УДК 619:614.31:633/.664:658.562
БОГАТКО Н.М., БУКАЛОВА Н.В., БОГАТКО Л.М., кандидати вет. наук
ЛЯСОТА В.П., д-р вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
ПРИЛІПКО Т.М., д-р с.-г. наук
Подільський державний аграрно-технічний університет

ВИМОГИ ЩОДО ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ ПРОСТЕЖУВАННЯ У ХАРЧОВОМУ ЛАНЦЮГУ

Система простежування у харчовому ланцюзі повинна забезпечувати сукупність даних і операцій для підтримування ідентифікаційної інформації щодо харчового продукту та його компонентів по всьому харчовому ланцюгу виробництва й споживання. Система простежування є технічним інструментом, що допомагає конкретній потужності з виробництва харчових продуктів відповідати певним цілям. Виробники харчових продуктів повинні усвідомлювати, що безпечність харчових продуктів залежить від інших учасників харчового ланцюга. Для забезпечення безпечності харчових продуктів та достовірності інформації про них, необхідно на потужностях з їх виробництва забезпечувати впровадження системи простежування, як і системи *HACCP*, що дасть можливість запобігати обігу небезпечних, непридатних до споживання людьми та неправильно маркованих харчових продуктів.

Ключові слова: система простежування, система *HACCP*, харчовий ланцюг, безпечність, харчові продукти.

Забезпечення операторами ринку виробництва безпечних харчових продуктів для споживачів – актуальне питання розвитку харчової галузі України. Це найголовніше завдання виробників усіх країн, що дбають про здоров’я нації та належний рівень життя громадян за впровадження на потужностях з виробництва харчових продуктів системи управління безпечністю − системи *HACCP* [1]. Адаптація законодавства України до законодавства Європейського Союзу є пріоритетною складовою процесу інтеграції України до ЄС, де одним із основних напрямків визначені охорона здоров’я та життя людей і тварин.

У Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» прописано, що оператори ринку зобов’язані забезпечувати дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу; розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури (*GMP, GHP*), засновані на принципах системи *HACCP*, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах *HACCP*, осіб, відповідальних за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів і кормів [2]. Для забезпечення безпечності харчових продуктів та достовірності інформації про харчових продукт потрібно забезпечувати простежування, запобігати обігу харчових продуктів небезпечних, непридатних до споживання людьми та неправильно маркованих [3].

У країнах ЄС до чинного міжнародного харчового законодавства добавлено низку ініціатив із вдосконалення обов’язкових процедур забезпечення безпечності харчових продуктів – обов’язковий принцип контролю небезпек у харчових продуктах на всьому харчовому ланцюгу «від ферми − до столу» (*from farm – to table*). Іншим основоположним принципом європейського харчового законодавства є обов’язкове впровадження «системи простежування», без якої

виконати базовий принцип попередження небезпек у харчовому ланцюзі неможливо [4].

У статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» прописано, що оператори ринку повинні встановлювати інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок назад». Оператори ринку повинні також бути здатними встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок вперед». Оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися впродовж 6-ти міс після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні [2, 4].

Система простежування передбачає «крок назад − крок вперед» по харчовому ланцюгу й дозволяє ідентифікувати постачальників і замовників продукції. Виробник, згідно з вимогами системи простежування, має встановити зв'язок «постачальник – продукт» та «продукт – замовник». Щоб визначити джерело проблеми безпечності харчових продуктів, необхідно мати системи, за якими можна простежувати харчовий продукт у прямому й зворотному напрямі уздовж усього харчового ланцюга [5].

Система простежування «від споживача до виробника» називається трейсингом. Такі системи вже існують у країнах ЄС у рамках сучасного харчового законодавства. Трейсинг (*tracing*) – система простеження, що дає змогу за декількома пошуковими критеріями визначити місце походження й характеристику конкретного харчового продукту на будь-якому етапі ланцюга.Трекінг *(tracking*) – система простеження руху та місцезнаходження продукції, що дає змогу ідентифікувати її переміщення донизу ланцюгом постачань за одним або декількома критеріями (наприклад, номером партії чи терміном придатності тощо).

Цілі та завдання системи простежування: ідентифікувати партнерів у харчовому ланцюгу; здійснити швидкий пошук небезпечних харчових продуктів; надати більших гарантій споживачу щодо безпечності харчового продукту; контролювати всі складники харчового продукту та весь харчовий ланцюг; оперативно вилучати харчові продукти з обігу за виникнення загрози здоров'ю споживача; забезпечити відповідність специфікаціям і вимогам торговельних партнерів; дати можливість виробнику досягти відповідності вимогам законодавства.

Міжнародна асоціація *GSI,* на підставі всіх чинних стандартів ISO 9000 та ISO 22000, розробила Глобальний стандарт простежування *GSI*, що детально описує процес, дає покрокову модель розроблення цієї системи, а саме: ідентифікацію учасників і торгових партнерів, предметів торгівлі та подій; маркування продуктів; визначення видів та типів даних, що підлягають збиранню й зберіганню; ведення і зберігання записів та архівних документів.

Висновок. Належна система простежування харчових продуктів у харчовому ланцюзі є цінною як для виробників харчових продуктів, так і для торгівлі, оскільки є механізмом забезпечення їх безпечності та якості. Система

простежування гармонійно поєднується із системою *HACCP* і може бути в її складі.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Senokuchi Y. The intehrated sanitation management system including *HACCP* in the Japanese exporting fish. *Journal Japan Vet. Med. Assn*. 2007. Vol. 43, № 3. P. 127–134.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22 липня 2014 р. №1602-VII/2014-ВР/ Верховна Рада України. Відомості Верховної Ради України. 2014. № 32.

3. Встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 28. січня 2002 р. № 178/2002.

4. Про гігієну харчових продуктів. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004.

5. ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT). Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ, 2007. 30 с.

УДК 619:614.31:636.085/.087.7:006.83

БУКАЛОВА Н.В., БОГАТКО Н.М., кандидати вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
ПРИЛІПКО Т.М., д-р с.-г. наук
Подільський державний аграрно-технічний університет

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ КОРМУ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ДЛЯ ПРОДУКТИВНИХ ТВАРИН

За результатами дослідження оцінені й проаналізовані показники безпеки та якості корму рослинного походження для продуктивних тварин (кукурудза фуражна, дерть кукурудзяна з сумішшю різних зернових, висівки пшеничні урожаю 2017 року за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, токсикологічними та радіологічними показниками. За більшістю досліджуваних показників корми рослинного походження для тварин відповідають регламентованим показникам нормативних документів. Не відповідає вимогам ДСТУ, ГОСТ та ISO дерть кукурудзяна за органолептичними показниками (кольором та запахом), масовою часткою води, наявністю токсичних грибів та токсичністю.

Ключові слова: корм рослинного походження для продуктивних тварин, безпека, якість, нормативна документація.

Однією з важливих умов забезпечення збалансованої годівлі тварин є підвищення якості та безпечності корму. У передових господарствах, де раціони для годівлі тварин збалансовані, отримують високі результати щодо реалізації генетичного потенціалу продуктивності продуктивних тварин. Разом з тим, не всі підприємства України виготовляють безпечну й доброякісну кормову продукцію, на місцях практично відсутні фахівці з її контролю [1, 2]. Тому на сьогодні, на державному рівні необхідним є впровадження чіткої системи контролю кормів для задоволення фізіологічних потреб тварин, одержання більш якісної та дешевої продукції тваринного походження [3–5].

Метою роботи був ветеринарно-санітарний контроль кормів рослинного походження для продуктивних тварин.