

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Всеукраїнська науково-практична конференція
магістрантів і молодих дослідників**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ**

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

16 листопада 2023 року

**Біла Церква
2023**

УДК 636.09:378-053.6:001(063)

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Зубченко В.В., канд. екон. наук.

Власенко С.А., д-р вет. наук.

Шаганенко Р.В., канд. вет. наук.

Качан Л.М., канд. с.-г. наук.

Ластовська І.О., канд. с.-г. наук.

Олешко О.Г., канд. с.-г. наук.

Наукові пошуки молоді у ХХІ столітті. Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників (Біла Церква, 16 листопада 2023 р.). – Біла Церква: БНАУ, 2023. – 160 с.

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

aureus – у 1,0 г, сульфитредукуючі клостридії – в 0,01 г – не виявлені. Пліснявих грибів виділили менше 10 КУО в 1 г за норми до 50 КУО, дріжджів – менше 10 КУО в 1 г (норма – 100 КУО).

У пресервах в олії «Оселедець філе-шматочки» ТМ «Рибонька», в складі продукції не зазначена інформація щодо вмісту консерванту – сорбінової кислоти (Е 200). У продукті вона виявлена (250,5 мг/кг) і фактично використовується, а в маркуванні не зазначена. У 1,0 г готового продукту виявлені плісняві гриби, їх виявлено й в оселедцях «Матєс» в олії (філе, філе-шматочки) ТМ «Fish king».

Оселедець слабо-солений в олії шматочками від ТМ «Водний світ» не відповідає маркуванню: не зазначена інформація щодо вмісту сорбінової кислоти Е 200 що виявлена в готовому продукті (490,8 мг/кг).

Виявлена наявність патогенних мікроорганізмів *Staphylococcus aureus* у пресервах ТМ «Рибний день». Це може призвести до харчового отруєння, а використання консервантів бензоату натрію та сорбінової кислоти, за відсутності інформації щодо їх умісту – приклад уведення споживачів у оману, адже, відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів» [6,с.51], Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів, склад харчового продукту повинен містити перелік усіх його інгредієнтів, у тому числі харчових добавок і ароматизаторів. У даному випадку виробник свідомо позбавив споживача права на достовірну інформацію щодо складу рибного продукту.

Таким чином, за результатами проведеної експертизи встановлено, що деякі протестовані зразки пресервів з філе оселедця різних торгових марок вітчизняних виробників не відповідали вимогам регламентованих норм за різними показниками. Невідповідність за мікробіологічними показниками свідчить про незадовільні санітарні умови виробництва, порушення гігієнічних норм і правил, недостатній рівень контролю за безпечністю готової продукції з боку керівництва операторів ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2003, № 15, ст.107 {Із змінами [№ 124-IX від 20.09.2019](#), ВВР, 2019, № 46, ст.295}.
2. Експертиза риби, рибопродуктів та об'єктів водного промислу. *Якість і безпека* / В. М. Поздняковський та ін. Київ: Сибірське університетське видавництво, 2017. С. 217–277.
3. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. Київ, 2005. 39 с. (Інформація та документація).
4. ДСТУ ГОСТ 19588:2009. Пресерви з риби спеціального посолу. Технічні умови. Київ, 2009. 8 с. (Інформація та документація).
5. ДСТУ 4895:2007. Риба та рибні продукти. Метод бактеріоскопічного оцінювання. Київ, 2008. 8 с. (Інформація та документація).
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41}.

УДК 614.31:347.451.031:006

КРИЖАНІВСЬКА Ю.В., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

e-mail: krizhanivska200@gmail.com

ЗАКОНОДАВЧІ ВИМОГИ ДО ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, ЩО ФУНКЦІОНУЮТЬ У ЗОНІ ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Описані вимоги до оператора ринку із провадження діяльності з виробництва та обігу продуктів у закладах громадського і швидкого харчування для забезпечення виробництва та продажу небезпечної продукції, ризику харчового отруєння споживачів.

Ключові слова: заклади громадського харчування, виробництво продукції харчування, правила функціонування, вимоги, державний контроль.

В Україні функціонує велика кількість закладів громадського харчування, до яких можна віднести не лише ресторани чи кав'ярні, але й кіоски з продажу вуличної їжі. Тож питання безпечності страв та захист прав споживачів набуває актуальності в контексті зростаючої динаміки спалахів харчових отруєнь, [1,с.4]. Важливим є дотримання основних норми законодавства процесу організації громадського харчування і обов'язків операторів ринку, [1,с.2].

Відповідно до ст. 1 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», до закладів громадського харчування відносяться: ресторан, кав'ярня, бар, їдальня, піцерія, закусочна, кулінарія, кіоск чи інші заклади, що забезпечують харчуванням невизначену кількість фізичних осіб, [2,с.6].

Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють (ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», [1,с.39]. Вони зобов'язані забезпечувати: дотримання вимог законодавства стосовно гігієнічних вимог до харчової продукції; виконання вимог законодавства про безпечність і окремі показники якості харчової продукції; простежуваність, надавати інформацію про їх якість, передбачену ст. 22 цього ЗУ, [1,с.44]; безперешкодний доступ державних інспекторів чи державних ветеринарних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей і дозволяти відбір зразків об'єктів санітарних заходів, надавати документи, необхідні для здійснення державного контролю; реєструвати потужності з громадського харчування; вилучати чи відкликати харчові продукти, що перебувають в обігу, якщо встановлено, що вони можуть нанести шкоду здоров'ю людини; компенсувати шкоду, заподіяну споживачам унаслідок споживання харчового продукту у випадку доведення судом причинно-наслідкового зв'язку між шкодою і діяльністю чи бездіяльністю оператора.

Правила роботи закладів ресторанного господарства (громадського харчування) визначені Наказом Мінекономіки та з питань євроінтеграції України від 24.07.2002 р., № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», що зареєстрований в Мін'юсті України 20.08. 2002 р., № 680/6968, [3,с.18].

Закладом ресторанного господарства є організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, що виробляє і або довиготовлює, продає чи організовує споживання продукції власного виробництва та закупних товарів та організовує дозвілля споживачів. Щоб здійснювати діяльність, у закладах ресторанного господарства необхідною є наявність технологічної документації на страви і харчові вироби з описом технологічного процесу виробництва продукції, переліком продуктів, сировини, речовин та супутніх матеріалів, застосовуваних у процесі приготування, даних щодо норм їх умісту в кінцевому харчовому продукті, терміну придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації чи подання споживачеві, вимог до їх безпечності та якості.

За виготовлення продукції власного виробництва, оператор ринку повинен дотримуватися технологічного режиму виробництва харчової продукції (враховувати сумісність харчових продуктів, взаємозамінність, режим кулінарного оброблення сировини тощо), визначених НД: збірниками рецептур страв, борошняних кондитерських, булочних, кулінарних виробів, що затверджені в установленому порядку ДСТУ, ТУ У).

Оператор ринку може самостійно розробляти фірмові страви і харчові вироби, а технологічну документацію на них складають у довільній формі із наступним затвердженням керівником суб'єкта господарювання.

Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних харчових продуктів, напівфабрикатів, їх упакування, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, терміну придатності до споживання або дати закінчення терміну придатності до споживання, методик лабораторного контролювання регламентуються законодавством України.

Єдиним документом, яким мають супроводжуватися харчові продукти під час їх перевезення чи пересилання, не пов'язаних зі здійсненням експортних чи імпорتنих операцій, є товарно-транспортна накладна, що регламентується Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», [2,с.46].

Суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно припинити продаж і виробництво продукції, що може завдати шкоди життю чи здоров'ю споживача, до усунення причин, які можуть її викликати. Якщо ж їх усунути неможливо, суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний вилучити з обігу чи відкликати неякісну і небезпечну харчову продукцію. Виробник зобов'язаний відшкодувати в повному обсязі збитки, завдані споживачеві, що пов'язані з відкликанням харчової продукції, [4,с.22].

На потужності, що функціонує в зоні поводження із харчовими продуктами допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з ними харчовими продуктами та навчених щодо питань гігієни з визначеною періодичністю, встановленою самим оператором ринку. Кухарі, кондитери на робочих місцях повинні бути забезпечені технологічною документацією на страви та харчові вироби. Усі працівники обстежуються у медичних закладах, а їх результати наявні в особових медичних книжках.

У суб'єкта господарської діяльності мають бути «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», Санітарні правила та санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнал реєстрації вступного інструктажу із питань охорони праці, журнал реєстрації інструктажу з питань охорони праці, книгу відгуків і пропозицій.

Відповідно до законодавства, Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів може здійснювати планові чи позапланові перевірки закладів громадського харчування. Кратність перевірки залежить від ризику діяльності оператора ринку для споживача.

Позапланову перевірку здійснюють у разі, коли оператор ринку сам звертається із письмовим зверненням про перевірку (видача дозволу, право на експорт); для перевірки виконання ним припису, розпорядження щодо усунення порушення вимог законодавства, що видані за результатом проведення попереднього заходу органом державного контролю; за наявністю скарги фізичної особи про порушення зі спричиненням шкоди її правам.

Таким чином, дотримання вимог основного нормативно-правового акту – Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», що визначає вимоги до оператор ринку із провадження діяльності з виробництва або обігу харчових продуктів у закладах громадського та швидкого харчування, забезпечить суб'єкта господарювання від виробництва і продажу небезпечної продукції, а споживача – від її споживання та ризику харчового отримання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Готовкіна Крістіна. Власна їжа vs. Заклади громадського харчування. *Юридична газета*, 2016, № 45 (543). С.15.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41}.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219, зі змінами N 2362 ([z0077-21](#)) від 18.11.2020}.
4. Порядок проведення торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення, затверджений постановою КМУ від 15.06.2006 р. № 833.

УДК 614.31:637.5:006.83

МАЛАХОВ М.А., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТУ З СВИНИНИ КОПЧЕНО-ВАРЕНОГОВИЩОГО СОРТУ «ШИНКА ЕКСТРА»

Проведено товарознавчу оцінку, вивчено показники якості та безпечності продукту з свинини копчено-вареного вищого сорту «Шинка Екстра» виготовленого під ТМ «Своя Лінія» за умов ТОВ «М'ясна фабрика «Фаворит плюс»».

Ключові слова: свинина, якість, безпечність, ДСТУ, органолептика, товарознавча оцінка.