

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



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

«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ У ХХІ СТОЛІТТІ»

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

30 жовтня 2024 року

Біла Церква
2024

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

Шуст О.А., д-р екон. наук, професор, ректор.

Варченко О.М., д-р екон. наук.

Недашківський В.М., д-р с.-г. наук.

Димань Т.М., д-р с.-г. наук.

Власенко С.А., д-р вет. наук.

Козій Н.В., канд. вет. наук.

Василенко О.І., д-р філософії.

Юрченко А.І., канд. с.-г. наук.

Славінська О.В., керівник редакційно-видавничого відділу.

Відповідальна за випуск – **Славінська О.В.**, начальник редакційно-видавничого відділу.

Актуальні проблеми ветеринарної медицини: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції магістрантів і молодих дослідників. 30 жовтня 2024 р. м. Білоцерківський НАУ 79 с.

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

паралелепіпеда), з наступним вимірювання лінійних розмірів. Біле м'ясо характеризувалося меншою щільністю, що пояснюється великою кількістю міофібрил й невисоким умістом міоглобіну. За значенням щільності, різниці в досліджуваних зразках контрольного та дослідного зразків не встановлено.

Для визначення міцності м'язових тканин курчат-бройлерів, досліджено опір тканин механічному навантаженню, що слугує важливим технологічним показником [4,с.87]. Так, тиск на тканини здійснювали стрижнем із площею гнітючої поверхні 7,064 см². Попередньо визначали масу навантаження із граничним руйнуванням тканин. Деформація м'язових тканин курчат-бройлерів, під впливом навантаження, з масою до 200 г – відбувалася швидко. Проте, за такої маси навантаження, тканини руйнувалися не повністю, після припинення впливу навантаження, вони поверталися до попереднього стану пружного еластичного тіла. Тому, навантаження збільшили майже втричі. Встановлено, що повне проникнення металевого стрижня пенетрометра в тканини м'яса курчат-бройлерів відбувається за маси 600 г.

Найбільша зміна деформованого шару тканин – у поперечних зрізах білого і червоного м'яса, повздовжньому зрізі білих тканин. Тканини деформувалися, в середньому, на 5–7 мм. Тож, у цілому, червоне м'ясо було більш стійким, порівняно із білим. Зокрема, гранична деформація червоних м'язів поперечного і повздовжнього зрізів відбувалася за 2,7 с і 2,75 с, відповідно.

Таким чином, унаслідок аналізу реологічних властивостей м'яса курчат-бройлерів із різних його анатомічних частин, встановлено, що червоне м'ясо має більшу щільність і стійкість до дії навантаження, що пояснюється наявністю в його складі, переважно, сполучної тканини, утвореної колагеном та еластином, що здатна чинити опір навантаженню більш тривалий час. Тож, за зміною структури м'язових тканин під дією механічного навантаження, неможливо встановити ознаки, характерні для курчат-бройлерів певного виду.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мікроструктурне дослідження сировини у м'ясних фаршах: методичні рекомендації / Г. І Коцюмбас та ін. Львів: Афіша. 2006. 48 с.
2. Коцюмбас І. Я., Коцюмбас Г. І., Щербатовська О. М. Експертиза напівфабрикатів м'ясних та м'ясо-рослинних січених мікроструктурним методом : методичні рекомендації. Львів: Афіша. 2011. 80 с.
3. Богатко Н. М., Букалова Н. В. Удосконалення методів визначення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів. Ветеринарна медицина та якість і безпека продукції тваринництва: матер. Х міжнар. конф. наук.-педаг. працівників, наук. співробітників та аспірантів (16–17 березня 2011 року). Київ. 2011. С. 178–181.
4. Prylipko T. M., Prylipko L. V. Task and priorities of public policy of Ukraine in food safety industries and international normative legal bases of food safety. European Research Area: Status, Problems and Prospects: Proceedings of the International Academic Congress Latvian Republic, Rīga (01–02 September 2016). 2016. P. 85–88.
5. Control and Identification of Food Products Under EC Regulations and Standards / T. Prylipko et al. International Journal of Agricultural Extension. 2021, Special Issue (02). p. 83–90.

УДК 636.2.0.84.085

ТРОФІМЧУК Я.В., магістрантка

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

Білоцерківський національний аграрний університет

ДЕРЖАВНИЙ РИЗИК-ОРІЄНТОВНИЙ КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ЇХ ВИРОБНИЦТВА І ОБІГУ

Проаналізовані критерії ризик-орієнтованого підходу до здійснення державного контролю харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу, за запровадження вітчизняними операторами ринку системи НАССР та системи простежуваності.

Ключові слова: харчові продукти, державний контроль, ризик-орієнтований підхід, система НАССР, простежуваність.

Із розвитком ринкових відносин, як в Україні, так і на міжнародному ринку, важливим є безпечність та конкурентоспроможність харчової продукції на потужностях з їх виробництва. Нині актуальним є ідентифікація та оцінювання ступеню ризику харчових продуктів (біологічного, хімічного, фізичного), за умов дотримання санітарно-гігієнічних вимог їх виробництва внаслідок впровадження Системи менеджменту безпечності харчових продуктів – систем *HACCP* та простежуваності [1,с.28].

Виробництво безпечного харчового продукту передбачає належний державний контроль на всіх етапах його «життєвого» циклу, за дотримання вимог санітарії та гігієни – від суворого виконання норм і правил належних виробничої (*GMP*) та гігієнічної практик (*GHP*), відповідно до нормативно-правових актів України [2,с.18].

Мета дослідження – визначення ступеня ризику та наукових критеріїв з оцінювання санітарно-гігієнічного стану операторів ринку за впровадження систем *HACCP* і простежуваності.

Результати досліджень. В Україні, за сучасних умов, правовою основою для забезпечення випуску безпечної й якісної харчової продукції є комплекс національних та міжнародних нормативно-правових документів. Ефективне виконання вимог міжнародного законодавства стосовно простежуваності харчового ланцюга і впровадження системи *HACCP* регламентується міжнародним стандартом ДСТУ ISO 22000:2018. Крім того, нині, в Україні прийнятий пакет Регламентів (ЄС): № 178/2002; № 853/2004; № 854/2004; № 882/2004; № 1169/2011; № 625/2017; № 1381/2019, котрі в європейських країнах формують харчове законодавство і його дотримання, забезпечують прозорість та стійкість оцінювання ризиків у харчовому ланцюзі в процесі виробництва й обігу харчових продуктів.

Оператори ринку харчової галузі мають дотримуватися належних процедур щодо безпечності харчових продуктів, що наразі мають бути встановленими, впровадженими, а також дотримуватися та актуалізуватися на підставі принципів, застосованих для розроблення системи *HACCP*, що передбачає поділ процесу виробництва на блоки і запровадження контролю за потенційними ризиками в кожному із них. Детальний аналіз ризиків, а також відповідальне, кваліфіковане виконання відповідної технологічної операції кожним фахівцем харчового підприємства, ведення належної документації на всі застосовані заходи, дадуть можливість мінімізувати ймовірність виробництва небезпечної харчової продукції.

Суб'єкт господарювання харчової галузі, для наочного представлення руху продукту харчування і переміщення працівників у межах виробництва, повинен розробити його схематичний план. Такий план повинен передбачати: встановлені маршрути руху, як для персоналу, так і для харчового продукту; шлях потенційного перехресного забруднення харчового продукту; відокремлення чи ізолювання окремих ділянок; потік використовуваних інгредієнтів й пакувального матеріалу; виокремлення місць для санітарного оброблення і миття технологічного обладнання й інвентарю; схему вентиляції; місце розміщення кімнат для персоналу [3,с.208]. Схематичний план повинен допомогти ідентифікувати зони можливого потенційного перехресного забруднення харчового продукту в межах потужності. Розроблені блок-схеми і схематичний план виробництва визначають місця, де може виникнути небезпечний чинник для харчового продукту. Недотримання санітарно-гігієнічних норм і правил у процесі «життєвого» циклу харчового продукту є однією із проблем харчових підприємств в Україні, а тому, існує нагальна потреба в блок-схемі технологічного процесу виробництва харчового продукту (м'ясного, молочного, рибного) для виявлення ризиків на кожному етапі його виробництва. Для цього операторами ринку встановлені критерії, за якими проводиться оцінювання ступеню ризику від провадження виробничої діяльності: 1) ідентифіковані ризики, що пов'язані із тваринами, продуктами харчування, кормами, використанням

продуктів харчування чи корму, процесу, матеріалу, речовини, провадженням діяльності або операції, що можуть негативно впливати на безпечність харчового продукту корми, здоров'я і благополуччя тварин; 2) результати проведення попередніх заходів державного контролю; 3) ефективність процедур, що використовуються суб'єктом господарювання для дотримання законодавства щодо харчових продуктів, кормів, здоров'я та благополуччя тварин; 4) інформація, що може свідчити про невідповідність виробничої діяльності вимогам чинного законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я тварин та їх благополуччя.

У сферах безпечності та окремих показників якості харчової продукції та ветеринарної медицини, періодичність здійснення планового заходу державного контролю визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу. Тобто, якщо потужність із харчового виробництва одночасно відповідає декільком характеристикам критерію, їй нараховують найвищий бал із числа відповідних показників, і на підставі нарахованої суми балів кожна потужність, відповідно до шкали балів, відноситься до ризику певного ступеня: дуже високий ступінь ризику – від 90 балів і більше; високий – від 70 до 89 балів; середній – від 40 до 69 балів; низький – від 21 до 39 балів; незначний ступінь ризику – від 0 до 20 балів. У такому разі, періодичність планових заходів державного контролю наступна: дуже високий ступінь ризику – інспектування (перевірка гігієнічних умов) здійснюється не більше 4-х разів у рік, а аудит (перевірка системи *HACCP*) – не більше 1-го разу в рік; високий – інспектування – не більше 3-х разів у рік, аудит – не більше 1-го разу в рік; середній – інспектування – не більше 2-х разів у рік, аудит – не більше 1-го разу в рік; низький – інспектування – не більше 1-го разу в рік, аудит – не більше 1-го разу на 2 роки; незначний ступінь ризику – інспектування – не більше 1-го разу на 2 роки, а аудит – не проводиться.

Таким чином, застосування критеріїв оцінювання ступеню ризику від провадження виробничої діяльності дають можливість попереджувати порушення санітарно-гігієнічних вимог за виробництва і обігу продуктів харчування; знизити витрати, що пов'язані із відкликанням чи вилученням небезпечної харчової продукції; суттєво зменшити кількість перевірянь з боку партнера-споживача (аудит другої сторони); проведення моніторингу щодо безпечності харчових продуктів у режимі реального часу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Bogatko N. M. Application of express methods for detection of falsification of meat of slaughter animals with alkaline detergents and disinfectants. *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*. 2020. No 6 (2). P. 27–30. DOI:10.36016/JVMBBS–2020–6–2–5.
2. Богатко Н. М. Застосування комплексної системи державного ризик-орієнтованого контролю м'яса забійних тварин на потужностях із їх виробництва і обігу, за виявлення хімічних небезпечних чинників. *Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування*. 2021. № 7. С. 12–23. DOI:10.31890/vttp.2021.07.02.
- 3.. The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market / V. Liasota et al. *Slovak Journal of Food Sciences*. 2023. 17. P. 200–215. DOI:10.5219/1842.

УДК 636.2.0.84.085

ШУЛІПА В.С., магістрант

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

Білоцерківський національний аграрний університет

КОМПЛЕКСНА ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ СВИНЕЙ, УРАЖЕНИХ ЛАРВОЦИСТАМИ ЕХІНОКОКА

Наведено органолептичні, технологічні, фізико-хімічні, біохімічні, бактеріологічні, показники продуктів забою свиней за ехінокозної інвазії та шляхи вдосконалення ветеринарно-санітарної