

УДК: 619:614.31:637

ГОЛЯК І.С., магістрантка

Науковий керівник – ХІЩЬКА О.А., канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

holiachka@gmail.com

АНАЛІЗ ЗАКОНОДАВСТВА ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ НАЛЕЖНОЇ ГІГІЄНИЧНОЇ ПРАКТИКИ ЗА ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ

Наведений аналіз законодавства у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів, зокрема – стосовно гігієнічних вимог за виробництва свинини.

Ключові слова: виробництво свинини, законодавство, гігієнічні умови, належна гігієнічна практика.

Виробництво свинини належить до сфери діяльності з підвищеним ризиком та вимагає організації комплексу заходів, спрямованих на забезпечення належної гігієнічних умов та гарантування безпечності одержаної продукції. Без цього складно підвищити її конкурентоспроможність на світовому ринку, гарантувати раціональне харчування населення країни, доступність необхідних компонентів для життєдіяльності людини.

Мета роботи – проаналізувати загальні гігієнічні вимоги, регламентовані національним та міжнародним харчовим законодавством щодо виробництва свинини.

Згідно з сучасною європейською системою державного регулювання гарантування безпечності продукції тваринництва – це процедури контролю захисту тварин та їхнього добробуту, ветеринарного контролю та дотримання санітарних норм під час виробництва [1, 2]. Адже безпечність продукції, захист здоров'я людей нерозривно пов'язані зі здоров'ям тварин, довкілля та екосистемою загалом.

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [3], гармонізований з європейським харчовим законодавством, визначає нові ролі та встановлює загальні вимоги до усіх операторів ринку, які вони повинні виконати, щоб випустити безпечний харчовий продукт. Оператори ринку несуть повну відповідальність у межах своєї діяльності за безпечність харчових продуктів.

Загальні гігієнічні вимоги щодо виробництва м'яса визначені стандартами Кодексу Аліментаріусу [4]. Згідно Кодексу, гігієна м'яса – це умови та заходи, необхідні для забезпечення безпечності та придатності м'яса упродовж харчового ланцюга.

Асоціація свинарів України за підтримки Агентства США з міжнародного розвитку (USAID) розробила роз'яснення щодо виконання харчового законодавства України та вимог НАССР у сфері вирощування, утримання та забою свиней, а також розбирання й обвалювання м'яса [5].

Ферма є першою ланкою ланцюга виробництва м'яса свиней. На фермі слід впроваджувати належні виробничі та гігієнічні практики, заходи біозахисту та виконувати принципи добробуту тварин, які допомагають операторам ринку контролювати небезпечні фактори і відповідати вимогам законодавства. Оператори ринку повинні враховувати всі небезпечні фактори, пов'язані з умовами середовища, плануванням потужності, особливостями технологічного процесу виробництва свинини. А для цього необхідно забезпечити: належний догляд, відповідальне планування та управління виробничим процесом; кваліфікований персонал; належний дизайн середовища (наприклад, системи вирощування та утримання); правильне поводження і транспортування; гуманний забій; забезпечення вільного доступу до чистої питної води та корму для підтримання здоров'я і благополуччя; забезпечення відповідного середовища, включаючи проживання і місце для відпочинку; запобігання або швидка діагностика захворювання; лікування і мінімізація каліцтв, таких як обрізання хвостів і зубів; забезпечення достатнього простору, компанії тварин свого виду, навколишнього середовища для дослідження та маніпуляційної діяльності, створення належної інфраструктури; забезпечення умов і поводження, щоб уникнути психічних страждань.

Директива Ради 98/58/ЄС встановлює необхідність забезпечення 5 видів свобод сільськогосподарських тварин: свободи від спраги, голоду або неправильного годування; свободи від фізичного та фізіологічного дискомфорту; свободи від болю, травм і хвороб; свободи від страху і хронічного стресу; свободи прояву природної [6]. Оператор ринку

зобов'язаний враховувати вимоги до благополуччя тварин під час планування виробничих, побутових та допоміжних приміщень, або внесення будь-яких змін у планування чи характеристики цих приміщень. Планування ферми має бути таким, щоб уникнути ризику перехресного біологічного забруднення через рух персоналу, відвідувачів, завезення матеріалів, вивезення відходів. Рівень циркуляції повітря, пилу, температури, відносної вологості повітря і газу повинен бути в межах, які є не шкідливими для тварин. Свині мають харчуватися збалансованим раціоном, який відповідає їх віку та типу, подається у достатній кількості, для підтримки повного здоров'я і бадьорості. Виробник несе відповідальність за придбання і використання безпечних та якісних кормів та інших матеріалів від перевірених постачальників.

Підтримка належного стану здоров'я є основною вимогою, що впливає на благополуччя свиней. Сьогодні основна увага приділяється реалізації якнайшвидшого реагування на будь-які відхилення від нормального стану, враховуючи хвороби, що протікають без видимих симптомів і погіршують добробут тварин.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Regulation E.C. № 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Official Journal. L 031. 01/02/2002. P. 0001–0024. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32002R0178>

2. Regulation E.C. № 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs. Official Journal of the European Communities. L 139/1. 30.4.2004. 54 p. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R0852>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України / Верховна рада України. Офіц. вид. К.: Парлам. Вид-во, 2014. 85 с. (Бібліотека офіційних видань).

4. Настанови з дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів на потужностях з вирощування, утримання, забою свиней та розбирання м'яса / Агентство США з міжнародного розвитку (USAID). 2018. 54с. URL:<https://meat-inform.com/wp-content/uploads/2018/12/nastanovy-svynarstvo-asu-usaid.pdf>

5. Code of hygienic practice for meat: CAC/RCP 58-2005. P. 52. file:///C:/Temp/CXP_058e-2.pdf

6. Council Directive 98/58/EC of 20 July 1998 concerning the protection of animals kept for farming purposes / Official Journal. L 221. 08/08/1998. P. 0023-0027. URL:<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A31998L0058>

УДК 619:614.31:637.56

ЖЛУДЬ Д.Р., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ

«ОСЕЛЕДЕЦЬ-ФІЛЕ ШМАТОЧКИ В ОЛІЇ»,

ВИГОТОВЛЕНИХ ПІД ТМ «СВОЯ ЛІНІЯ»

В тезах наведено аналіз проведених досліджень безпечності та якості рибних пресервів «Оселедець філе-шматочки в олії» виготовлених під торговою маркою «Своя-лінія», які реалізувалися в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ міста Біла Церква.

Ключові слова: риба, пресерви, безпечність, якість, товарознавча оцінка.

Одним з основних принципів довголіття людей є повноцінне харчування, яке забезпечується наявністю в раціоні безпечних та якісних продуктів, як тваринного так і рослинного походження. Особливу увагу науковці приділяють рибі та рибним продуктам.

За даними літератури відомо, що присутність риби в раціоні дозволить людині жити довше. Фахівці вже давно прийшли до висновку, що харчування людини не може бути повноцінним без риби. Вона багата білками, вітамінами і цілющими жирами [1].

На сьогоднішній день в тому числі до столу пересічних українців потрапляє, як прісноводна так і морська риба у натуральному вигляді та у вигляді рибних продуктів однак кількість риби яку споживають українці на душу населення залишається недостатньою [2].