квітень 2026 р.	Виконано
Перевірка на плагіат	Травень 2026 р.	Виконано
Подання роботи на рецензування	Червень 2026 р.	Виконано
Попередній розгляд роботи на кафедрі	Травень 2026 р.	Виконано

Керівник кваліфікаційної роботи:

доцент Букалова Н. В.

Здобувач

Хоменко М. О.

Дата отримання завдання « 18 » 09 2025 р.

АНОТАЦІЯ

Хоменко Микола Олександрович. «Аналіз ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях з виробництва м'яса»

У магістерській роботі досліджено та проаналізовано ефективність державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях з виробництва м'яса з метою оцінки його результативності та визначення напрямів удосконалення.

Магістерська викладена на 53 сторінках комп'ютерного друку, містить 9 таблиць, додатки. Список джерел літератури складений з 40 найменувань, у тому числі із 26 джерел, опублікованих в останні десять років.

Мета нашої роботи – оцінити ефективність системи державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях з переробки м'яса та визначити основні напрями вдосконалення контролю для підвищення рівня безпеки харчових продуктів тваринного походження.

Для досягнення мети були поставлені **завдання**:

- Проаналізувати нормативно-правову базу України та ЄС щодо державного контролю у сфері безпеки харчових продуктів.
- Визначити основні гігієнічні вимоги до м'ясопереробних підприємств.
- Провести оцінку результатів державного контролю на потужностях з виробництва м'яса за результатами аналізу звітної документації.
- Виявити та проаналізувати типові порушення гігієнічних вимог, визначити причини їх виникнення на підприємстві, встановити найкритичніші етапи технології щодо ризику контамінації м'яса та м'ясних продуктів.
- Надати пропозиції щодо підвищення ефективності державного контролю операторів ринку з урахуванням принципів ризик-орієнтованого підходу.

Об'єкт дослідження: процес державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог у виробництві м'яса та м'ясних продуктів.

Предмет дослідження: показники ефективності державного контролю та рівень відповідності гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах вимогам чинного національного законодавства.

Сфера використання: гігієна харчових продуктів та державний ветеринарний контроль.

Ключові слова: законодавство, державний контроль, гігієнічні вимоги, потужність з виробництва м'яса.

SUMMARY

Khomenko Mykola Oleksandrovysh. "Analysis of the effectiveness of state control over compliance with hygiene requirements at meat production facilities"

The master's thesis investigates and analyzes the effectiveness of state control over compliance with hygiene requirements at meat production facilities in order to assess its effectiveness and identify areas for improvement.

The master's thesis is presented on 53 pages of computer printing, contains 9 tables, appendices. The list of literature sources is made up of 40 titles, including 26 sources published in the last ten years.

The purpose of our work is to assess the effectiveness of the state control system for compliance with hygiene requirements at meat processing facilities and to identify the main areas for improving control to increase the safety of food products of animal origin.

To achieve the goal, the following tasks were set:

To analyze the regulatory framework of Ukraine and the EU regarding state control in the field of food safety. To determine the main hygiene requirements for meat processing enterprises. To assess the results of state control at meat production facilities based on the results of the analysis of reporting documentation. To identify and analyze typical violations of hygiene requirements, determine the causes of their occurrence at the enterprise, establish the most critical stages of the technology regarding the risk of contamination of meat and meat products. To provide proposals for increasing the efficiency of state control of market operators, taking into account the principles of a risk-based approach.

To achieve the goal, the following tasks were set:

To analyze the regulatory framework of Ukraine and the EU regarding state control in the field of food safety.

To determine the main hygiene requirements for meat processing enterprises.

To assess the results of state control at meat production facilities.

To identify and analyze typical violations of hygiene requirements, determine the causes of their occurrence at the enterprise, establish the most critical stages of the technology regarding the risk of contamination of meat and meat products.

To provide proposals for increasing the efficiency of state control of market operators, taking into account the principles of a risk-based approach.

Object of research: the process of state control over compliance with hygiene requirements in the production of meat and meat products.

Subject of research: indicators of the effectiveness of state control and the level of compliance of hygiene requirements at meat processing enterprises with the requirements of current national legislation.

Scope of use: food hygiene and state veterinary control.

Keywords: legislation, state control, hygiene requirements, meat production capacity.

ЗМІСТ

	Стор.
ТИТУЛЬНА СТОРІНКА	1
ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА.....	2
АНОТАЦІЯ	3
ANNOTATION.....	4
ЗМІСТ.....	5
ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	9
1.1. Значення державного контролю у забезпеченні безпеки харчових продуктів.....	9
1.2. Нормативно-правова база України та ЄС у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів.....	10
1.3. Вимоги до гігієни виробництва на потужностях з переробки м'яса	13
1.4. Огляд сучасних наукових досліджень щодо ефективності державного нагляду.....	16
1.5. Узагальнення з огляду літератури	18
РОЗДІЛ 2. ВИБІР НАПРЯМКІВ ДОСЛІДЖЕННЯ, МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ	20
2.1. Матеріали і методи досліджень.....	20
2.2. Схема дослідження	23
2.3. Характеристика місця проведення досліджень	26
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВЛАСНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	25
3.1. Аналіз результатів державного контролю.....	25
3.2. Структура порушень гігієнічних вимог.....	29
3.3. Результати лабораторного дослідження дослідження м'яса та м'ясних виробів	31
3.4. Оцінка ефективності державного контролю.....	32
3.5. Вплив ефективності контролю на безпеку та якість м'ясної продукції.....	36
3.6. Розрахунок узагальнених економічних витрат.....	40
РОЗДІЛ 4. АНАЛІЗ ТА УЗАГАЛЬНЕННЯ ОТРИМАНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ....	41
ВИСНОВКИ.....	44
ПРОПОЗИЦІЇ ВИРОБНИЦТВУ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	47
ДОДАТКИ	52

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ

Держпродспоживслужба – Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів

МОЗ України – Міністерство охорони здоров'я України

Мінагрополітики – Міністерство аграрної політики та продовольства України

ЄС – Європейський Союз

ВООЗ – Всесвітня організація охорони здоров'я

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках)

GMP – *Good Manufacturing Practice* (Належна виробнича практика)

GHP – *Good Hygienic Practice* (Належна гігієнічна практика)

ISO – *International Organization for Standardization* (Міжнародна організація зі стандартизації)

ДСТУ – Національний стандарт України

ТУ – Технічні умови

СФЗ – санітарно-фітосанітарні заходи

ЗУ – Закон України

ЦОВВ – центральний орган виконавчої влади

ЛЗР – лабораторні засоби контролю

МПП – м'ясопереробне підприємство

ПП – потужність

КП – контрольна перевірка

АКТ – акт державного контролю

ВСТУП

Оператори ринку з переробки м'яса є однією з найризикованіших ланок харчового ланцюга, адже саме на етапі перероблення та зберігання м'яса існує значна ймовірність мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення м'ясної продукції. Від дотримання гігієнічних вимог під час забою, обвалювання, жилювання, охолодження, пакування і 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 порушень і забезпечення ефективного функціонування системи безпечності м'ясних продуктів. Функції державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів покладено на Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, що здійснює планові й позапланові заходи державного контролю, аудит процедур *HACCP*, інспектування потужностей та моніторинг відповідності гігієнічним нормативам [1, 2, 5].

Разом із тим, на практиці залишаються проблемні питання, пов'язані з недостатнім рівнем виробничого контролювання на окремих підприємствах, порушенням санітарно-гігієнічного режиму, технічним зношенням обладнання та людським чинником. Це зумовлює необхідність комплексного оцінювання ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві, визначання існуючих недоліків та розроблення шляхів їх усунення. Отже, дослідження зазначеної проблематики є своєчасним і соціально значущим, оскільки спрямоване на підвищення рівня санітарної безпечності м'ясної продукції, захист здоров'я споживача та удосконалення механізмів державного контролю [4, 14].

Метою дослідження є оцінювання ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві, виявлення типових порушень та розроблення практичних рекомендацій щодо вдосконалення системи контролювання.

Для досягнення поставленої мети були визначені наступні завдання:

1. Провести аналізування нормативно-правових актів, що регламентують здійснення державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів.

2. Вивчити структуру, повноваження та механізм роботи компетентного органу, що здійснює державний ветеринарно-санітарний контроль.

3. Оцінити стан дотримання гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах за результатами планових і позапланових перевірок.

4. Визначити найпоширеніші порушення й причини їх виникнення.

5. Провести аналіз ефективності заходів державного контролю та їхнього впливу на безпечність готової м'ясної продукції.

6. Розробити рекомендації щодо підвищення ефективності системи державного контролю на досліджуваних потужностях.

Об'єктом дослідження є процес здійснення державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог під час виробництва м'яса та м'ясної продукції.

Предметом дослідження є показники результативності державного контролю, а також ступінь відповідності гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві положенням чинного національного законодавства.

Наукова новизна полягає у проведенні комплексного оцінювання ефективності державного контролю з урахуванням сучасних вимог до управління ризиками у сфері безпечності м'ясних продуктів, визначанні основних напрямів удосконалення контролю на підприємствах із переробки м'яса, наданні практичних рекомендацій для оператора ринку.

Практичне значення полягає в розробленні рекомендацій для операторів ринку – потужностей з переробки м'яса під час внутрішнього контролю, навчальному процесі під час викладання дисципліни «Гігієна харчових продуктів та державний контроль». Дослідження дозволяє оцінити практичну дієвість існуючих контролюючих механізмів, виявити слабкі місця в організації гігієнічного контролювання та запропонувати конкретні рекомендації для підвищення безпечності м'ясної продукції.

РОЗДІЛ 1 ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Значення державного контролю у забезпеченні безпечності харчових продуктів

Державний контроль у сфері безпечності харчових продуктів є ключовим елементом системи охорони здоров'я населення та продовольчої безпеки держави. Його основна мета – запобігання виробництву і обігу небезпечної продукції, мінімізація ризику для життя та здоров'я споживача, забезпечення дотримання оператором ринку встановлених гігієнічних й санітарних вимог. Правові й організаційні засади державного контролювання в Україні визначаються законодавством у сфері безпечності харчових продуктів, гармонізованим з вимогами ЄС. Відповідно до сучасного підходу, контролювання здійснюється за принципами ризик-орієнтованості, прозорості, плановості й системності. Це означає, що інтенсивність і періодичність заходів контролювання залежать від ступеня ризику потужності для здоров'я споживача. Центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у цій сфері, є Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, до повноважень якої належить здійснення планових та позапланових перевірок, аудит процедур, що засновані на принципах системи *HACCP*, інспектування виробничої потужності, відбирання проб для лабораторного випробування, застосування заходів реагування у разі виявлення порушення [5, 6].

Значення державного контролю полягає у виконанні наступних функцій [7]:

- превентивної – попередження виникнення небезпечного чинника біологічного, хімічного та фізичного походження;
- наглядової – перевіряння дотримання оператором ринку встановлених гігієнічних вимог;
- регуляторної – забезпечення реалізації державної політики у сфері безпечності м'ясної продукції;
- захисної – гарантування прав споживача на безпечну та якісну м'ясну продукцію;

- інтеграційної – забезпечення відповідності національної системи контролювання міжнародним стандартам.

Особливого значення державний контроль набуває у сфері виробництва та перероблення м'яса, оскільки ця продукція є потенційним джерелом збудників харчових токсикозів та токсикоінфекцій. Належне функціонування системи контролювання сприяє зниженню рівня мікробіологічного ризику, підвищенню довіри споживача і розширенню можливості експорту м'ясної продукції [8].

Таким чином, державний контроль є системо-утворюючим механізмом забезпечення безпечності м'ясних продуктів, що поєднує правові, організаційні, санітарно-гігієнічні інструменти впливу для захисту здоров'я людей і стабільного розвитку м'ясної галузі [9, 10].

1.2. Нормативно-правова база України та ЄС у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів

Нормативно-правове регулювання у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів є основою функціонування системи державного контролю та забезпечення безпечності цих продуктів. Законодавча база України формується із урахуванням міжнародних зобов'язань держави й поступової гармонізації із правовим законодавством Європейського Союзу [11].

Щодо нормативно-правової бази України, базовим законодавчим актом у сфері безпечності харчових продуктів є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», що визначає правові, організаційні засади виробництва й обігу харчових продуктів, установлює обов'язки оператора ринку щодо впровадження процедур, заснованих на принципах системи *HACCP*, регламентує державний контроль [12].

Важливе значення має Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», що визначає механізм здійснення планових та позапланових заходів державного контролю [13].

Функції реалізації державної політики покладені на Держпродспоживслужбу України, що здійснює інспектування потужностей, аудит системи *HACCP*, лабораторне контролювання, застосування заходів реагування.

Крім законів, регулювання гігієни м'яса і м'ясних продуктів здійснюється підзаконними нормативними актами, державними санітарними нормами і правилами, наказами центральних органів виконавчої влади, національними стандартами, що встановлюють вимоги до виробництва, транспортування, зберігання та реалізації м'ясної продукції.

Щодо нормативно-правової бази ЄС, система правового регулювання у сфері гігієни м'яса базується на так званому «гігієнічному пакеті» регламентів, основними документами з яких є такі, як Регламент (ЄС) № 178/2002 – установлює загальні принципи харчового законодавства й створює систему аналізування ризику, Регламент (ЄС) № 852/2004 – визначає загальні вимоги до гігієни харчових продуктів, Регламент (ЄС) № 853/2004 – установлює спеціальні гігієнічні вимоги до харчових продуктів тваринного походження, зокрема, м'яса, Регламент (ЄС) № 625/2017 – регламентує офіційний контроль у сфері харчового законодавства [27, 28, 29].

Європейська модель контролювання ґрунтується на принципі простежуваності продукції «від лану до столу», обов'язковості впровадження процедур системи *HACCP*, чіткому розмежуванні відповідальності між оператором ринку і компетентним органом [14].

Національне законодавство у сфері гігієни м'яса поступово адаптується до вимог країн ЄС у межах виконання міжнародних зобов'язань. Основними спільними положеннями є впровадження ризик-орієнтованого контролювання, обов'язковість процедур системи *HACCP*, системність державного контролю, відповідальність оператора ринку за безпечність м'ясної продукції [1]. Існують певні відмінності, пов'язані із практикою застосування норм, рівнем матеріально-технічного забезпечення контролюючого органу, ступенем підготовки персоналу оператора ринку [15].

Отже, нормативно-правова база України у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів сформована із урахуванням європейських принципів й стандартів, що створює передумови для підвищення ефективності державного контролювання, забезпечення високого рівня безпечності м'ясної продукції й інтеграції національного ринку до європейського простору.

Таблиця 1.1. Порівняльна характеристика нормативно-правової бази України та ЄС у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів

Критерій порівняння	Україна	Європейський Союз
Базовий документ у сфері харчового законодавства	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	Регламент (ЄС) № 178/2002
Загальні вимоги до гігієни харчових продуктів	Установлюються законом та підзаконними актами, з обов'язковими процедурами системи <i>HACCP</i>	Регламент (ЄС) № 852/2004
Спеціальні вимоги до м'яса та м'ясних продуктів	Галузеві накази, ветеринарно-санітарні правила, національні стандарти (ДСТУ)	Регламент (ЄС) № 853/2004
Офіційний державний контроль	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», державний контроль здійснює Держпродспоживслужба України	Регламент (ЄС) № 625/2017, контролювання здійснюють компетентні органи держав-членів
Принцип відповідальності	Відповідальність оператора ринку за безпечність м'ясної продукції	Первинна відповідальність оператора ринку
Ризик-орієнтований контроль	Запроваджений, а періодичність перевіряння залежить від ступеня ризику	Системно реалізований на рівні регламентів ЄС
Система <i>HACCP</i>	Обов'язкова для всіх операторів ринку м'ясних	Обов'язкова, відповідно

Критерій порівняння	Україна	Європейський Союз
	продуктів	до гігієнічного пакету
Принцип простежуваності	Передбачений законодавством України, контроль за ланцюгом постачання	Повна простежуваність «від лану до столу», відповідно до Регламенту (ЄС) №178/2002
Гармонізація національних стандартів	Адаптація до вимог ЄС у межах Угоди про асоціацію	Єдина система правового регулювання для всіх держав-членів

Порівняльний аналіз свідчить, що законодавство України у сфері гігієни м'яса і м'ясопродуктів структурно наближене до правової системи Європейської Спільноти й ґрунтується на аналогічних принципах – ризик-орієнтованості, відповідальності оператора ринку, запровадженні процедур системи *HACCP*, забезпеченні простежуваності м'ясної продукції. Система ЄС характеризується більшою деталізацією вимог та високим рівнем уніфікації правозастосовної практики.

1.2. Вимоги до гігієни виробництва на потужностях з переробки м'яса

Гігієна виробництва на підприємствах з переробки м'яса – визначальний чинник забезпечення безпечності та якості м'ясної продукції. Із огляду на високий ризик мікробіологічного, хімічного, фізичного забруднення м'яса, до організації виробничого процесу висуваються підвищені санітарно-гігієнічні вимоги, що регламентуються законодавством України, гармонізованим із нормами ЄС [16].

Виробничі приміщення повинні бути спроектованими таким чином, щоб забезпечити потоковість технологічних процесів, запобігання перехресного забруднення, мати належне зонування (зони – сировинна, чиста, пакувальна); бути забезпеченими ефективною вентиляцією, освітленням, водопостачанням з якісною питною водою, мати покриття стін, підлоги, стелі, що легко миються та дезінфікуються, дозволені МОЗ України, забезпечувати належні умови для зберігання м'ясної сировини й готової м'ясної продукції із дотриманням належного температурного режиму [17].

Технологічне обладнання, що контактує із м'ясом, повинно виготовлятися із матеріалу, дозволеного для контакту з м'ясними продуктами, мати гладкі

поверхні, стійкі до корозії, підлягати регулярній мийці й дезінфекції, згідно із затвердженим графіком, проводити технічне обслуговування – для запобігання механічному забрудненню м'ясної продукції [18].

Працівники м'ясопереробного підприємства зобов'язані проходити обов'язковий медичний огляд, дотримуватися правил особистої гігієни, використовувати чистий спеціальний одяг, засоби індивідуального захисту, проходити навчання щодо питань гігієни і процедур, заснованих на принципах системи *HACCP*. Особи із симптомами інфекційних захворювань до роботи з м'ясними продуктами не допускаються [19].

Температурне контролювання є критично важливим для запобігання розмноженню патогенних мікроорганізмів. На підприємстві повинні забезпечуватися нормативні температури охолодження і зберігання м'яса, функціонувати системи моніторингу й реєстрації температурних показників, упроваджуватися коригувальні заходи у разі відхилення від установлених норм.

Відповідно до законодавства України, оператор ринку зобов'язаний упровадити і підтримувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи *HACCP*, що передбачають ідентифікацію небезпечних чинників, визначення критичних контрольних точок (ККТ), установлення критичних меж, моніторинг й коригувальні дії, ведення документації й верифікація системи.

Європейські вимоги до гігієни виробництва м'яса визначені у Регламенті (ЄС) № 852/2004 й Регламенті (ЄС) № 853/2004, що встановлюють спеціальні правила для підприємств, що працюють з продукцією тваринного походження [28].

М'ясопереробні підприємства повинні забезпечувати повну простежуваність м'ясної сировини й готової м'ясної продукції, ведення виробничих журналів, зберігання документації щодо постачальників, результатів лабораторного випробування й заходів державного контролю [29].

Отже, дотримання гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах – обов'язкова умова запобігання харчовим отруєнням і поширенню інфекційних хвороб. Комплексність вимог охоплює усі елементи виробництва – від

планування приміщень до підготовки персоналу й функціонування системи *НАССР*. Ефективність їх реалізації значною мірою залежить, як від внутрішнього контролювання підприємства, так і результативності державного контролю.

Принципи ризик-орієнтованого підходу у державному контролі полягають у наступному. Ризик-орієнтована система є сучасною концептуальною основою державного контролювання у сфері безпечності харчових продуктів, що полягає у зосередженні ресурсів контролюючих органів на тих об'єктах і процесах, що становлять найбільший потенційний ризик для здоров'я споживача. Такий підхід забезпечує підвищення ефективності наглядової діяльності, оптимізацію використання ресурсів кадрових і фінансових, зменшення адміністративного навантаження на сумлінних операторів ринку.

В Україні ризик-орієнтований підхід закріплений на законодавчому рівні та гармонізований із вимогами ЄС. Його реалізація здійснюється відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти...» та узгоджується із принципами, визначеними у Регламенті (ЄС) № 625/2017.

Основні принципи ризик-орієнтованого підходу [30]:

1. Принцип оцінювання ризику передбачає науково обґрунтовану ідентифікацію небезпечного чинника (біологічного, хімічного, фізичного), оцінювання ймовірності їх виникнення й потенційних наслідків для здоров'я споживача.

2. Принцип пріоритетності об'єктів підвищеного ризику. Періодичність та інтенсивність перевірянь залежать від ступеня ризику, що становить конкретне підприємство. М'ясопереробні підприємства, зазвичай, належать до об'єктів із підвищеним ступенем ризику через можливість мікробіологічної контамінації м'ясної продукції.

3. Принцип пропорційності заходів контролювання. Заходи державного контролю повинні відповідати рівню ризику, не створюючи надмірного адміністративного тиску на оператора ринку.

4. Принцип наукової обґрунтованості. Рішення щодо здійснення контролювання базуються на результатах лабораторного випробування, статистичних даних, епідеміологічного моніторингу, міжнародному досвіді.

5. Принцип системності та безперервності. Контролювання здійснюється на всіх етапах виробничого ланцюга – від надходження м'ясної сировини до реалізації готової м'ясної продукції, що відповідає концепції «від лану до столу».

6. Принцип відповідальності оператора ринку. Первинна відповідальність за безпечність м'ясної продукції покладається на підприємство, що зобов'язане впровадити процедури, засновані на принципах системи *HACCP*.

7. Принцип прозорості й документування. Результати перевірок, акти інспекцій, приписи повинні бути належним чином оформлені, а діяльність контролюючого органу – відкритою і підзвітною.

Механізм реалізації ризик-орієнтованого підходу передбачає класифікацію потужностей за ступенем ризику (високий, середній, низький), визначання періодичності планових заходів державного контролювання, проведення аудиту процедур системи *HACCP*, використання результатів попередньої перевірки для коригування частоти інспектування, застосування заходів реагування, залежно від тяжкості виявлених порушень.

В Україні функції реалізації ризик-орієнтованого контролю здійснює Держпродспоживслужба України. Для м'ясопереробних підприємств ризик-орієнтований підхід має особливе значення, оскільки дозволяє своєчасно виявляти критичні контрольні точки виробництва, зменшувати ймовірність спалаху харчового отруєння, підвищувати рівень внутрішнього виробничого контролювання, забезпечувати відповідність м'ясної продукції вимогам міжнародних стандартів.

Отже, ризик-орієнтований підхід є стратегічною моделлю організації державного контролю, що базується на оцінюванні небезпечних чинників і раціональному розподілі контрольних ресурсів. Упровадження його сприяє підвищенню ефективності наглядової діяльності, зміцненню системи

гарантування безпечності м'ясних продуктів, зменшенню ризику для здоров'я споживача [31].

1.4. Огляд сучасних наукових досліджень щодо ефективності державного нагляду

Ефективність державного контролювання за дотриманням гігієнічних вимог у харчовій галузі є предметом дослідження як вітчизняних, так і закордонних науковців. Аналіз наукових джерел дозволяє визначити ключові підходи, методологію оцінювання, виявити науково обґрунтовані рекомендації щодо удосконалення системи контролювання [32].

1. Значення ризик-орієнтованого підходу. У численних працях підкреслюється, що перехід від традиційного планового контролювання до ризик-орієнтованого є важливою передумовою підвищення ефективності контролю. Так, впровадження моделі ризик-менеджменту дозволяє сфокусувати ресурси контролюючих органів на об'єктах із підвищеним ризиком порушення гігієни, що позитивно впливає на зниження рівня небезпечних відхилень у виробництві харчових продуктів.

2. Порівняльні дослідження систем контролю. Дослідження в сфері порівняння наглядових систем різних країн свідчать, що інтеграція міжнародних стандартів і принципів, зокрема, системи *HACCP*, сприяє підвищенню рівня безпечності м'ясної продукції й конкурентоспроможності підприємств.

3. Вплив державного контролю на безпечність м'ясної продукції. Чимало авторів приділяють увагу прямому зв'язку між активністю заходів державного контролю та безпечністю м'ясної продукції. Інші роботи підкреслюють важливість зворотного зв'язку між контролюючими органами і оператором ринку для оперативного усунення виявлених недоліків.

4. Проблеми і перешкоди ефективного контролю. Окрема група досліджень зосереджена на бар'єрах, що ускладнюють ефективне функціонування системи контролювання. Найчастіше виокремлюються, зокрема, недостатня кількість кваліфікованих інспекторів, що обмежує кількість та якість перевірянь, обмежене фінансування контролюючої служби, наявність корупційного ризику у процесі

здійснення контролювання, низький рівень упровадження міжнародних стандартів на низці м'ясопереробних підприємств.

5. Сучасні тенденції й інновації. Останні наукові публікації розглядають інноваційний підхід до підвищення ефективності контролю. Серед них, зокрема, використання електронних систем моніторингу, баз даних, автоматизованого обміну інформацією, застосування методу штучного інтелекту для прогнозування ризику, розвиток дистанційного аудиту, електронного контролювання, як доповнення до традиційної перевірки.

Отже, аналіз наукової літератури свідчить, що ефективність державного контролювання є багатовимірним поняттям, що залежить від організаційних, технологічних, правових, людських чинників. Основні тенденції включають перехід до ризик-орієнтованого контролю, імплементацію міжнародних стандартів (*HACCP, GMP, GHP*); необхідність подолання практичного бар'єру (кадрового, фінансового, корупційного), розвиток цифрових й інноваційних засобів моніторингу [34].

1.5. Узагальнення з огляду літератури

За аналізу наукових джерел і нормативно-правових актів встановлено, що забезпечення безпечності м'яса й м'ясопродуктів є одним із пріоритетних напрямів державної політики у сфері охорони здоров'я й продовольчої безпеки. Сучасна система державного контролювання в Україні сформована із урахуванням міжнародного підходу і гармонізована із вимогами ЄС. Встановлено, що нормативно-правова база України у сфері гігієни м'яса базується на принципах відповідальності оператора ринку, простежуваності м'ясної продукції й обов'язковості впровадження процедур, заснованих на принципах системи *HACCP*. Законодавчі положення значною мірою узгоджені із вимогами європейського «гігієнічного пакета», зокрема, Регламентів (ЄС) № 852/2004, № 853/2004 та № 625/2017 [27, 28, 29].

Проаналізовані наукові дослідження свідчать, що ключовим напрямом підвищення ефективності державного контролювання є упровадження ризик-

орієнтованого підходу, що передбачає концентрацію контрольних заходів на об'єкті із підвищеним ступенем небезпеки. Доведено, що така модель дозволяє оптимізувати використання ресурсів контролюючого органу, зменшити адміністративне навантаження на сумлінного оператора ринку, підвищити рівень профілактики порушень гігієнічних вимог [35, 36, 37].

У наукових працях відзначаються проблемні аспекти функціонування системи державного контролювання, зокрема, кадрові й фінансові обмеження, потреба в удосконаленні матеріально-технічної бази державних лабораторій, необхідність подальшої цифровізації процесу контролювання.

Таким чином, проведений огляд літератури підтверджує актуальність теми дослідження й свідчить про необхідність комплексного оцінювання ефективності державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на м'ясопереробному підприємстві із урахуванням сучасних тенденцій розвитку законодавства й практики його застосування [38, 39, 40].

РОЗДІЛ 2

ВИБІР НАПРЯМКІВ ДОСЛІДЖЕННЯ, МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ 10

2.1. Матеріал і методи досліджень

Об'єкт дослідження – процес здійснення державного контролю за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях з переробки м'яса Київського регіону.

Предметом дослідження є ефективність контрольних заходів, що реалізується через систему Держпродспоживслужби із залученням офіційних ветеринарних лікарів, що забезпечує постійний контроль за безпечністю та якістю харчової продукції, рівень відповідності виробничих процесів вимогам чинного законодавства щодо гігієни м'ясних продуктів.

Для досягнення мети роботи було застосовано такі методи дослідження:

Аналітичний метод – використано для опрацювання наукових джерел, законодавчих актів і нормативної бази щодо державного контролювання та гігієни м'ясної продукції.

Порівняльний метод – застосовано для зіставлення вимог національного законодавства із положеннями нормативно-правових актів Європейського Союзу.

Ветеринарно-санітарний аналіз – для встановлення взаємозв'язку між дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і результатами мікробіологічних випробувань м'ясної продукції.

Статистичний метод – застосовано для узагальнення результатів державних перевірок за період 2023–2025 рр. і визначення частоти й характеру виявлених порушень.

Експертний метод – використано для оцінювання ефективності системи державного контролю на підставі анкетування фахівців ветеринарної служби та працівників підприємства.

Метод оцінювання ризику – застосовано для визначення пріоритетних напрямів удосконалення державного контролю на підприємствах м'ясопереробної галузі.

Метод стратегічного оцінювання (SWOT-аналіз, що використовується для визначення внутрішніх (сильних і слабких сторін) та зовнішніх (можливостей і загроз) чинників, що впливають на діяльність підприємства. Даний підхід дозволяє сформулювати ефективну стратегію розвитку, максимально використовуючи наявні переваги й мінімізуючи потенційні ризик.

Методика визначення рівня мікробіологічної контамінації харчової продукції. Методи дослідження м'ясної продукції передбачали оцінювання стандартизованих показників безпеки.

Лабораторні дослідження виконували відповідно до чинних національних і міждержавних стандартів та інших нормативних документів, зокрема, ГОСТ 10444.2–94 (виявлення та визначення *Staphylococcus aureus*), ДСТУ ISO 4833:2006 (підрахунок мезофільних мікроорганізмів), ДСТУ EN 12824:2004 (виявлення *Salmonella*), ДСТУ ISO 11290-1:2003 (виявлення *Listeria monocytogenes*).

Відбирання проб здійснювали відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 14.06.2002 № 833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення дослідження», а також згідно з тимчасовими порядками ветеринарно-санітарного контролю та нагляду за харчовими продуктами, затвердженими наказами Головного державного інспектора ветеринарної медицини України (№ 120, № 121, № 122 із змінами).

Оцінювання мікробіологічного обсіменіння проводили комплексно, а отримані результати зіставляли із нормативними значеннями, після чого робили висновок щодо безпеки й придатності досліджуваної м'ясної продукції до споживання.

Проводили лабораторні мікробіологічні дослідження відповідно до чинних стандартів і нормативних документів. До основних контрольних показників належать КМАФАнМ, БГКП, виявлення *Listeria monocytogenes* та сальмонел.

1. Визначення КМАФАнМ (кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів) здійснювали шляхом посіву серійних

розведень проби на м'ясо-пептонний агар. Після інкубації за температури 30 °С впродовж 72 годин проводили підрахунок вирослих колоній. Отримані результати виражали у КУО/см³. Даний показник відображає загальний рівень мікробного обсіменіння м'ясної продукції.

2. Виявлення БГКП (бактерії групи кишкової палички, колі-форми) здійснювали, висіваючи досліджуваний матеріал на селективне поживне середовище Ендо. Після інкубації за температури 37 °С, оцінювали характер росту колоній. Наявність БГКП є індикатором фекального чи санітарно-гігієнічного забруднення харчових продуктів.

3. Виявлення *Listeria monocytogenes*. Методика передбачає поетапне збагачення (попереднє та селективне), подальше висівання на селективне середовища (PALCAM), інкубацію за температури 30°C та ідентифікацію підозрілих колоній.. Виявлення *Listeria monocytogenes* є особливо небезпечним, оскільки цей збудник спричиняє тяжкі харчові інфекції.

4. Для виявлення сальмонел, дослідження проводили за класичною схемою мікробіологічного аналізування, що включає етап попереднього збагачення у неселективному середовищі, подальше селективне збагачення й висівання на диференційно-діагностичне середовище – вісмут-сульфідний агар. Після інкубації за температури 37 °С оцінювали ріст характерних колоній. Виявлення бактерій роду *Salmonella spp.* у м'ясній сировині не допускається, оскільки ці мікроорганізми є збудником гострих кишкових інфекцій і становлять серйозну загрозу для здоров'я споживача.

Для оцінювання ефективності контролю використовували такі показники:

- частка підприємств, що отримали зауваження під час перевіряння;
- кількість виявлених порушень гігієнічних вимог на 1 перевірку;
- частота повторних порушень на підприємстві;
- рівень мікробіологічного обсіменіння м'ясної продукції (КМАФАнМ, БГКП, бактерій роду сальмонела, *Listeria monocytogenes*);
- своєчасність виконання приписів на підприємстві;

- оцінка впровадження системи *HACCP* і програм передумов оператором ринку.

Отримані результати узагальнювали статистично, із використанням відносних величин (%). Очікуваними результатами дослідження є:

- установлення основних напрямів, що визначають ефективність державного контролювання;
- визначення найпоширеніших порушень гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах;
- оцінювання взаємозв'язку між якістю державного контролювання і рівнем мікробіологічної безпеки м'ясної продукції;
- розроблення практичних рекомендацій для вдосконалення системи державного ветеринарно-санітарного контролювання.

2.2. Схема проведення досліджень

Робота виконувалася в декілька етапів (рис. 2.1):

1. Збір та аналізування нормативно-правової інформації.
2. Узагальнення результатів державного контролювання за останні 3 роки.
3. Оцінювання виконання гігієнічних вимог на досліджуваних підприємствах.
4. Аналізування лабораторних даних щодо мікробіологічних показників.
5. Визначення ефективності контрольних заходів на підприємстві.
6. Формування пропозицій і розроблення рекомендацій підприємствам.

Під час дослідження було використано дані:

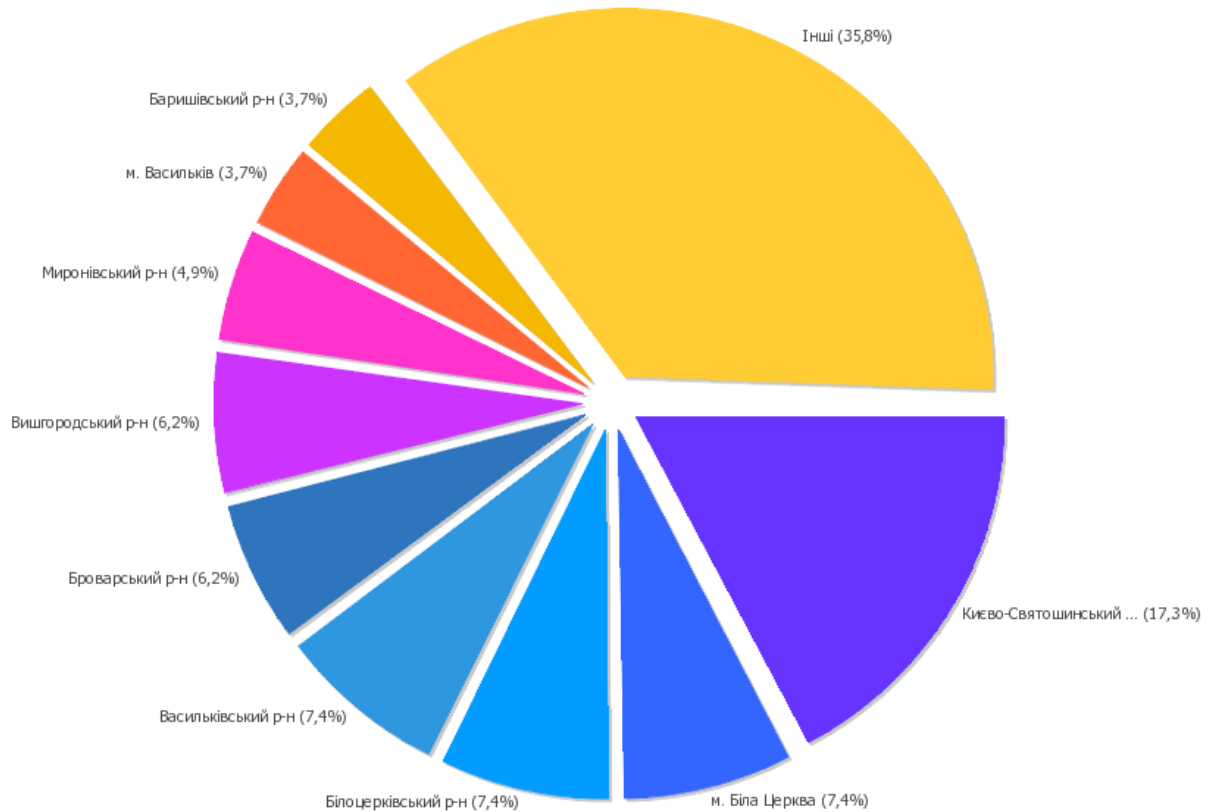
- актів державного контролю, складених Головним управлінням Держпродспоживслужби у Київському регіоні;
- звітів лабораторного випробування проб м'яса і готових м'ясних виробів;
- внутрішніх журналів санітарного контролювання підприємств;
- результатів спостереження за виконанням програм-передумов (*GMP*, *GHP*).

2.3. Характеристика місця проведення досліджень

Дослідження проводилися на базі кількох потужностей з переробки м'яса Київської області.

Інформація про наявність м'ясопереробних підприємств у Київській області:

Регіональне розподілення у галузі Виробництво м'ясних продуктів (Київська обл.)



Бизнес-Гид 14:48 31.03.14

Характеристика представлена Товариством з обмеженою відповідальністю «Київський м'ясокомбінат» – виробничо-торговельним підприємством, що спеціалізується на перероблянні м'яса й виготовленні м'ясної продукції.

Основним видом діяльності оператора ринку є виробництво м'яса та м'ясних виробів, зокрема, м'ясних напівфабрикатів і ковбасної продукції. Місією підприємства визначено забезпечення споживчого ринку безпечною і якісною м'ясною продукцією, розвиток внутрішнього й зовнішнього ринків збуту, впровадження сучасних технологій виробництва м'ясної продукції.

На підприємстві впроваджено й сертифіковано систему управління безпекою м'ясних продуктів, відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO

22000:2018, національного стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 і принципів системи *HACCP*. Це свідчить про належний рівень уваги підприємства до забезпечення безпечності та якості м'ясної продукції, а також до загальної харчової безпеки.

Асортимент м'ясної продукції є широким і налічує понад 100 найменувань м'ясної продукції, що випускається під власною торговою маркою «Київський м'ясокомбінат». До нього входять м'ясні напівфабрикати, ковбасні вироби, а також охолоджене і заморожене м'ясо.

Виробнича потужність підприємства оснащена сучасним технологічним обладнанням провідних європейських виробників, зокрема, HANDTMANN, WEBOMATIC, SHALLER, HENKELMANN, ULMA.

Підприємство створене на базі Білоцерківського м'ясокомбінату, що історично був одним із провідних м'ясопереробних підприємств Київського регіону та функціонував із 1936 року, відіграючи важливу роль у забезпеченні місцевого ринку м'ясною продукцією.

Сьогодні підприємство є значним роботодавцем і одним із ключових стейкхолдерів у м'ясопереробній галузі. Працівникам пропонуються соціальні корпоративні програми, медичне обслуговування, заходи із підтримання персоналу.

Окрім виробничої діяльності, підприємство здійснює оптову й роздрібну торгівлю м'ясом і м'ясними продуктами через власні канали збуту, включаючи оптові поставки, роздрібну торговельну мережу, співпрацю із закладами громадського харчування й торговельними мережами супермаркетів.

Підприємство має лінійно-функціональну організаційну структуру, до складу якої входять такі основні підрозділи:

Директор – здійснює загальне керівництво підприємством і стратегічне управління його діяльністю;

Відділ виробництва – забезпечує організацію технологічного процесу, контролювання безпечності та якості м'ясної продукції;

Відділ збуту і маркетингу – відповідає за реалізацію м'ясної продукції, рекламну діяльність й взаємодію із клієнтами;

Відділ постачання і логістики – здійснює закупівлю м'ясної сировини й організацію її транспортування;

Фінансово-економічний відділ – веде бухгалтерський облік, фінансове планування й аудит;

Відділ персоналу – займається кадровим забезпеченням, управлінням персоналом й реалізацією соціальних програм.

Виробнича потужність підприємства становить приблизно 10 т м'яса на добу.

Виробничі приміщення поділені на «чисті» і «брудні» зони, що відповідає принципам гігієнічного зонування. Підприємство оснащено холодильними й морозильними камерами, системою вентиляції, що забезпечує належні умови зберігання та перероблення м'ясної сировини.

На потужності впроваджено систему *HACCP*, а також програми-передумови – *GMP* (належну виробничу практику), *GHP* (належну гігієнічну практику) і *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*.

У штаті підприємства працюють 4 спеціалісти ветеринарної медицини, котрі здійснюють внутрішнє контролювання безпечності м'ясної продукції, а також один офіційний (уповноважений) лікар ветеринарної медицини від територіального органу Держпродспоживслужба України, що забезпечує державний ветеринарно-санітарний контроль.

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЗА ДОТРИМАННЯМ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ НА ПОТУЖНОСТІ З ВИРОБНИЦТВА М'ЯСА

3.1. Аналіз результатів державного контролю

Для оцінювання ефективності державного контролю було проаналізовано результати перевірок підприємства за 2023–2025 роки (табл. 3.1).

Таблиця 3.1. Результати державних перевірок м'ясопереробних підприємств

Рік	Кількість перевірок	Виявлено порушень	Основні типи порушень	Середній рівень усунення порушень (%)
2023	6	8	Недотримання деяких санітарних норм, відсутність калібрування термометрів	83
2024	5	4	Порушення гігієни працюючого персоналу, несвоєчасне проведення дезінфекції обладнання	90
2025	5	5	Недостатнє контролювання температурного режиму зберігання	96

Із приведенного аналізу видно, що кількість виявлених порушень поступово зменшувалася, що свідчить про підвищення рівня гігієнічної культури й ефективності контролювання на досліджуваних підприємствах.

Рівень усунення виявлених зауважень упродовж трьох років підвищився з 83 % до 96 %, що свідчить про позитивну динаміку й ефективну взаємодію між підприємством і контролюючими органами.

У межах власного дослідження було здійснено аналіз діяльності державних органів контролю на м'ясопереробних підприємствах, зокрема:

1. Інспектування та аудит – проведено 5 виїзних інспекцій;
 - оцінювали дотримання санітарно-гігієнічних вимог, наявність системи контролювання якості та виконання технологічних процедур оброблення м'яса;
 - виявлено 3 випадки часткових порушень, пов'язаних із веденням документації та санітарним обробленням приміщень.
2. Відбирання проб м'ясної продукції та виробничого середовища:
 - відбирання здійснювали у 10 контрольних точках (сировина, готова м'ясна продукція, робочі поверхні);

- проведено лабораторні випробування за мікробіологічними показниками (БГКП, бактерій групи *Salmonella spp.*, КМАФАнМ, лістерія моноцитогенес);
- у 2-х випадках зафіксовано перевищення допустимого рівня кількості МАФАнМ на виробничих поверхнях.

Виявлені наступні невідповідності:

- основними порушеннями було недотримання графіку дезінфекції, неналежне маркування м'ясної продукції, окремі відхилення температурного режиму;
- усі невідповідності задокументовано у звітах контролюючих органів із наданням рекомендацій щодо впровадження коригувальних заходів.

Таким чином, отримані результати свідчать, що державне контролювання забезпечує належний, але дещо неповний рівень дотримання гігієнічних вимог. Тим не менше, наявність окремих порушень указує на необхідність посилення моніторингу й підвищення відповідальності персоналу підприємств.

Таблиця 3.2. Результати перевірки ККТ та рекомендовані корекційні дії

№	Контрольна точка	Вид контролю	Кількість перевірок	Виявлені невідповідності	Характер виявлених порушень	Запропоновані коригувальні заходи
1	Приймання м'ясної сировини	Інспектування	2	0	Порушень не встановлено	Підтримувати існуючий рівень контролю та моніторингу
2	Виробничі приміщення	Аудит, відбирання проб	5	2	Перевищення допустимого рівня загальної мікрофлори на виробничих поверхнях	Посилити проведення дезінфекційних заходів та контроль санітарного стану обладнання
3	Готова м'ясна продукція	Відбирання проб	3	1	Часткове недотримання температурного режиму зберігання	Запровадити постійний температурний контроль і щоденний моніторинг показників
4	Проведення дезінфекції	Інспектування	3	2	Недотримання встановлених графіків дезінфекції	Розробити чіткі графіки санітарної обробки та забезпечити

						навчання персоналу
5	Маркування м'ясної продукції	Аудит	2	1	Неповне маркування готової м'ясної продукції	Впровадити стандартизовані процедури маркування та проводити регулярне контролювання

Державний контроль забезпечує належний, проте, не повний рівень дотримання гігієнічних вимог. На виробничих потужностях періодично фіксуються окремі порушення, що стосуються проведення дезінфекційних заходів, дотримання температурного режиму й правильності маркування м'ясної продукції. У зв'язку з цим, доцільно посилити контрольні процедури, а також підвищити рівень підготовки персоналу підприємств. Реалізація запропонованих коригувальних заходів сприятиме зниженню виробничих ризиків й підвищенню загальної ефективності системи контролювання на підприємствах.

Виявлені порушення в контрольних критичних точках наступні:

<i>Контрольні точки</i>	<i>Кількість виявлених порушень</i>
-----	-----
Приймання м'ясної сировини	■ 0
Виробниче приміщення	■■■ 2
Готова м'ясна продукція	■ 1
Дезінфекційні операції	■■■ 2
Маркування м'ясної продукції	■ 1

Таким чином, результати оцінювання критичних контрольних точок на досліджуваних потужностях засвідчили, що найбільша кількість порушень припадає на виробничі приміщення й процеси дезінфекції. Етап приймання м'ясної сировини здійснюється відповідно до встановлених нормативних вимог й не супроводжується виявленням порушень.

3.2. Структура порушень гігієнічних вимог

Деталізований аналіз встановлених невідповідностей засвідчив, що найбільша їх частка припадає на порушення у сфері санітарного оброблення приміщень і технологічного обладнання (38%), а також недотримання вимог особистої гігієни персоналу (27%). Меншу питому вагу становлять відхилення температурного режиму (18%) і недоліки у веденні документації (17%).

Проведений аналіз засвідчив, що переважна частина виявлених недоліків має організаційний характер, зокрема, недостатній рівень щоденного контролювання, формалізований підхід до ведення облікової документації й несвоєчасне оновлення санітарних інструкцій. Технічні порушення, такі як несправності вентиляційної системи, фіксувалися значно рідше.

У ході проведеного аналізування на м'ясопереробних потужностях встановлено низку характерних порушень санітарно-гігієнічних вимог:

1. Порушення графіку проведення дезінфекції приміщень і технологічного обладнання (зумовлене недостатньо ефективною організацією внутрішнього контролю, неналежним рівнем підготовки персоналу й недотриманням установлених санітарних регламентів).

2. Перевищення МДР мікробіологічних показників на виробничих поверхнях (унаслідок недотримання технологічних вимог під час оброблення м'ясної сировини, несистематичного проведення дезінфекції обладнання й недостатнього контролювання санітарного стану робочих поверхонь у виробничих приміщеннях).

3. Порушення температурних режимів зберігання та технологічного оброблення м'ясної продукції (пов'язане із технічними несправностями холодильного обладнання, людським чинником та недостатнім моніторингом температурних показників).

4. Неповне чи некоректне маркування м'ясної продукції (зумовлене відсутністю чітко визначених внутрішніх процедур маркування, поспіхом у

процесі виробництва й недостатнім контролюванням з боку адміністрації підприємств).

5. Недотримання працівниками вимог особистої гігієни (спричинене недостатнім рівнем навчання й мотивації персоналу, відсутністю належного контролювання за використанням спеціального одягу й засобів індивідуального захисту).

Отже, найпоширеніші порушення гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах зумовлені не лише недоліками технологічного процесу, а й організаційними чинниками, зокрема, недостатньою підготовкою персоналу, слабкою системою внутрішнього контролювання й недотриманням установлених регламентів. Для їх усунення необхідно впроваджувати комплексні заходи, що передбачають посилення внутрішнього контролювання, систематичне навчання працівників і модернізацію технологічного обладнання.

Таблиця 3.3. Типові порушення гігієнічних вимог на потужностях з переробки м'яса та їх причини

№	Тип порушення гігієнічних вимог	Кількість випадків	Причина виникнення	Рекомендовані заходи
1	Недотримання графіків дезінфекції	2	Недостатнє контролювання та навчання персоналу	Упровадити чіткі графіки, регулярне навчання, внутрішнє контролювання
2	Перевищення мікробіологічних показників на поверхнях	2	Недотримання технології, нерегулярна дезінфекція	Посилити контроль чистоти, регулярне оброблення обладнання
3	Порушення температурного режиму	1	Технічні несправності обладнання, недбалість персоналу	Моніторинг температури, ремонт й модернізація обладнання
4	Неповне маркування м'ясної продукції	1	Відсутність чітких процедур, поспіх під час пакування	Розробка стандартних процедур маркування, контроль адміністрації
5	Недотримання особистої гігієни персоналом	2	Недостатнє навчання персоналу, відсутність контролювання	Навчання персоналу, контроль за спецодягом та засобами захисту

Отже, порушення гігієнічних норм пов'язані і з технологічним процесом на підприємствах, і з організаційними недоліками. Запровадження рекомендованих заходів дозволить знизити ризики, підвищити ефективність державного контролювання на м'ясопереробних потужностях.

Типові порушення гігієнічних вимог та їх частота представлена в діаграмі:

Тип порушення	Кількість випадків
Недотримання графіків дезінфекції	2
Перевищення мікробіологічних показників	2
Порушення температурного режиму	1
Неповне маркування м'ясної продукції	1
Недотримання особистої гігієни	2

3.3. Результати лабораторного дослідження м'яса та м'ясних виробів

У межах державного контролювання щорічно відбиралися проби м'яса і м'ясних виробів для мікробіологічного аналізування – кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ); бактерій групи кишкової палички (БГКП); *Listeria monocytogenes*; бактерій роду *Salmonella*.

Таблиця 3.4. Результати бактеріологічного контролю м'яса за 2023–2025 рр.

Показник	Норма (КУО/см ³)	2023	2024	2025
Кількість МАФАнМ	менше 5×10^5	4.8×10^5	3.2×10^5	2.6×10^5
БГКП (<i>Escherichia coli</i>)	відсутні (в 0,001 г)	виявлено у 2 пробах	1 проба	не виявлено
<i>Listeria monocytogenes</i>	відсутня (в 25 г)	1 проба позитивна	не виявлено	не виявлено
Бактерії роду <i>Salmonella</i> spp.	відсутня (в 25 г)	не виявлено	не виявлено	не виявлено

Отримані результати свідчать про позитивну динаміку мікробіологічних показників досліджуваної м'ясної продукції упродовж трирічного періоду досліджень. Зниження рівня кількості МАФАнМ на 45.8% підтверджує результативність упроваджених санітарно-гігієнічних заходів й ефективність контролювання за дотриманням вимог гігієни під час виробництва м'яса. Виявлені випадки контамінації патогенними мікроорганізмами (*Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*) мали поодинокий характер, оперативно усувалися, а м'ясна продукція із відповідних партій своєчасно вилучалася з обігу.

Допустимі нормативні значення мікробіологічних показників наступні:

Тип проби	КМАФАнМ	БГКП (<i>E. coli</i>)	Сальмонела
М'ясна сировина	3×10 ³ КУО/см ³	0	0
Готова м'ясна продукція	1,2×10 ³ КУО/см ³	0	0
Робочі поверхні	70 КУО/см ³	0	0

Проведено бактеріологічне аналізування проб м'ясної сировини, готової м'ясної продукції й виробничих поверхонь на основні мікробіологічні показники.

Таблиця 3.5. Бактеріологічне аналізування проб сировини, готової м'ясної продукції й виробничих поверхонь

№	Тип проби	Показник	Допустимий рівень	Фактичний результат	Висновок
1	М'ясна сировина	Кількість МАФАнМ	Менше 5 × 10 ³ КУО/см ³	3×10 ³ КУО/см ³	У межах норми
2	М'ясна сировина	БГКП (<i>Escherichia coli</i>)	Відсутні	Не виявлено	У межах норми
3	Готова м'ясна продукція	КМАФАнМ	Менше 1×10 ³ КУО/см ³	1.2 × 10 ³ КУО/см ³	Незначне перевищення
4	Готова м'ясна продукція	Бактерії роду сальмонела	Відсутні	Не виявлено	У межах норми
5	Робоча поверхня	КМАФАнМ	менше 50 КУО/см ²	70 КУО/см ²	Перевищення
6	Робоча поверхня	БГКП (<i>Escherichia coli</i>)	Відсутні	Не виявлено	У межах норми

Таким чином, досліджувана м'ясна сировина, загалом, відповідала встановленим гігієнічним вимогам. У готовій м'ясній продукції та на окремих виробничих поверхнях зафіксовано поодинокі випадки перевищення допустимого рівня МАФАнМ, що свідчить про необхідність посилення контролювання санітарного стану, проведення дезінфекційних заходів й підтримання належного рівня виробничої гігієни. Патогенних мікроорганізмів, зокрема, бактерій роду *Salmonella* та БГКП – *Escherichia coli*, у досліджених пробах не виявлено, що підтверджує достатній рівень санітарного контролювання на підприємствах.

3.4. Оцінка ефективності державного контролю

З метою оцінювання ефективності державного контролювання за дотриманням гігієнічних вимог, проведено комплексний аналіз діяльності

контролюючих органів, що включав інспектування виробничих потужностей, проведення аудиту, відбір проб та аналізування виявлених невідповідностей.

1. За інспектування та аудиту проведено п'ять виїзних інспекцій на різних виробничих ділянках підприємства. Основну увагу приділено дотриманню санітарно-гігієнічних вимог, умовам оброблення м'ясної сировини та м'ясної готової продукції, а також веденню супровідної документації. У ході перевірок встановлено три випадки часткових порушень, пов'язаних із неналежним документуванням й недостатнім обробленням виробничих приміщень.

2. Відбирання та дослідження проб здійснювали у десяти контрольних точках, зокрема, із м'ясної сировини, готової м'ясної продукції та виробничих поверхонь. За результатами лабораторних досліджень у двох випадках виявлено перевищення допустимого рівня МАФАНМ. Патогенні мікроорганізми, зокрема, бактерії роду *Salmonella* та *Escherichia coli*, у досліджених пробах не виявлені, що свідчить про достатню ефективність санітарного контролю.

3. Виявлені невідповідності – це неповне маркування м'ясної продукції, недотримання графіків дезінфекції й окремі випадки порушення температурного режиму. Усі виявлені невідповідності були зафіксовані у звітній документації та супроводжувалися рекомендаціями щодо їх усунення.

4. Рівень усунення порушень після проведення контролювання становив 75 % (за результатами аналізу звітної документації)

Проведений аналіз показав, що система державного контролю, загалом, сприяє забезпеченню дотримання гігієнічних вимог на м'ясопереробних підприємствах, однак, окремі порушення мають систематичний характер і потребують додаткових профілактичних заходів. Ефективність державного контролю значною мірою залежить від регулярності проведення інспектувань, належної організації внутрішнього контролювання на підприємствах та своєчасного впровадження коригувальних заходів після виявлення невідповідностей.

Для підвищення ефективності державного контролювання доцільно реалізувати такі заходи:

- посилити аудит виробничих процесів і дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- підвищити рівень кваліфікації персоналу й посилити мотивацію працівників до дотримання вимог безпечності харчових продуктів;
- упровадити систематичний моніторинг критичних контрольних точок відповідно до принципів системи *HACCP*;
- удосконалити внутрішній виробничий контроль й процедури документування;
- забезпечити регулярне проведення профілактичних й коригувальних заходів після виявлення невідповідності.

Наочна схема оцінювання ефективності державного контролю:



Показник	Значення	Наочно (візуалізація)
Кількість проведених контрольних заходів	10	████████████████████
Виявлення порушень	8	██████████████████
Відсоток усунення порушень (%)	75	██████████████

Найбільша ефективність контролювання спостерігалася щодо усунення порушень (75%). Наявність виявлених порушень свідчила про системні проблеми

на потужностях, що потребують підвищення регулярності інспектувань і посилення внутрішнього контролювання на потужностях з переробки м'яса.

Таблиця 3.6. Оцінювання ефективності державного контролю

№	Показник	Значення	Висновок
1	Кількість проведених контрольних заходів	10	Проведено інспектування, відбирання проб у різних місцях виробничих зон підприємств
2	Наявна кількість виявлених порушень	8	Виявлені основні порушення стосуються дезінфекції, показників мікробіологічної контамінації, маркування м'ясної продукції
3	Відсоток усунення виявлених порушень (%)	75	Більшість порушень, після проведених контрольних заходів, виправлено, що свідчить про часткову ефективність державного контролювання

За даними таблиці 3.6, державний контроль на досліджуваних м'ясопереробних потужностях забезпечує лише часткове дотримання гігієнічних норм. Для підвищення ефективності рекомендуємо збільшити регулярність інспектування, посилити внутрішнє контролювання на потужностях, упровадити систематичний моніторинг критичних контрольних точок за впровадженою системою *HACCP*.

Таблиця 3.7. Результати лабораторного дослідження та ефективність державного контролювання

№	Контрольна точка	Тип дослідження	Результати лабораторного аналізування	Виявлене порушення	Причини виникнення порушень	Ефективність контролювання
1	Приймання м'яса-сировини	Інспекція, відбирання проб	КМАФАнМ – 3×10^3 КУО/см ³ , <i>Escherichia coli</i> – не виявлено	0	Порушень не виявлено	Контролювання ефективне
2	Виробниче приміщення	Аудит, відбирання проб	КМАФАнМ – 70 КУО/см ²	2	Недотримання графіку дезінфекції, нерегулярне чищення	Часткова ефективність (75 відсотків усунення порушень)
3	Готова м'ясна продукція	Відбирання проб	КМАФАнМ – 1.2×10^3 КУО/см ³ , сальмонел – не виявлено	1	Порушення температурного режиму, неповне маркування	Часткова ефективність, рекомендовано контролювання температури та маркування
4	Дезінфекція	Інспекція	–	2	Недотримання графіку дезінфекційних процедур,	Посилення внутрішнього контролювання

№	Контрольна точка	Тип дослідження	Результати лабораторного аналізування	Виявлене порушення	Причини виникнення порушень	Ефективність контролювання
					недостатнє навчання персоналу	
5	Маркування продукції	Аудит	–	1	Недотримання внутрішніх процедур на підприємстві	Рекомендовано впровадження процедур маркування відповідно до національного стандарту

За даними таблиці 3.7, лабораторні дослідження показали відповідність гігієнічним вимогам переважно м'ясної сировини та готової м'ясної продукції. Найсуттєвіші порушення спостерігалися у виробничих приміщеннях і за проведення дезінфекції. Тому, в даному випадку, державний контроль ефективний частково, тобто, більшість виявлених порушень усувається, проте, системні проблеми потребують додаткових заходів.

3.5. Вплив ефективності контролю на безпечність та якість м'ясної продукції

Ефективність державного контролювання має безпосередній вплив на рівень безпечності та якості м'ясної продукції, що виробляється на м'ясопереробних потужностях. Проведений порівняльний аналіз результатів інспектувань, лабораторних випробувань та показників діяльності операторів ринку засвідчив наявність тісного взаємозв'язку між ефективністю державного контролю й покращенням показників безпечності м'ясної продукції. Встановлено пряму кореляційну залежність у тому плані, що чим вищий рівень дотримання гігієнічних вимог і виконання припису контролюючого органу, тим менша ймовірність виявлення патогенних мікроорганізмів у готовій м'ясній продукції.

Результати аналізування звітної документації і лабораторного випробування підтвердили важливу роль державного контролю у забезпеченні належного санітарно-гігієнічного стану м'ясного виробництва. Важливими є вплив контролювання на безпечність м'ясної продукції, своєчасне проведення інспектування, аудиту лабораторного контролювання дозволяє оперативно

виявляти й усувати порушення, що можуть стати причиною мікробіологічного обсіменіння м'ясної продукції. Результати лабораторного дослідження показали, що за умов дотримання гігієнічних вимог, патогенні мікроорганізми, зокрема, бактерії роду *Salmonella* та ентеропатогенні серовари *Escherichia coli*, у досліджених пробах не виявлялися, що підтверджує ефективність державного ветеринарно-санітарного контролювання.

Недостатній контроль, порушення процедури дезінфекції чи недотримання температурного режиму може сприяти забрудненню м'ясної продукції зі збільшенням ризику виникнення харчового отруєння серед населення.

Виявлені порушення, зокрема, перевищення допустимого рівня показників мікробіологічної контамінації на виробничих поверхнях, за відсутності своєчасного коригувального заходу можуть негативно впливати на безпечність готової м'ясної продукції й скорочувати терміни її зберігання.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог і технологічного регламенту позитивно впливає на збереження органолептичних показників м'ясної продукції, зокрема, зовнішнього вигляду, запаху, кольору й консистенції. Контролювання температурного режиму і правильність маркування забезпечує належні умови зберігання, транспортування й ідентифікації м'ясної продукції, що сприяє підвищенню її споживних властивостей і ринкової привабливості.

Проведений аналіз засвідчив, що підвищення ефективності державного контролю супроводжується зменшенням кількості порушення гігієнічних вимог і випадку перевищення допустимих мікробіологічних норм. Це безпосередньо впливає на зниження ризику харчового отруєння й підвищення рівня довіри споживача до м'ясної продукції.

Крім того, ефективне контролювання сприяє скороченню економічних втрат підприємств, котрі пов'язані із вилученням небезпечної м'ясної продукції з обігу, її утилізацією чи застосуванням штрафних санкцій.

Отже, державний контроль є одним із ключових елементів забезпечення безпечності й високої якості виготовленої м'ясної продукції. Регулярне проведення аудиту, інспектування й лабораторного дослідження дозволяє

мінімізувати ризик мікробіологічного обсіменіння, підвищити відповідність м'ясної продукції встановленим гігієнічним вимогам і поліпшити її споживні й ринкові характеристики.

Таблиця 3.8. Взаємозв'язок ефективності контролювання і рівня безпечності та якості м'ясної продукції

№	Показник ефективності контролювання	Рівень безпечності продукції	Якість продукції	Висновок
1	Високий (регулярні інспекції, контролювання температури та дезінфекції)	Патогенні бактерії не виявлені	Висока	М'ясна продукція відповідає нормам, ризик харчового отруєння – мінімальний
2	Середній (часткові перевірки, нерегулярне контролювання)	Поодинокі перевищення мікробіологічних нормативів	Задовільна	Можливі незначні порушення якості, ризик харчового інциденту – невеликий
3	Низький (поодинокі інспектування, слабе контролювання)	Часті перевищення допустимих нормативів	Низька	Високий ризик контамінації, погіршення органолептичних показників, можливі також й економічні втрати

Як показує таблиця 3.8, високий рівень ефективності контролювання забезпечує максимальну безпечність та якість виробленої м'ясної продукції, за середнього ж рівня контролювання – підвищується ймовірність незначного порушення, а низька ефективність контролювання прямо корелює із підвищеним ризиком мікробної контамінації й погіршенням якості вироблених м'ясних виробів.

Нижче представлена наочна інтегрована схема «Ефективність контролювання → Безпечність та якість м'ясної продукції → Вдосконалення процесів», що відображає ключові результати роботи, ефективність проведеного контролювання, вплив на безпечність і якість м'ясної продукції й пропозиції щодо їх удосконалення:

Етап	Характеристика та результати моніторингу	Вплив на безпечність і якість продукції	Рекомендований напрям удосконалення
Виявлені порушення	Установлено недотримання графіків дезінфекції, перевищення мікробіологічних показників, порушення	Зростає ризик мікробіологічного обсіменіння та можливого погіршення органолептичних	Посилення внутрішнього контролювання та моніторингу критичних

	температурного режиму й неповне маркування м'ясної продукції	показників м'ясної продукції	контрольних точок
Результат лабораторного дослідження	Сировина і готова м'ясна продукція, переважно, відповідали нормативним вимогам, однак, виявлено окремі випадки перевищення КМАФАнМ	Існують локальний ризик для безпечності м'ясної продукції та часткове зниження її якості	Розширення спектра лабораторного дослідження і впровадження швидких методів перевірки
Ефективність державного контролю	Державний контроль продемонстрував часткову ефективність (більшість порушень усувалася, проте, окремі невідповідності мали системний характер)	Високий рівень контролю сприяє зниженню ризику, тоді як недостатній контроль – підвищує ймовірність виникнення небезпечної ситуації)	Підвищення регулярності інспектування й впровадження аналітичного моніторингу
Вплив контролю на безпечність і якість м'ясної продукції	Установлена пряма залежність між ефективністю контролювання та рівнем безпечності м'ясної продукції	Висока ефективність контролювання забезпечує виробництво безпечної та якісної м'ясної продукції, а низька – створює ризик для споживача й спричиняє економічними втратами	Підвищення кваліфікації працюючого персоналу, мотивація працівників й дотримання вимог системи <i>HACCP</i>
Пропозиції щодо вдосконалення системи контролювання	Запропоновано комплексний підхід, котрий включає інспектування, внутрішнє контролювання, лабораторний моніторинг, аналітичне оцінювання та взаємодію з підприємством	Сприяє підвищенню ефективності контролювання та забезпеченню стабільної безпечності й якості м'ясної продукції	Реалізація запропонованих заходів дозволить забезпечити системне контролювання й мінімізувати виробничі ризики

За *SWOT*-аналізування виявлено сильні та слабкі сторони досліджуваних м'ясопереробних підприємства:

Сильні сторони:	Слабкі сторони:
Висока якість виготовленої м'ясної продукції на підприємствах	Залежність від внутрішнього ринку
Широкий асортимент готових м'ясних продуктів	Висока конкуренція в Київському регіоні

Таким чином, установлено, що ефективність державного контролювання на потужностях з переробки м'яса поступово підвищується, і це підтверджується зменшенням кількості виявлених порушень, покращенням мікробіологічних показників досліджуваних об'єктів. Основними ж проблемними питаннями є гігієна працюючого персоналу і санітарне оброблення технологічного

обладнання. Запровадження системи *HACCP* операторами ринку з переробки м'яса й регулярний внутрішній контроль на підприємстві позитивно впливають на виробництво безпечної м'ясної продукції. Підвищити ефективність й прозорість у державному контролювання дозволить використання ризик-орієнтованого підходу.

3.6. Розрахунок узагальнених економічних витрат

Загальні витрати на проведення дослідження щодо економічних витрат включають сукупність ресурсів фінансового, матеріального й трудового.

Орієнтовний узагальнений розрахунок витрат для оцінювання ефективності державного контролювання за дотриманням гігієнічних вимог на підприємствах м'ясопереробної промисловості представлений нижче:

1. Оплата праці – 24000 грн. за 3 місяці роботи (3×8000 грн.).
2. Лабораторне випробування (мікробіологічні показники, змиви, дослідження м'ясної продукції) – 9000 грн. за 10 досліджень (10×900 грн.).
3. Матеріали й витратні засоби (реактиви, посуд стерильний, засоби для відбирання проб тощо) – 5000 грн.
4. Транспортні витрати (виїзд на потужність, відбирання проб) – 4000 грн.

Тож, загальні витрати становлять – 42000 грн. ($24000 + 9\ 000 + 5000 + 4\ 000$).

У разі недотримання гігієнічних вимог можливі наступні збитки:

- накладання штрафних санкцій (20000–50000 грн.);
- вилучення чи утилізація небезпечної м'ясної продукції (близько 30000 грн.);
- тимчасове призупинення діяльності м'ясопереробного підприємства (потенційні втрати в такому разі можуть становити понад 50000 грн.).

Таким чином, втрати можуть перевищувати суму в 100000 грн., що значно більше, ніж витрати на проведення випробувань на запровадження коригувальних заходів.

РОЗДІЛ 4 УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА ОБГОВОРЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ РОБОТИ

Сучасне суспільство висуває високі вимоги до безпечності харчових продуктів, особливо м'ясної продукції, що пов'язано із високим ризиком харчових отруєнь та інтоксикації. Порушення гігієнічних норм на м'ясопереробних потужностях може призвести до серйозних наслідків для здоров'я людей, зокрема, до масового харчового отруєння, поширення збудників бактерійних й вірусних інфекцій, зниження якості м'ясної продукції. Державний контроль за дотриманням гігієнічних вимог на підприємствах м'ясної промисловості є ключовим інструментом для запобігання цих ризиків. За сучасних умов, коли споживчий попит на безпечну м'ясну продукцію зростає, а регуляторні національні стандарти постійно вдосконалюються, дослідження ефективності державного контролю стає особливо актуальним.

Законодавство України у сфері безпечності харчових продуктів перебуває в процесі гармонізації із вимогами Європейського Союзу, зокрема, із Регламентами (ЄС) № 852/2004, № 853/2004, № 882/2004, що потребує перегляду підходів до організації державного контролювання, переходу від формального інспектування до оцінювання ризиків та запровадження принципів *GHP* (належної гігієнічної практики) і системи менеджменту безпечністю м'ясних продуктів на основі принципів системи *HACCP*. Особливо важливим у цьому контексті є дослідження ефективності чинної системи державного контролю на потужностях з переробки м'яса, виявлення проблемних аспектів та визначення шляхів його вдосконалення.

Науковий інтерес до цієї теми зумовлений необхідністю оцінити практичне впровадження вимог законодавства в діяльність оператора ринку м'ясних продуктів, аналізу типових порушень гігієнічних вимог до них, виявлення чинників, що впливають на результативність проведеного державного контролювання. Практичне значення дослідження полягає у можливості використання одержаного результату для підвищення ефективності державного контролю, оптимізації роботи компетентних органів, підвищення рівня безпечності м'ясного продукту. Безпечність м'ясних продуктів є одним із

ключових чинників громадського здоров'я й конкурентоспроможності національної продукції на ринках внутрішньому та зовнішньому. М'ясопереробна промисловість належить до сектору із підвищеним ризиком мікробіологічного обмінення м'ясної продукції, що зумовлює потребу в суворому дотриманні гігієнічних вимог і ефективному державному контролюванні.

За умов гармонізації законодавства України із вимогами Європейського Союзу особливої ваги набуває питання оцінювання дієвості чинної системи державного нагляду, визначення її сильної та слабкої сторони, за принципами ризик-орієнтованого підходу – розроблення практичних рекомендацій щодо вдосконалення державного контролювання. Забезпечення безпечності м'ясних продуктів – один із пріоритетних напрямків державної політики у сфері охорони здоров'я населення й продовольчої безпеки країни. М'ясо і м'ясні продукти належать до категорії харчових продуктів із підвищеним епідемічним ризиком, що зумовлює необхідність суворого дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах їх виробництва, перероблення й реалізації. За умов гармонізації національного законодавства із вимогами ЄС, особливої актуальності набуває впровадження ризик-орієнтованого підходу до державного контролю, зокрема, системи *HACCP*, що передбачено Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Ефективність функціонування механізмів державного контролювання безпосередньо впливає на рівень біологічної безпечності м'ясної продукції, конкурентоспроможність операторів ринку, зокрема, та експортний потенціал м'ясної галузі, в цілому.

Метою роботи було оцінити ефективність державного контролювання за дотриманням гігієнічних вимог на потужностях з виробництва м'яса та визначити вплив цього контролю на безпечність і якість м'ясної продукції. За результатами проведених досліджень за результатами аналізування звітної документації та оцінюванні лабораторних даних, можна зробити певні висновки.

Так, у ході інспектування й аудиту (перевірки) зафіксовано типові порушення з недотримання графіку дезінфекції, перевищення допустимих

мікробіологічних показників на робочих поверхнях, порушення температурного режиму, неповного маркування м'ясної продукції.

Основні причини порушень – це недостатнє внутрішнє контролювання, недостатнє навчання працюючого персоналу, недотримання деяких технологічних регламентів.

М'ясна сировина та готова м'ясна продукція, здебільшого, відповідали допустимим нормам безпеки.

Виявлене перевищення кількості МАФАНМ у готовій м'ясній продукції та на виробничих поверхнях свідчать про локальні недоліки у дезінфекції, а патогенні та токсигенні мікроорганізми – не виявлені.

Аналіз показав, що державне контролювання є частково ефективним, адже більшість порушень усувається після інспектування, проте, деякі системні недоліки все ж залишаються.

Висока ефективність контролювання корелює зі зниженням ризику забруднення м'ясної продукції та підвищенням її безпеки. Чим ефективніший контроль, тим нижчий ризик мікробіологічного обсіменіння і, як наслідок, тим вищий рівень безпеки м'ясної продукції.

Низький рівень контролювання може призвести до перевищення показників мікробіологічної норми, порушення температурного режиму, погіршення органолептичних показників готової м'ясної продукції.

Розроблені пропозиції включають збільшення кількості й регулярності інспектування, навчання персоналу підприємства, розширення кількості лабораторного контролювання, аналітичний моніторинг, покращення взаємодії із підприємствами з перероблення м'яса. Упровадження всіх цих заходів дозволить знизити виявлені системні порушення, підвищити ефективність внутрішнього контролювання, забезпечити стабільно високу безпеку і якість м'ясної продукції. Дослідження підтвердило, що, хоча значна частина виявлених порушень усувається досить оперативно, для досягнення максимальної безпеки м'ясної продукції необхідне комплексне вдосконалення системи контролювання і внутрішніх процедур на потужностях з переробки м'яса.

ВИСНОВКИ

Результати проведених досліджень засвідчили, що рівень ефективності державного контролю має безпосередній вплив на показники безпеки та якості м'ясної продукції. Послідовне вдосконалення системи державного нагляду, впровадження ризик-орієнтованих методів контролювання, підвищення професійної компетентності фахівців сприяють формуванню сучасної, прозорої й науково обґрунтованої системи забезпечення гігієни на м'ясопереробних підприємствах Київщини. Реалізація комплексних заходів, спрямованих на удосконалення державного контролю і внутрішніх виробничих процедур, дозволить знизити рівень ризику, підвищити відповідність гігієнічним вимогам і забезпечити стабільно високий рівень безпеки та якості м'ясної продукції.

1. Система державного контролю у сфері безпеки м'ясних продуктів на досліджуваних підприємствах функціонує відповідно до вимог чинного законодавства України, гармонізованого з регламентами Європейського Союзу (Регламенти №852/2004, №853/2004, №2017/625), що забезпечує реалізацію державної політики у сфері гігієни виробництва м'ясних продуктів та спрямована на захист здоров'я споживача.

2. Ефективність державного контролю на потужностях з переробки м'яса в Київському регіоні поступово підвищується, що проявляється у зменшенні кількості виявлених порушень і зростанні рівня виконання приписів територіального контролюючого органу. За період 2023–2025 рр. кількість порушень гігієнічних вимог зменшилася із 18 до 9 випадків, а рівень їх усунення зріс із 83 до 96 %.

3. Найпоширенішими порушеннями є недоліки щодо санітарного оброблення приміщень і технологічного обладнання, недотримання гігієни працюючого персоналу, неповне ведення внутрішньої документації системи *HACCP*, що мають, переважно, організаційний характер і можуть бути усунуті шляхом поліпшення внутрішнього контролювання.

4. За результатами мікробіологічного моніторингу встановлено, що кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів

(КМАФАНМ) знизилася майже вдвічі, випадки виявлення *Listeria monocytogenes* – у 25 г та БГКП (*Escherichia coli*) – у 0,001 г – стали поодинокими, а бактерій роду *Salmonella spp.* – у 25 г – не виявлялася зовсім, що свідчить про підвищення ефективності санітарних заходів і результативність системи державного контролювання.

5. Вплив ефективності державного та внутрішнього контролю на підставі ризик-орієнтованого підходу за виготовлення м'ясної продукції підтверджує, що регулярні інспектування, аудит, контролювання критичних контрольних точок, лабораторні випробування сприяють зниженню ризику мікробіологічної контамінації, підвищенню ринкової цінності виготовленої м'ясної продукції.

ПРОПОЗИЦІЇ ВИРОБНИЦТВУ

1. Посилення внутрішнього контролювання (регулярно перевіряти дотримання графіку дезінфекції, температурного режиму й маркування м'ясної продукції, регулярно дотримуватися внутрішніх аудитів для виявлення й усунення порушень ще до державної перевірки контролюючими органами).

2. Підвищення кваліфікації персоналу (організувати регулярні тренінги із гігієни, безпеки м'ясної продукції й технології виробництва м'ясної продукції, впровадити систему мотивації персоналу за дотримання санітарних норм і стандартів виробництва).

3. Розширення лабораторного випробування (використовувати сучасні методи мікробіологічного та фізико-хімічного контролювання – ПЛР, швидкі мікробіологічні тести), впровадити оперативні тести для швидкого виявлення порушень, вести облік результату контролювання у внутрішній базі даних підприємств для аналізування тенденцій і прогнозування ризику.

6. Підвищення взаємодії із державними контролюючими органами, забезпечуючи оперативний зворотний зв'язок щодо усунення порушень, брати участь у спільних навчаннях і консультаціях із контролюючими органами.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Аналіз проблем безпечності харчових продуктів, експортованих з України на ринок Європейського Союзу в 2024 році / М. Р. Сімонов та ін. *Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького*. Серія: Ветеринарні науки, 2025, т. 27, № 117.
2. Баранов С. В. Гігієна харчових продуктів тваринного походження: підручник. Київ: Здоров'я, 2018. 256 с.
3. Witkowski M., Grajeta H., Gomułka K. Hypersensitivity Reactions to Food Additives-Preservatives, Antioxidants, Flavor Enhancers. *Int J Environ Res Public Health*, 2022. 19(18), 11493. DOI: 10.3390/ijerph191811493.
4. Verkhovna Rada of Ukraine. (2021, February 4). Zakon Ukrainy «Pro veterynarnu medytsynu» № 1206-IX [Law of Ukraine "On Veterinary Medicine" No. 1206-IX]. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1206-20#Text>
5. Verkhovna Rada of Ukraine. (2014, September 16). Zakon Ukrainy «Pro Uhodu pro asotsiatsiiu mizh Ukrainoiu ta Yevropeiskym Soiuzom» № 1678-VII. *Law of Ukraine "On the Association Agreement between Ukraine and the European Union"*, № 1678-VII]. Retrieved from https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text
6. Державний контроль харчових продуктів за виробництва та обігу на підставі ризик-орієнтованого підходу / Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.Г. Мазур, Т.М. Приліпко. Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я» : матеріали науково-практичної онлайн конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів, 2023. 5–8. <https://doi.org/10.32718/konf.1-2.06.2023>
7. Жукорський О. І., Поліщук В. П. Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств : навч. посібник. Харків : ХНАУ, 2021. 312 с.
8. Зміни, що впроваджує новий Закон України № 3153-іх щодо державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів / Н. В. Букалова та ін. : «Сучасний розвиток ветеринарної медицини» :

- матеріали міжнародної науково-практичної конференції. 02 жовтня 2025 р. Білоцерківський НАУ. С. 69–72. <http://rep.btsau.edu.ua/handle/BNAU/15057>
9. Insights into tissue accumulation, depletion, and health risk assessment of clopidol in poultry / Wang W. et al. *Food additives & contaminants. Part A, Chemistry, analysis, control, exposure & risk assessment*, 2024. 41(7), 771–781. DOI: 10.1080/19440049.2024.2350012.
 10. Іваненко П. М. Технологія та безпека м'ясної продукції : підручник. Харків: «Фактор», 2020. 312 с.
 11. Environmental endocrine disruptor risks in the central nervous system: Neurotoxic effects of PFOS and glyphosate Franco G. A. et al. *Environmental toxicology and pharmacology*, 2024. 109, 104496. DOI: 10.1016/j.etap.2024.104496.
 12. European Food Safety Authority (EFSA). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks. *EFSA Journal*. 2024. Vol. 22 (1). 241 p.
 13. European Parliament & Council of the European Union. (2016, March 9). Regulation (EU) 2016/429 on transmissible animal diseases and amending and repealing certain acts in the area of animal health (Animal Health Law). Retrieved from. <https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429>
 14. European Parliament & Council of the European Union. (2018, December 11). Regulation (EU) 2019/6 on veterinary medicinal products. Retrieved from <https://eurlex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019R0006>
 15. European Parliament & Council of the European Union. (2004, April 29). Regulation (EC), № 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin. Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>
 16. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2020). Rome : FAO/WHO, 2020. 54 p.
 17. Lecuit M. *Listeria monocytogenes*, a model in infection biology. *Cellular microbiology*, 2020. 22(4), e13186. DOI: 10.1111/cmi.13186.

18. Меженська Н.А. Загальні принципи мікробіологічного контролю безпеки та якості харчових продуктів і кормів відповідно до європейських та міжнародних вимог. *Ветеринарна біотехнологія* : бюлетень. Випуск № 25, 2014. С.132–140.
19. Олійник І. В., Коваль С. В. Аналіз ефективності державного контролю у сфері безпеки харчових продуктів в Україні. *Ветеринарна медицина України*. 2023. № 2. С. 37–42.
20. Petrov, A., & Ivanova, M. HACCP implementation in meat processing facilities: effectiveness and challenges, *Food Control*, 2020, Vol. 110, 106945.
21. Pettoello-Mantovani C., Olivieri B. Food safety and public health within the frame of the EU legislation. *Global Pediatrics*, 2023. № 3, 100042. DOI: 10.1016/j.gped.2022.100020.
22. Про затвердження правил контролю якості та безпеки м'ясної продукції : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 583 від 12.08.2010 р.
23. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (в редакції від 01.01.2024). Київ : Верховна Рада України, 2024. 58 с.
24. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. Київ : Верховна Рада України, 2024. 47 с.
25. Про державний контроль за дотриманням санітарного законодавства : Закон України № 4002-VI від 23.11.2011 р. Відомості Верховної Ради України. 2011. № 50. Ст. 549.
26. Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). An official website of the European Union. URL: https://food.ec.europa.eu/safety/rasff_en.
27. Regulation (EC) No 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.

28. Regulation (EC) № 853/2004 of the European Parliament and of the Council laying down specific hygiene rules for food of animal origin. *Official Journal of the European Union*, L139, 30.04.2004. P. 55–205.
29. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law. *Official Journal of the European Union*, L95, 07.04.2017. P. 1–142.
30. Сидоренко, Л. В., Коваль, О. М. Державний контроль за безпечністю харчових продуктів: проблеми та перспективи. *Науковий вісник ветеринарної медицини*, 2021, №3, с. 45–52.
31. Smith, J., & Brown, L. Impact of regulatory inspections on meat hygiene standards, *Journal of Food Safety*, 2019, Vol. 39, e12650.
32. Сидоренко Л. В., Коваль О. М. Державний контроль за безпечністю харчових продуктів: проблеми та перспективи. *Науковий вісник ветеринарної медицини*. 2021. № 3. С. 45–52.
33. Smith J., Brown L. Impact of regulatory inspections on meat hygiene standards. *Journal of Food Safety*. 2019. Vol. 39. e12650.
34. Семків К., Акимішин М.М. Роль вереринарно-санітарного контролю у безпеці харчових продуктів тваринного походження Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я» : матеріали науково-практичної онлайн конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів, 2023. С. 6–8. DOI: <https://doi.org/10.32718/konf.1-2.06.2023>
35. Стибель В. В., Сімонов М. Р. Перспективи та перешкоди експорту українських харчових продуктів. Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я» : матеріали науково-практичної онлайн конференції (м. Львів, 1–2 червня 2023 р.). Львів, 2023. С. 34–37. DOI: <https://doi.org/10.32718/konf.1-2.06.2023>
36. Systematic review and modeling of the effect of bacteriophages on *Salmonella* spp. / Shahdadi M. A. et al. *Heliyon*, 2023. 9(4), e14870. DOI: 10.1016/j.heliyon.2023.e14870.

37. Терещук М. М. Гармонізація ветеринарного законодавства України з правом Європейського Союзу. Актуальні питання ветеринарної медицини: реалії та перспективи – 2025 : Збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції (присвяченої 95-річчю від дня народження професора, доктора біологічних наук, заслуженого працівника освіти України, відмінника вищої освіти Чечоткіна Олексія Васильовича) (електронне видання), 15 травня 2025 року. С. 220–225.
38. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Strengthening food control systems: A One Health approach*. Rome : FAO, 2021. 82 p.
39. *HACCP: Система управління безпечністю харчових продуктів* / За ред. О. М. Кожухівського. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 268 с.
40. Яненко У. М., Сорокіна Н. Г. Актуальність розширення переліку продуктів харчування щодо виявлення *LISTERIA MONOCYTOGENES*. «Єдине здоров'я – 2025» : Міжнародна наукова конференція, м. Київ, Україна, 18 вересня 2025 року : матеріали конференції. Київ: НУБіП України. 2025. С. 93–96.

ДОДАТКИ