

## Лекція 1. Структура і завдання державної ветеринарної і фітосанітарної служби в Україні

Сучасна держава не може обійтися без чітко організованої служби ветеринарної медицини. Необхідність систематично розвивати тваринництво з метою забезпечення населення повноцінними та доброякісними продуктами харчування і виробами із шерсті, шкіри чи інших видів тваринницької сировини, завдання захисту людей від хвороб, спільних для людини та тварини, нагально вимагають постійного вдосконалення ветеринарної справи. Це витікає з потреб суспільства, із завдань розвитку матеріального виробництва.

З метою розкриття завдань і суті дисципліни «Організація ветеринарної справи» необхідно привести визначення таких понять, як ветеринарна медицина, ветеринарна справа, служба ветеринарної медицини.

Ветеринарна медицина згідно з Законом України «Про ветеринарну медицину» має таке визначення. Це галузь науки та практичних знань про хвороби тварин, їх профілактику, діагностику та лікування, визначення ветеринарно-санітарної якості та безпеки продукції тваринного і рослинного походження, діяльність, спрямована на збереження здоров'я і продуктивності тварин, запобігання хворобам і захист людей від захворювань, спільних для тварин і людей.

З іншого боку, під терміном «ветеринарна медицина» розуміють науково обґрунтовану систему заходів боротьби з хворобами тварин, що сприяє розвитку тваринництва та збільшенню виробництва його продукції, а також попередженню захворювань людей хворобами, властивими людині і тваринам.

Ветеринарна справа — галузь діяльності людини, що склалася історично, спрямована на збереження та зростання поголів'я домашніх і промислових тварин, перш за все лікувально-профілактична робота спеціаліста ветеринарної медицини.

### Об'єкти ветеринарної діяльності

Головним об'єктом діяльності працівників ветеринарної медицини та, звичайно, основним об'єктом досліджень у ветеринарній науці є домашні та промислові тварини, включаючи звірів, птахів, риб та бджіл. За питомою вагою на першому місці серед цих об'єктів — сільськогосподарські тварини, які є одним із засобів виробництва в сільському господарстві.

Проте здоров'я тварин, їх нормальна продуктивність залежить від численних факторів і перш за все від умов їх утримання, годівлі та виробничого використання. Завдяки цьому коло об'єктів ветеринарної діяльності окрім тварин включає:

- тваринницькі будівлі;
- пасовища та місця напування, територія ферм;
- продукти та сировина тваринного походження;
- підприємства з забою тварин, переробки тваринницької продукції, місця торгівлі цією продукцією;
- транспортні засоби, що використовуються для перевезення тварин, продукції та сировини тваринного походження.

### Особливостями організації ветеринарної справи в Україні є:

- державна форма організації ветслужби (керівна, організуюча та контролююча функції);
- єдність служби ветеринарної медицини, що досягається єдиним керівництвом ветеринарною справою Державним департаментом ветеринарної медицини (ДДВМ) Мінагрополітики;
- профілактичне спрямування ветеринарної діяльності;
- плановість ветеринарних заходів у боротьбі з хворобами тварин;

- єдність ветеринарної науки та практики;
- широка участь у ветеринарній справі працівників тваринництва і органів виконавчої влади;
- активне співробітництво з органами охорони здоров'я у боротьбі з хворобами, спільними для людини та тварини;
- поглиблення співробітництва ветеринарної служби країни з ветслужбами зарубіжних країн і міжнародними вет. організаціями;

**Державне управління в галузі ветеринарної медицини** здійснюють Кабінет Міністрів України, спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики, Державний департамент ветеринарної медицини, його територіальні органи і регіональні служби державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні і транспорті.

**До компетенції Кабінету Міністрів України належать:**

- забезпечення здійснення державної політики у галузі ветеринарної медицини;
- розроблення і виконання відповідних загальнодержавних програм;
- здійснення заходів щодо охорони території України від занесення з території інших держав або з карантинної зони збудників інфекційних хвороб тварин, забезпечення ветеринарного й епізоотичного благополуччя, належної якості та безпеки продукції тваринного походження, встановлення карантину тварин та охорони довкілля;
- забезпечення фінансування і матеріально-технічного постачання державних установ ветеринарної медицини;
- реалізація державної політики щодо ліцензування в галузі ветеринарної медицини;

**Державний департамент ветеринарної медицини** є органом державного управління, який діє у складі спеціально уповноваженого центрального органу виконавчої влади з питань аграрної політики і реалізує державну політику в галузі ветеринарної медицини.

**Структура Державного департаменту ветеринарної медицини**

До складу департаменту входить 4 управління:

- I. Управління протиепізоотичної роботи:
  - 1) протиепізоотичний відділ;
  - 2) сектор ветеринарної санітарії та ветсанекспертизи.
- II. Управління організації ветеринарної справи і профілактики незаразних захворювань:
  - 1) відділ організації ветсправи та фармацевтики;
  - 2) відділ координації виробництва засобів захисту тварин;
  - 3) група профілактики незаразних хвороб.
- III. Управління державної інспекції ветеринарної медицини:
  - 1) відділ державної ветінспекції;
  - 2) сектор державного контролю ветеринарної медицини на кордоні та транспорті.
- IV. Фінансово-економічне управління:

Державний департамент ветеринарної медицини для виконання покладених на нього завдань утворює відповідні територіальні органи і регіональні служби державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті.

Державний департамент ветеринарної медицини, його територіальні органи і регіональні служби державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на державному кордоні та транспорті становлять єдину систему державних органів ветеринарної медицини.

**До компетенції Державного департаменту ветеринарної медицини та його територіальних органів належать:**

- державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд,
- координація і організація здійснення заходів щодо профілактики, діагностики та ліквідації інфекційних, інвазійних і незаразних хвороб тварин та їх лікування;
- проведення оцінки епізоотичної ситуації, розроблення, затвердження і забезпечення здійснення протиепізоотичних заходів, видача обов'язкових до виконання розпоряджень щодо профілактики та ліквідації заразних хвороб, проведення дератизації, дезінфекції та інших заходів;
- державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд за виробництвом доброякісної у ветеринарно-санітарному відношенні продукції тваринного походження, у тому числі перевірка документації, що якимось чином пов'язана з якістю та безпекою продукції тваринного і рослинного походження, здоров'ям тварин;
- організація разом з органами та закладами охорони здоров'я, державною санітарно-епідеміологічною службою захисту населення від хвороб, спільних для тварин і людей, та своєчасне проведення обміну інформацією про виявлення і реєстрацію таких хвороб;
- державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд за охороною території України від занесення з території інших держав або з карантинної зони збудників інфекційних хвороб тварин; перевірка ветеринарного стану тварин, продукції тваринного походження, ветеринарних препаратів, субстанцій, готових кормів та кормових добавок у разі їх експорту, імпорту;
- проведення оцінки ветеринарно-санітарного стану переробних підприємств, боєнь, цехів, тваринницьких ферм, ярмарків, ринків, складських приміщень для зберігання продукції тваринного і рослинного походження, ветеринарних препаратів, субстанцій, готових кормів, кормових добавок і засобів їх транспортування;
- аналіз причин виникнення заразних та незаразних хвороб і падежу тварин, розроблення рекомендацій щодо їх профілактики;
- державний нагляд за проведенням ветеринарно-санітарної експертизи продукції тваринного походження на забійних пунктах, бойнях, на м'ясокомбінатах, у цехах, на інших переробних підприємствах усіх форм власності, а на ринках і рослинного походження;
- державний ветеринарно-санітарний контроль за харчовими продуктами тваринного і рослинного походження;
- державний ветеринарно-санітарний нагляд за відбором зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження, необхідних для проведення відповідних досліджень.

Примітка: Порядок відбору зразків визначається Кабінетом Міністрів України;

- видача ветеринарних документів на об'єкти, що підлягають обов'язковому державному ветеринарно-санітарному контролю та нагляду;
- державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд і координація діяльності спеціалістів та об'єднань ветеринарної медицини незалежно від підпорядкування;
- видача органам страхування висновків щодо захворювання тварин вимушено забитих, загблих або знищених;
- проведення експертизи й узгодження проектів планування та будівництва тваринницьких ферм, підприємств, що здійснюють забій тварин, переробних підприємств, підприємств з виробництва ветеринарних препаратів, ринків; участь у діяльності робочих і державних комісій з прийняття в експлуатацію цих об'єктів та у відведенні земельних ділянок для всіх видів зазначеного будівництва і забору води для тварин;
- заборона експлуатації, тимчасове припинення або обмеження діяльності тваринницьких ферм, підприємств, що здійснюють забій тварин, переробних підприємств,

складських приміщень для зберігання цієї продукції, ринків у разі порушення суб'єктами господарювання ветеринарно-санітарних вимог, встановлених законодавством;

- організація проведення лабораторно-клінічних (вірусологічних, бактеріологічних, хіміко-токсикологічних, патолого-анатомічних, гістологічних, паразитологічних, радіологічних) та інших досліджень з метою діагностики хвороб тварин, оцінки якості та безпеки продукції тваринного походження, кормів і води;
- методичне керівництво та здійснення контролю за станом охорони праці з покладенням цих обов'язків на відповідних посадових осіб.

**До компетенції Державного департаменту ветеринарної медицини належить:**

- реєстрація ветеринарних препаратів, субстанцій, готових кормів та кормових добавок, забезпечення видачі висновків щодо застосування засобів ветеринарної медицини, затвердження технічної документації, пов'язаної з їх виробництвом і використанням;
- ведення Державної реєстраційної книги ветеринарних препаратів, субстанцій, готових кормів та кормових добавок;
- здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду за виробництвом, реалізацією і використанням ветеринарних препаратів, субстанцій, готових кормів та кормових добавок, оцінка їх впливу на здоров'я тварин і якість продукції тваринного походження;
- розподіл коштів, що виділяються з Державного бюджету України на проведення протиепізоотичних заходів, між органами державного управління та іншими державними
- установами ветеринарної медицини;
- інформування Міжнародного епізоотичного бюро про встановлення карантину тварин за хворобами, внесеними до списку А, строк його дії та скасування;
- встановлення обмежень або заборони на експорт, імпорт та транзит тварин, продукції тваринного походження, сільськогосподарських продуктів з окремих країн або регіонів у зв'язку з виникненням особливо небезпечних хвороб, у тому числі спільних для тварин і людей;
- представлення інтересів ветеринарної медицини України, підписання міжнародних угод у межах повноважень, наданих йому спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики відповідно до законодавства;
- розроблення та затвердження положень про державні установи ветеринарної медицини (територіальні органи, лікарні, науково-дослідні контрольні інститути, державні лабораторії, аптеки тощо), а також інструкцій, настанов, ветеринарно-санітарних правил, інших нормативно-правових актів з питань ветеринарної медицини в межах своєї компетенції.

Нормативно-правові акти Державного департаменту ветеринарної медицини, видані у межах його компетенції, є обов'язковими для виконання державними органами, суб'єктами господарювання, громадянами України, іноземцями та особами без громадянства, які проживають на території України.

***До компетенції органів управління державної ветеринарної медицини належать:***

- контроль, координація та організація заходів щодо профілактики, діагностики, лікування та ліквідації інфекційних, інвазійних і незаразних хвороб тварин;
- оцінка епізоотичної ситуації та видача обов'язкових розпоряджень щодо здійснення профілактики і ліквідації заразних хвороб, дератизації, дезінфекції та інших заходів;
- контроль за виробництвом доброякісних у ветеринарному і санітарному відношенні продуктів і сировини тваринного походження;

- здійснення на ринках ветеринарно-санітарної експертизи продуктів і сировини тваринного і рослинного походження;
- організація разом з органами охорони здоров'я захисту населення від хвороб, спільних для людей і тварин, та здійснення взаємного обміну інформацією про зазначені хвороби;
- контроль за охороною території України від занесення з території інших країн інфекційних хвороб тварин; перевірка ветеринарного стану тварин, продуктів, сировини тваринного походження і кормів під час експорту—імпорту;
- оцінка ветеринарно-санітарного стану м'ясо- і молокопереробних підприємств, складських приміщень для зберігання сировини і продуктів тваринного походження, кормів і засобів їх транспортування;
- аналіз причин захворювання на заразні та незаразні хвороби і загибелі тварин та птиці, розроблення рекомендацій їх профілактики;
- виключне право на проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і продуктів забою на м'ясокомбінатах, бойнях, у цехах та інших переробних підприємствах і ринках;
- ветеринарно-санітарний та екологічний контроль за харчовими продуктами тваринного і рослинного походження;
- відбір зразків сировини і матеріалів, а також продуктів (продукції), що виробляються чи реалізуються, для проведення відповідних досліджень;
- контроль і координація діяльності відомчої служби ветеринарної медицини і спеціалістів ветеринарної медицини;
- видача органам страхування висновків на тварин, вимушено забитих і загиблих;
- експертиза проектів планування та будівництва тваринницьких ферм, будівель, підприємств по забою і переробці тварин і сировини тваринного походження; участь у діяльності робочих і державних комісій з прийняття в експлуатацію збудованих тваринницьких об'єктів, підприємств по забою і переробці тварин і сировини тваринного походження; проектів відведення земельних ділянок для всіх видів зазначеного будівництва і забору води для тварин;
- заборона експлуатації або тимчасове припинення діяльності тваринницьких об'єктів, підприємств по забою і переробці тварин та сировини тваринного походження у разі порушення ветеринарних норм і правил;
- проведення лабораторно-клінічних (вірусологічних, бактеріологічних, хіміко-токсикологічних, патолого-анатомічних, гістологічних, паразитологічних, радіологічних та інших) досліджень з метою діагностики хвороб тварин, оцінки продуктів та сировини тваринного походження, кормів і води.

#### **До виключної компетенції Державного департаменту ветеринарної медицини**

##### **належать:**

- реєстрація засобів захисту тварин та кормових добавок, видача висновків щодо застосування засобів ветеринарної медицини та затвердження нормативно-технічних документів щодо їх виробництва і застосування;
- ведення Державної реєстраційної книги засобів захисту тварин;
- здійснення контролю за виробництвом і використанням засобів захисту тварин, кормових добавок, оцінка їх впливу на здоров'я тварин, якість продуктів і сировини тваринного походження;
- встановлення норм виробничого навантаження спеціалістів ветеринарної медицини;
- затвердження ветеринарно-санітарних правил та інших нормативних актів з питань ветеринарної медицини;

- оперативний перерозподіл коштів, що виділяються з Державного бюджету на проведення протиепізоотичних заходів, між органами та установами системи державної ветеринарної медицини;
- повідомлення Міжнародному епізоотичному бюро про встановлення карантину тварин, про його термін та про зняття;
- встановлення обмежень або заборони на експорт чи імпорт тварин, харчових продуктів та сировини тваринного походження, сільгосппродуктів із окремих країн або регіонів у зв'язку з виникненням особливо небезпечних хвороб тварин, у тому числі спільних для тварин і людей;
- представлення інтересів ветеринарної медицини України в межах повноважень, наданих йому Кабінетом Міністрів України відповідно до законодавства.

## Безпечність харчових продуктів

Харчування - головний керований чинник, що забезпечує нормальний розвиток, здоров'я та якість життя людини, її працездатність, довголіття, творчий потенціал.

Експерти Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) встановили, що стан здоров'я людини визначають:

- індивідуальний спосіб життя - на 50%;
- спадковість - на 20%;
- умови зовнішнього середовища - на 20%;
- робота медиків - усього на 10%.

Харчування в індивідуальному способі життя відіграє найголовнішу роль. Воно не тільки має важливе значення для оздоровлення окремих груп населення, а й впливає на долі цілих народів.

В умовах технічного прогресу, загального прискорення темпів життя, численних стресових і негативних екологічних ситуацій якісний склад їжі великою мірою змінився. Харчові продукти містять сотні хімічних речовин, серед яких є корисні, баластні і шкідливі компоненти. Від них залежить реалізація функцій їжі, стан здоров'я та життєдіяльність організму людини. Дефіцит основних харчових речовин або дисбаланс їх у раціонах призводить до незворотних змін внутрішнього середовища, порушення клітинного метаболізму.

Як грамотність людини розпочинається з абетки, так і пізнання про харчування розпочинається з аналізу найпростіших уявлень про роль харчування та їжі в організмі, з відомостей про роботу органів травлення, надлишок і нестачу поживних речовин, небезпеку токсичних і чужорідних речовин.

За останні роки людство доклало максимум зусиль для того, щоб повернути їжі її природні інгредієнти, корисні для здоров'я. Для поповнення і збагачення раціону харчування людини вітамінами, мінеральними речовинами й іншими мінорними компонентами створено новий клас продуктів - біологічно активні добавки (БАД). За зовнішнім виглядом вони нагадують фармакологічні препарати (таблетки, порошки, екстракти, відвари та ін.), але за вмістом і можливостями масового застосування їх відносять до харчових продуктів.

Вирішити проблему забезпечення населення харчовими продуктами лише за рахунок розширення виробництва традиційних натуральних нині не так просто. Тому в структурі раціону XXI століття поряд із традиційними натуральними харчовими продуктами важливе місце посідатимуть модифіковані натуральні продукти з генетично модифікованих джерел і продукти з модифікованими, заданими властивостями (функціональні харчові продукти, збагачені есенціальними харчовими речовинами і мікронутрієнтами), а також БАД. Водночас впровадження генетично модифікованих джерел їжі потребує вирішення певних біологічних, медичних, психологічних і законодавчих проблем. В Україні ще не існує системи регулювання та контролю за використанням таких харчових продуктів.

### 1. Значення продуктів тваринного походження

Найважливіший компонент енергетичних витрат людини – базальний метаболізм, або основний обмін – рівень енергетичних витрат організму, що зберігається за нейтральної температури довкілля, у стані спокою (але не сну), після закінчення травлення спожитої їжі. Основний обмін залежить від віку, статі, розмірів тіла, функціонального стану організму.

Численні дослідники обґрунтовано вважають, що середні значення основного обміну різняться у мешканців різних кліматично-екологічних ніш (це припущення остаточно не

доведено). Навіть якщо це й так, діапазон різниці базального метаболізму між представниками найбільш "контрастних" груп (корінних жителів Арктики з "високим" і мешканців тропічного лісу з "низьким" основним обміном), за різними оцінками, навряд чи перевищує 15-20%.

З огляду на це можна вважати, що для задоволення пов'язаних з основним обміном енерговитрат потреб людина сучасного фізичного типу має отримувати за добу з їжею близько 1800 ккал (7,5 МДж) енергії.

Енерговитрати зростають під час виконання фізичної праці. Велике значення має тип фізичної активності: наприклад, постійна праця поза приміщенням у високих широтах на тривалий час збільшує основний обмін на 10-16%. Виконання роботи у важкому зимовому одязі додатково підвищує витрати енергії на 7-25%.

У результаті, з урахуванням необхідних енерговитрат (базальний метаболізм + фізична праця), добова потреба "умовної" людини в енергії зростає до 3000 ккал (12,5 МДж).

Немає підстав вважати, що потреби в надходженні енергії з їжею принципово різняться у жителя Нью-Йорка, Києва чи Токіо, чи що вони були зовсім іншими у давнього мисливця на турів у Київській Русі. Проте очевидно, що для кожного з них бажані різні стратегії збереження енергії та її поповнення (харчування).

Ці стратегії базуються на довготривалих адаптаціях до середовища проживання - і біологічним (формування адаптивних типів), і культурно-господарським способом (утворення різних систем життєзабезпечення).

У результаті тривалої біологічної пристосовницької реакції популяцій людини формується адаптивний тип - норма реакції, що конвергентно виникає у подібних умовах проживання. Дослідники описали адаптивні типи помірному клімату, континентальний арктичний, високогірний, аридний (пустельний), тропічний клімат.

Формування адаптивного типу включає і утворення специфічних анатомофізіологічних механізмів, що забезпечують найкраще використання наданих еколого-кліматичною нішею ресурсів харчування. Однією з них є багатовікова адаптація до різних дієт у представників різних адаптивних типів.

Така адаптація призвела до появи своєрідних варіантів шлункового травлення у представників деяких груп. Для більшості популяцій людини характерне травлення за так званним типом кабана. Найяскравіше цей варіант представлений у всеїдних ссавців (ведмідь, кабан), що вживають поряд із рослинною їжею м'ясо. У них травлення харчової грудки у шлунку відбувається переважно поблизу його стінок, у тісному контакті з травними залозами. Кислотність шлункового соку порівняно невисока. Підвищення її призводить до подразнення стінок органу, що загрожує розвитком гастриту та виразки шлунку.

Для популяцій корінних мешканців Арктики, чий раціон містить дуже велику кількість білка та жиру, характерне шлункове травлення за типом вовка - аналогічно травленню у хижаків. У цьому разі хімічна обробка їжі відбувається у центральній частині шлунку, за високої кислотності травного соку. Для захисту стінок органу від впливу кислоти його клітини виробляють величезну кількість слизу. У результаті навіть дуже висока кислотність середовища практично не призводить до розвитку виразки шлунку.

У низці випадків адаптаційні пристосування можуть бути дуже своєрідними. Наприклад, у представників деяких аборигенних груп Нової Гвінеї у кишечнику виявлено постійну азотфіксуювальну мікрофлору. Періодичне травлення азотфіксуювальних бактерій може забезпечити додаткове отримання організмом азоту, якого не вистачає у бідній на білки та амінокислоти їжі.

Культурна і господарська адаптація зумовлюють формування специфічних систем життєзабезпечення - екологічно обумовлених форм соціальної поведінки, що забезпечують спільноті людей існування за рахунок ресурсів конкретного середовища проживання.

### Ідентифікація харчових продуктів тваринного походження

Один зі складників забезпечення необхідного рівня якості харчової продукції її ідентифікація.

Ідентифікація - встановлення відповідності характеристик товару, зазначен на маркуванні, в супровідних документах або інших засобах інформації, вимога які до нього висуваються.

Функціональна роль ідентифікації харчової продукції спрямована на:

- ототожнення продовольчої сировини та харчових продуктів з конкретні найменуванням, сортом, типом і товарною партією;
  - доведення до споживачів необхідної інформації;
  - підтвердження справжності товару.

Суб'єктами, що здійснюють ідентифікацію товарів, є:

*виробник* - під час приймання сировини та напівфабрикатів, виробництва відпуску харчової продукції;

*продавець* - під час укладення договорів купівлі-продажу, приймання товару та підготовки його до продажу;

*споживач* - під час купівлі продукції, орієнтуючись на інформацію про і та власний досвід.

Залежно від призначення розрізняють асортиментну, якісну і партійну ідентифікацію.

*Асортиментна ідентифікація*- встановлення відповідності найменування товару його асортиментній характеристиці, яка зумовлює вимоги, що до нього висуваються.

Цей вид ідентифікації є методом виявлення невідповідності та набуває особливого значення під час товарної експертизи та сертифікації харчової продукції.

*Якісна ідентифікація*- встановлення відповідності вимогам якості, передбаченим нормативною документацією.

Під час такої ідентифікації встановлюють ступінь відповідності харчової продукції за якістю вимогам стандартів, ТУ та ін. Оцінювану продукцію за результатами ідентифікації поділяють на такі групи:

- стандартна;
- нестандартна;
- умовно придатна;
- непридатна для харчових цілей.

Стандартну продукцію у разі її товарної сортованості оцінюють на відповідність товарному сорту, зазначеному на маркуванні чи в супровідних документах.

*Партійна ідентифікація*- встановлення належності певної частини товару (проби, зразка, одиничного екземпляра) до конкретної товарної партії.

Це найскладніший вид ідентифікації, оскільки не завжди вдається встановити належність того чи іншого зразка харчової продукції до однієї партії.

В Україні маркування, що ідентифікує конкретну товарну партію, застосовують лише для консервної продукції. Для інших видів продукції такого маркування не розроблено.

Маркування є найважливішим засобом ідентифікації харчової продукції. До інших засобів ідентифікації належать нормативні документи - стандарти, технічні умови, правила, що регламентують показники якості, а також технічні документи, в тому числі товарно-супровідні - сертифікати якості, якісні посвідчення, накладні та ін.

Призначення зазначених засобів полягає у регламентації критеріїв ідентифікації.

*Критерії ідентифікації*- характеристики продукції, що дає змогу ототожнювати найменування представленого товару з найменуванням, зазначеним на маркуванні чи в нормативних, товарно-супровідних документах, а також із вимогами, встановленими нормативною документацією.

У стандартах, технічних умовах, правилах Системи сертифікації харчових продуктів і продовольчої сировини передбачено три групи показників:

- органолептичні;

- фізико-хімічні;
- мікробіологічні.

Для характеристики споживчих властивостей харчової продукції прийнятні лише органолептичні та фізико-хімічні якості. Мікробіологічні показники є показниками безпеки і не можуть бути критеріями ідентифікації.

У виборі критеріїв ідентифікації потрібно керуватися такими вимогами:

- типовість для конкретного виду;
- об'єктивність і порівняння;
- можливість перевірки;
- складність фальсифікації.

### Маркування харчової продукції

*Фальсифікація* (від лат. *falsificatio* - підробляю) - дії, спрямовані на обман покупи чи споживача способом підробки товару з корисливою метою.

Харчову продукцію найчастіше фальсифікують, надаючи їй найтипівіших о: нак, наприклад, кольору, аромату, консистенції, водночас втрачаючи вагомій властивості - харчову цінність і показники безпечності.

Фальсифіковані харчові продукти іноді помилково ототожнюють із замінниками чи дефектними товарами. Однак товари-замінники чи сурогати не вважаються такими, якщо їх маркують відповідним чином, тобто зазначають найменувань і склад товару. Наприклад, кавові напої, які випускають з таким найменуванням не є підробкою кави. Споживач повинен мати правдиву інформацію про справжні властивості харчової продукції.

У разі фальсифікації зазвичай підробляють одну чи кілька характеристик товару. З огляду на це розрізняють такі види фальсифікації:

- асортиментну (видову);
- фальсифікацію якості;
- кількісну;
- вартісну;
- інформаційну;
- технологічну.

Для кожного виду фальсифікації характерні свої способи підроблення продукції

У разі *асортиментної фальсифікації* підроблення здійснюють способом повної чи часткової заміни товару його замінником іншого виду чи найменувань зі збереженням подібності однієї чи кількох ознак.

Як засоби асортиментної фальсифікації найчастіше використовують вод' харчові та нехарчові замінники (імітатори).

Вода - найпоширеніший замінник рідкої прозорої харчової продукції - спирт горілки, білих вин, соків, мінеральної води, пива, квасу та ін. Ступінь безпечності *ТЕ* кої продукції зумовлено якістю використовуваної води, передусім її мікробіологічні показниками.

Як харчові замінники використовують спеціально розроблені імітатори. Так, промисловість випускає кавові напої на основі зернових і цикорію, соки та напої з додаванням синтетичних барвників, кислот, ароматизаторів та ін. Розповсюджений вид фальсифікації - заміна вершкового масла маргарином, картопляного крохмалю пшеничним борошном.

Як нехарчові замінники можуть використовувати гіпс, крейду, вапно, попіл для додавання в борошно, крохмаль. Однак таких способів фальсифікації практично не застосовують, а в промисловому виробництві вони майже не трапляються.

*Фальсифікація якості* - підроблення продукції за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей у разі зберігання чи втрати інших споживних властивостей; заміна товару вищої градації якості нижчою.

Засобами цього виду фальсифікації є добавки та товари одного асортименту, але нижчого сорту.

Розрізняють такі основні способи фальсифікації якості:

- застосування добавок, що імітують підвищення якості;
- пересортування.

Застосування харчових добавок вважають фальсифікацією лише в тих випадках, коли вони не передбачені рецептурою, не дозволені чи заборонені для використання.

Фальсифікацією якості вважають і пересортування товарів. Так, наприклад, каву робусту 1 -го сорту можуть реалізувати як арабіку вищого сорту.

*Кількісна фальсифікація* - обман споживача за рахунок відхилень параметрів товару (маси, об'єму, довжини та ін.), які перевищують гранично допустимі норми відхилень.

На практиці цей вид фальсифікації називають недоважуванням чи обмірюванням.

До основних засобів цього виду фальсифікації належать неточні чи фальшиві ваги та прилади; неправильні методики вимірів; відпуск товарів за масою брутто без обліку маси упакування; відпуск товару за масою нетто з вирахуванням від маси брутто маси стандартного упакування; застосування додаткових доважків, які підкладають під товар під час його зважування.

*Вартісна фальсифікація* - обман споживача через реалізацію низькоякісних товарів за цінами високоякісних чи товарів менших розмірних характеристик за ціною товарів великих розмірів.

Цей вид фальсифікації є найпоширенішим, оскільки часто поєднується з усіма іншими видами фальсифікації.

Вартісна фальсифікація класифікується як обман споживачів через незаконне підвищення цін і карається Кримінальним кодексом.

*Інформаційна фальсифікація* - обман споживача через неточну чи перекручену інформацію про товар. Основними засобами такої фальсифікації є маркування і реклама.

Останнім часом дуже поширеним видом фальсифікації документів стало підроблення сертифікатів. Інспекційний контроль виявляє близько 50% фальшивих сертифікатів, які підлягають анулюванню.

*Технологічна фальсифікація* - підроблення товарів у процесі технологічного циклу виробництва.

### **Порівняння вимог Codex Alimentarius щодо виробництва продуктів тваринництва з чинними нормативно-правовими актами України.**

Codex Alimentarius та перспективи впровадження в Україні

Загальні принципи гігієни харчових продуктів встановлюються міжнародною організацією Комісією Кодекс Аліментаріус. Ця Комісія, яка створена в 1963 р. на виконання рішень, прийнятих в 1961 році на одинадцятій конференції FAO (Організація з Продовольства і Сільського Господарства при ООН) та на шістнадцятій асамблеї ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я) впроваджує спільну FAO/WHO програму стандартів на харчові продукти. Метою програми є захист здоров'я споживачів та забезпечення справедливих методів у торгівлі харчовими продуктами. Кодекс Аліментаріус (латинською мовою означає «Законодавство про харчові продукти» або «Звід норм і правил про харчові продукти») – це міжнародно прийняті стандарти на харчові продукти, подані в однаковому вигляді. Крім стандартів на всі основні види харчових продуктів, оброблених, напівоброблених чи сирих, призначених для постачання споживачеві, Кодекс Аліментаріус містить рекомендовані міжнародні правила для харчових продуктів, яких повинна дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових міжнародних торгівельних методів, настанови та інші рекомендаційні документи, призначені допомогти в розробленні та встановленні вимог до харчових продуктів.

Загальні принципи гігієни харчових продуктів встановлені в стандарті Кодекс Аліментаріус: «Рекомендований міжнародний Кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів», прийнятому в 1969 році. Цей документ відстежує весь ланцюг виробництва

харчових продуктів – від первинного виробництва (вирощування) до кінцевого споживача, установлюючи необхідні гігієнічні умови для виробництва безпечного і допустимого для споживання продукту. Він є основою для інших, більш конкретних кодексів гігієнічної практики, які застосовуються для виробництва певних видів харчових продуктів. Кожен розділ цього документа встановлює як цілі, які повинні бути досягнуті, так і їхню доцільність у рамках безпечності та придатності харчових продуктів. У разі потреби, ці загальні принципи гігієни харчових продуктів слід застосовувати разом з кодексом гігієнічної практики для певного виду продукту та посібниками з встановлення мікробіологічних критеріїв. Рекомендовані гігієнічні принципи стосуються розміщення, облаштування, оснащення підприємств харчової промисловості та особистої гігієни працівників харчового підприємства, гігієнічного контролю під час первинного виробництва, перероблення, зберігання та транспортування харчових продуктів, технічного обслуговування обладнання та інвентарю, прибирання, чищення та санітарної обробки приміщень і засобів обслуговування, інформації про продукт та поінформованості споживачів [82].

Визнаючи важливість НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) для контролю харчових продуктів, 20-та сесія Комісії Кодекс Аліментаріус, що відбулася в Женеві (Швейцарія) з 28 червня по 7 липня 1993 р., прийняла Настанови щодо застосування системи НАССР [85]. Було також поінформовано, що нова редакція «Кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів» міститиме підхід НАССР. Перегляд «Рекомендованого міжнародного Кодексу загальних принципів гігієни харчових продуктів» був прийнятий Комісією Кодекс Аліментаріус на 22-й сесії в червні 1997 р. Документ «Система аналізу небезпечних чинників і критичні точки контролю (НАССР) та настанови щодо її застосування» включений як додаток до цього стандарту. Переглянуті загальні принципи закладають міцний фундамент забезпечення харчової гігієни. Вони відстежують весь ланцюг виробництва харчових продуктів: від первинного виробництва до споживача, висуваючи на перший план ключові принципи гігієнічного контролю на кожній стадії і рекомендуючи підхід НАССР в усіх можливих випадках для гарантування безпечності та придатності харчових продуктів для споживання людиною, а також для міжнародної торгівлі.

Заходи контролю, які подані в загальних принципах, визнані на міжнародному рівні як суттєві умови для забезпечення безпечності і придатності для споживання харчових продуктів. Загальні принципи гігієни харчових продуктів рекомендовані урядам, підприємствам промисловості (включаючи індивідуальних виробників первинного виробництва, оброблювальні та перероблювальні підприємства харчових продуктів, операторів у сфері послуг з харчових продуктів і роздрібних торговців), а також споживачам.

Система управління безпечністю харчових продуктів – це насамперед запобіжна система, яка передбачає проведення систематичної ідентифікації, оцінювання та контролю небезпечних чинників (біологічних, хімічних, фізичних) в критичних точках технологічного процесу. Система управління безпечністю харчових продуктів базується на безумовному використанні організацією-виробником вимог чинних санітарних норм і правил.

В Україні впровадження цих систем проводиться на базі національних стандартів ДСТУ ISO 9001-2001 "[Системи управління якістю](#). Вимоги" та ДСТУ 4161-2003 "[Системи управління безпечністю харчових продуктів](#). Вимоги" відноситься до стратегічних рішень найвищого керівництва підприємства з метою підвищення якості, безпечності та конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що забезпечує захист інтересів та здоров'я споживачів, сприяє розширенню ринків збуту у вітчизняному та світовому економічному просторі, підвищує авторитет підприємства та імідж України в цілому.

У 2007 році надано чинності ДСТУ ISO 22000 «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», який

ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпеки продуктів харчування. Вимоги до організації виробництва та постачання» [94].

Цей стандарт призначено для застосування всіма організаціями-виробниками харчових продуктів: «від поля до ложки». До них віднесено організації, що безпосередньо або опосередковано залучені до етапів харчового ланцюга. Організації, які залучені безпосередньо, охоплюють виробників кормів, збиральників врожаю, фермерів, виробників інгредієнтів, виробників харчових продуктів, роздрібних торговців, заклади громадського харчування, організації, що надають послуги з миття та дезінфекції, транспортування, зберігання та дистрибуції. До організацій, які залучені опосередковано, відносяться постачальники обладнання, мийних та дезінфекційних засобів, пакувальних та інших матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

У стандарті встановлені вимоги до системи керування безпечністю харчових продуктів цих організацій. Одна частина вимог, які містить стандарт, реалізується при впровадженні системи управління якістю у відповідності з вимогами ДСТУ ISO 9001-2001 «Система управління якістю. Вимоги», друга при впровадженні системи управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ 4161-2003. Документи різняться деталізацією вимог по деяким розділам.

Потенційні зарубіжні партнери все частіше пред'являють українським виробникам продуктів харчування вимоги до наявності на підприємстві діючої системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР, як це прийнято в багатьох європейських країнах.

Ці тенденції в економічній політиці України визначили необхідність прийняття рішень щодо гармонізації законодавства в сфері виробництва продуктів харчування з міжнародними вимогами.

Постановою Кабінету Міністрів України № 169 від 16 лютого 1998 р. «Про створення Національної комісії України зі зводу харчових продуктів Кодексу Аліментаріус» створена Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус (НККАУ). Основними завданнями НККАУ є аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства і розроблення пропозицій щодо удосконалення законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження.

Регламентують впровадження міжнародних вимог до продуктів харчування в Україні такі нормативні документи. Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів", де зазначено «...здійснювати заходи щодо поетапного впровадження на підприємствах харчової промисловості міжнародної системи забезпечення безпеки харчових продуктів НАССР у порядку та строки, визначені законодавством України для окремих видів харчових продуктів; дотримуватися процедур підтвердження відповідності та складати декларацію про відповідність продовольчої продукції, на яку встановлено технічні регламенти». Наказ Президента України № 601/2001 від 07.08.2001 р. "Про заходи щодо розвитку продовольчого ринку та сприяння експорту сільськогосподарської продукції та продовольчої сировини", де зазначено «...здійснювати заходи щодо впровадження на підприємствах, що виробляють продовольчі товари, міжнародних систем забезпечення безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.» та «...вжити заходів щодо дальшої гармонізації системи сертифікації сільськогосподарської продукції в Україні та норм, що регламентують санітарний, ветеринарний та фітосанітарний контроль з міжнародними стандартами та вимогами».

Успіху перших кроків на шляху до гармонізації нормативно-правової бази з міжнародними стандартами сприяло також те, що в системі Держстандарту було проведено певну підготовчу роботу:

перекладено українською чотири американські підручники з НАССР;

- проведено значну кількість інформаційних семінарів та тренінгів з принципів та практики розробки систем управління безпечністю на основі філософії НАССР;
- підготовлено групу тренерів, що пройшли стажування в Україні та за кордоном;
- започатковано щорічне проведення Міжнародної школи з принципів контролю термічної обробки;
- в м. Києві створено та започатковано діяльність Міжнародного інституту безпеки та якості харчових продуктів;
  - проведено ряд семінарів для працівників апаратів міністерств і відомств, на яких за участю іноземних фахівців, ознайомлено державних службовців з нормами і правилами, що склалися на світовому ринку продовольства;
  - створено первинну мережу консультативних та сертифікаційних центрів із запровадження ХАССП.

В 2008 році Україна вступила до Світової організації торгівлі (СОТ). Перед вітчизняними підприємствами харчової галузі постали не тільки завдання виробництва безпечної продукції, але й нові завдання, які пов'язані з освоєнням західного ринку.

Очевидно, що без приведення теорії і практики виробництва харчових продуктів у відповідність до встановлених у цивілізованому світі норм і правил, успіхів в умовах ринкової економіки не досягти.

#### 1. Ветеринарно-санітарні вимоги до вирощування і годівлі тварин

ГОСТ 26090-84. Крупный рогатый скот. Ветеринарно-санитарные требования к животным и условия комплектования промышленных комплексов;

ГОСТ 26091-84. Свиньи. Ветеринарно-санитарные требования к животным и условия комплектования промышленных комплексов тощо.

Державний ветеринарно-санітарний контроль і нагляд має сприяти всебічному розвитку управлінських процедур для забезпечення належного стану здоров'я тварин, що вирощуються для виробництва м'яса.

Належна гігієнічна практика на рівні первинного виробництва повинна охоплювати здоров'я і гігієну тварин, реєстрацію ветеринарних заходів, питання кормів, їх інгредієнтів та відповідних чинників зовнішнього середовища, а також передбачити максимально широке використання принципів НАССР.

Умови вирощування тварин з метою виробництва м'яса повинні сприяти виробництву безпечного і якісного м'яса. Крім того, слід приділяти ретельну увагу середовищу, в якому вирощуються тварини, або через яке вони пересуваються. Дотримуватися вимог ГОСТ 26090-84 [13], ГОСТ 26091-84 [14].

Проводити систематичний моніторинг та спостереження стану здоров'я населення, контроль за тваринами та обробкою рослин, щоб унеможливити наявність шкідливих домішок у м'ясі. Ця інформація повинна чітко реєструватися.

Повинна діяти практика ідентифікації тварин, що дозволить відстежувати місце вирощування тварини, щоб у разі необхідності, можна було провести відповідні дослідження.

Необхідно дотримуватись процедур, які дозволяють, первинному виробнику отримувати інформацію про безпечність і якість м'яса, отриманого в результаті переробки тварин. Це дозволить покращити санітарно-гігієнічні умови на фермі.

Компетентний орган повинен систематично аналізувати інформацію, отриману від первинного виробника в результаті моніторингу та, за необхідності, вносити зміни до вимог щодо гігієни м'яса.

#### 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівель і приміщень для утримання тварин

Вивчення вимог НПА: ВНТП – СГіП – 46 – 9.94.

ВНТП – АПК– 02.05. СнiП 2.10.03. – 84. ОНТП – 8 – 81.

85.20.12-37-095:2006. Вимоги до миття та дезінфекції обладнання і приміщень (Настанова 85.20.12-37-097:2006 Миття і профілактична дезінфекція на бойнях, підприємствах м'ясної та птахопереробної промисловості; Інструкція. Ветеринарна дезінфекція, дезодорація, дезінсекція, дезінвазія, дератизація (2005).

Усі суб'єкти господарювання незалежно від форми власності з вирощування тварин, забійні та м'ясопереробні підприємства (цехи) тощо (далі – потужності), а також площадки ветеринарно-санітарного огляду туш диких промислових тварин та пернатої дичини зобов'язані забезпечувати виробництво м'яса, іншої сировини та м'ясопродуктів, керуючись чинними нормативно-правовими актами, системою НАССР або іншими системами забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу харчових продуктів, дотримання яких гарантує безпечність та якість м'яса і м'ясопродуктів для здоров'я населення.

Кожна потужність повинна адаптувати технології виробництва до вимог цієї Настанови, розробити систему самоконтролю (НАССР). Цей документ повинен бути конкретизований до умов виробництва на даному підприємстві, узгоджений з установами державної ветеринарної та фітосанітарної служби України та державної санітарно-епідеміологічної служби та не поступатися вимогам чинних НПА.

Проектування нових, реконструкція або технічне переоснащення діючих потужностей проводиться відповідно до Санітарних і ветеринарних вимог до проектування підприємств м'ясної промисловості (ГОСТ 26090-84 [13], ГОСТ 26091-84 [14], ВСТП-6.02.92 [11]), Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів ДСП 173-96 [28], будівельних норм і правил ВНТП АПК 06.07. [3], ВНТП-46.17-23.96 [8], ВНТП 532/739-87 [7], ВНТП-АПК-01.05 [4], ВНТП АПК-2.05 [5], ВНТП АПК-4.05 [2], ВНТП-46.17-3.98 [10], ВНТП-46.17-5.97 [9], СнiП 2.10.03-84. [57], Настанови «Ветеринарно-санітарні правила для ферм з виробництва м'яса» [41], а також цієї Настанови.

Введення в експлуатацію новозбудованих, реконструйованих чи капітально відремонтованих потужностей повинно проводитись за погодженням з установами державної служби ветеринарної медицини. Про це слід письмово повідомляти місцеві органи державної ветеринарної та фітосанітарної служби України та державної санітарно-епідеміологічної служби. У протилежному випадку робота підприємства призупиняється.

Асортимент продукції, що випускається, повинен бути у повній відповідності до проектної потужності, наявності необхідних приміщень, рівня їх забезпечення технологічним та холодильним обладнанням.

3. Ветеринарно-санітарні вимоги до транспортування забійних тварин, заготівлі, передзабійного утримання

Вимоги до території м'ясопереробних підприємств, бази передзабійного утримання. Вимоги до постачання води та каналізації під час виробництва м'яса і м'ясних продуктів

ДСанПiН 2.2.4-171-10,

ВБМ 46/33-2.5-5-96,

СнiП 2.04.01-85,

ДСТУ 4808:2007 тощо

Вимоги до освітлення, вентиляції та опалення (ВСТП 6.02.92).

Вимоги до виробничих і допоміжних приміщень. Вимоги до технологічного обладнання й інвентарю.

Забійних тварин слід транспортувати таким чином, щоб вони не

знавали страждань, не отримували зайвого забруднення або стресу, мінімізувати поширення патогенних мікроорганізмів, виконувати принцип простежуваності щодо походження тварин.

Транспортні засоби, що використовуються для перевезення забійних тварин слід конструювати таким чином, щоб:

- тварин можна було легко завантажувати та вивантажувати з мінімальним ризиком травмування;
- тварини різних видів і тварини одного виду, які можуть нанести поранення один одному, повинні бути відокремлені впродовж транспортування;
- забруднення тварин екскрементами, що знаходяться на підлозі, потрібно зводити до мінімуму шляхом використання ґрат на підлозі або аналогічних пристроїв;
- забезпечити належну вентиляцію;
- тварини, що перевозяться на нижньому поверсі (за наявності декількох ярусів) повинні бути захищені непроникною підлогою з вищого поверху, яку можна легко чистити та дезінфікувати.

Транспортні засоби, що використовуються для транспортування тварин до підприємства, повинні утримуватися в належному санітарному стані. Вони повинні чиститися та дезінфікуватися відразу ж після розвантаження тварин.

Транспортування забійних тварин має виконуватися таким чином, щоб забезпечувати надійну простежуваність руху тварин і продукції.

Державна ветеринарна та фітосанітарна служба повинна мати доступ до інформації щодо походження тварин, обробки та обстеження забійних тварин, перебування на м'ясокомбінаті (птахокомбінаті) для проведення належного ветеринарного контролю. Для оптимізації використання наявних даних є необхідними відповідні інформаційні системи.

У процесі обробки та під час передзабійного утримання тварин, слід вжити всіх необхідних заходів і забезпечити простежуваність інформації щодо забійних тварин та місця їхнього вирощування.

Якщо забійна тварина до її прибуття на підприємство або після проведення передзабійного, або післязабійного обстеження була визнана як така, що потребує спеціальної уваги, слід вжити всіх необхідних заходів для забезпечення чіткої простежуваності про походження такої тварини.

Належить запровадити ефективну інформаційну систему для забезпечення доведення інформації про забійних тварин, які надходять на потужність, до лікаря ветеринарної медицини, який проводить післязабійне обстеження, а також осіб, що займаються розбиранням туші, у разі формування спеціальних вимог до розбирання туші.

До забою тварини повинні отримувати належний відпочинок.

Хворих, підозрілих у захворюванні тварин, а також за наявності таких ознак, які впливають або можуть вплинути на придатність м'яса для споживання людиною, необхідно відокремлювати від інших тварин з метою їх карантинувати.

Тварини, які були визначені як такі, що мають хворобу, яка не впливає на придатність м'яса для споживання людиною, слід ідентифікувати і відокремити їх від здорових з метою проведення більш детальної післязабійної експертизи.

Групи тварин, які під час передзабійного огляду були визнані здоровими і придатними для забою, але належать до різних вікових груп, систем вирощування, мають піддаватися забою та розбиратися в окремих

партіях.

Будь-яка тварина, яка має забруднення зовнішніх покривів, перед наданням дозволу на прохід до приміщення забою має бути очищеною до рівня, необхідного для зменшення небезпеки забруднення м'яса, території, де відбувається забій та розбирання туш.

Усі тварини повинні піддаватися передзабійному обстеженню згідно Правил (2002) [49]. Уповноважений (офіційний) лікар ветеринарної медицини має бути кінцевою інстанцією у визначенні придатності для забою тварин, умов забою та виробництва свіжого м'яса.

Забійні та м'ясопереробні підприємства повинні розташовуватися у місцях, вільних від регулярних або періодичних повеней, небажаних запахів, диму, інших забруднювачів.

Територія на якій розташовується забійне або м'ясопереробне підприємство, повинна підтримуватися у стані, що забезпечує захист продукції від забруднення небезпечними агентами і повинна відповідати вимогам СанПиН 42-128-4690-88 [52], ДСТУ Б В.2.5-34:2007 [26].

Територія підприємства за своїм функціональним використанням повинна поділятися на наступні зони:

- 1) господарську – із спорудами для зберігання палива, будівельних і підсобних матеріалів;
- 2) базу передзабійного утримання худоби з карантинним відділенням, ізолятором і санітарною бойнею;
- 3) виробничу, де розташовані споруди основного виробництва і ремонтно-механічні майстерні.

У самотійні зони виділяються: зона суворого режиму навколо артезіанської свердловини, запасних резервуарів для питної води, а також захисна зона навколо очисних споруд.

Територія підприємства має бути огорожена і утримуватися в чистоті. На ній не повинні накопичуватися відходи виробництва, сміття, що сприяє розмноженню гризунів, тарганів тощо. У теплий період року перед прибиранням (за необхідністю) територію і зелені насадження поливають водою. Взимку проїжджу частину території і пішохідні доріжки систематично очищують від снігу й льоду. Прибирання території підприємства проводиться щоденно.

Для збирання сміття, відходів виробництва використовують металеві контейнери (баки) з кришками, які встановлюють на асфальтовані майданчики. Площа майданчика має бути у 3 рази більшою від площі контейнера, з 3-х боків огорожена бетонною або цегляною стіною, заввишки 1,5 м. Сміттезбірники віддаляють від виробничих і складських приміщень на відстань не менше 30 м.

#### 4. Санітарні вимоги до технологічних процесів

Санітарні вимоги до технологічних процесів: забою, первинної переробки туш різних видів тварин і птиці Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічної переробки субпродуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічної переробки крові, ендокринно-ферментної сировини.

Технологічні процеси організовують таким чином, щоб мінімізувати будь-яке забруднення м'яса, виключалися перетинання потоків й контакти сирих і готових продуктів та забезпечувався випуск безпечних та якісних продуктів.

Сировина і допоміжні матеріали, що надходять для переробки, повинні піддаватися вхідному контролю із дотриманням вимог ГОСТ 24297-87 [21], Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і

ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів (2002) [49]. Контролювати сировину та готову продукцію за показниками якості та безпечності відповідно до вимог відповідного ДСТУ та СанПиН 5061-89 [54], ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 [24], а за вмістом залишкових кількостей радіонуклідів – згідно вимог Державних гігієнічних нормативів “Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs<sup>137</sup> та Sr<sup>90</sup> у продуктах харчування та питній воді” [22].

Сировину і допоміжні матеріали, що надходять у цехи на переробку, вивантажують, зберігають і готують до виробництва в умовах, що включають їх забруднення. Звільнену упаковку негайно видаляють із виробничого приміщення.

Підвісні шляхи повинні виключати можливість контакту м'ясних туш із підлогою, стінами, технологічним устаткуванням.

На ділянках знекровлення, зачищення і миття туш влаштовують жолоби (металеві, бетонні, облицьовані плиткою тощо) з нахилом для стоку рідини до трапів.

Спуски, візки, пересувні баки й інші транспортні пристрої для передачі харчової сировини (жиросировини, кишкових комплектів, харчової крові, субпродуктів тощо) повинні бути окремими для кожного виду сировини і доступними для санітарної обробки.

Ділянка збору харчової крові повинна бути оснащена пристроями для миття і дезінфекції порожнистих ножів зі шлангами, фляг та іншого інвентарю й устаткування для збору та первинної обробки крові.

Неїстівні продукти тваринного походження збирають у спеціальну тару або в пересувні баки, пофарбовані у колір, який відрізняється від кольору іншого устаткування і має напис про їх призначення.

Для збору неїстих продуктів тваринного походження (туш і органів, забракованих під час ветеринарно-санітарної експертизи) обладнують окремі спуски або спеціально пофарбовану у розпізнавальні кольори чи роздільно марковану пересувну тару, що закривається.

Звільнення шлунків і передшлунків забійних тварин від вмісту, а також шламування шкур проводять на спеціально виділених ділянках цеху первинної переробки худоби, відділених перегородкою, висотою 2,8 м і віддалених від місця просування туш на відстань не менше 3 м або в окремих приміщеннях.

Робочі місця спеціалістів ветеринарної медицини в цеху первинної переробки худоби мають бути достатньо забезпечені природним, штучним або комбінованим освітленням і повністю освітлювати досліджуваній об'єкт та робоче місце. Вони повинні бути зручними для огляду туш і органів та оснащені відповідно до вимог «Правил передзабійного ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» (2002) [49], а також Інструкції щодо діагностики, профілактики та боротьби з губчастоподібною енцефалопатією великої рогатої худоби [40]. На робочих місцях (точках ветсанекспертизи) лікарів ветеринарної медицини повинна бути можливість термінового призупинення роботи конвейєра за допомогою кнопки "Стоп" за підозри на особливо небезпечні захворювання забійних тварин. Місця мають бути обладнані засобами для миття, дезінфекції рук та інструментів, а також для відбору проб на дослідження, їх пакування і маркування.

Для охолодження і заморожування у холодильник направляють тільки оброблені субпродукти.

У кишковому цеху устаткування і робочі місця для обробки кишок, а

також відводи каналізаційних вод розміщують таким чином, щоб виключалося забруднення цеху вмістом кишок і водами від їх промивання. Вміст кишок видаляють через люки, сполучені з каналізацією. До робочих місць у кишковому цеху підводять холодну і гарячу воду, а для сортування (продування) кишок забезпечують подачу повітря під тиском. Робочі місця на мокрих процесах обробки кишок забезпечують дерев'яними решітками під ноги робітників.

Подрібнення й обпилювання кісток, призначених для витоплювання жиру, проводять в окремому приміщенні жирового цеху.

Вироби із субпродуктів і крові, як правило, виготовляють у відокремленому приміщенні. Розморожування, сортування і промивання субпродуктів, що використовуються у ковбасному виробництві, проводять у камері розморожування холодильника, а за її відсутності – в окремому приміщенні ковбасного цеху.

Забороняється знезараження неїстівних продуктів тваринного походження проварюванням у виробничих приміщеннях ковбасних, кулінарних та консервних цехів. З цією метою у відокремленому від інших цехів приміщенні обладнують відділення з виготовлення м'ясних хлібів, оснащене електричними або газовими печами. Під час експлуатації цього відділення не допускається контакт сирих неїстівних продуктів тваринного походження з готовою продукцією.

Не допускається подача палива (тирса, дрова) у термічне відділення ковбасного цеху через виробничі приміщення.

Тару для пакування готової продукції ковбасних, кулінарних та інших цехів подають через коридори або експедицію, виключаючи виробничі приміщення. Не допускається зберігання тари у харчових цехах.

Сипучу харчову сировину (борошно, сухе молоко, крохмаль, казеїнат натрію, сіль, прянощі тощо) зберігають ізольовано від виробничих приміщень. Сіль пропускають через магнітоуловлювач. Для фасування прянощів повинно бути відособлене приміщення, оснащене механічною вентиляцією.

М'ясний і субпродуктовий фарш для пиріжків і пельменів готують у спеціальних приміщеннях або у відповідних відділах ковбасного цеху. Замішування тіста, формування пиріжків, смаження і випічку їх допускають в одному приміщенні за умови застосування для смаження та випічки газових і електричних апаратів.

Установка швидкоморозильних шаф для заморожування пельменів допускається у приміщенні, де проводять їх розфасовування й пакування. Допускається зберігання розфасованих і упакованих пельменів разом, іншими замороженими харчовими продуктами у загальних камерах холодильника.

Під час виробництва консервів дотримуються вимог Інструкції про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, у роздрібній торгівлі і на підприємствах громадського харчування [39].

Харчову кров передають до місць переробки в умовах, що виключають її забруднення, а продукти з неї упаковують і зберігають у приміщеннях, ізольованих від технічного альбуміну й інших нехарчових продуктів. Сушарки харчового альбуміну повинні мати власні вентиляційні пристрої. Приточне повітря, що подається у сушарку, попередньо очищають за допомогою фільтру.

Для виготовлення медичних препаратів виділяють окремі виробничі

приміщення. Тару для медичних препаратів миють і стерилізують у спеціально виділеній мийній.

За відсутності на потужності санітарної бойні, у шкуроконсервному цеху виділяють місце для дезінфекції і посолу шкур хворих тварин, забитих у загальному забійному цеху наприкінці зміни.

Виробництво кормових та технічних продуктів повинно бути ізольоване від харчових цехів і мати відособлене сировинне відділення із самостійними побутовими приміщеннями за типом санпропускника з виходом із них у це відділення.

Персонал, зайнятий на виконанні виробничих операцій у сировинному відділенні цеху сухих кормів, не повинен бути задіяним на будь-яких інших роботах цеху.

У сировинному відділенні обладнують мийну для миття і дезінфекції тари, інвентарю й транспортних засобів, які використовуються під час доставки у цех неїстівних продуктів тваринного походження. Повернення в інші цехи інвентарю і транспортних засобів дозволяється тільки після їх ретельного миття та дезінфекції.

Видачу продукції цеху кормових і технічних продуктів проводять через самостійну експедицію, відособлену від експедиції харчових продуктів.

Зберігання кормового борошна розсипом на підлозі забороняється.

На підприємствах, що не мають цехів (ділянок) з виробництва сухих тваринних кормів, консервовану нехарчову білкову сировину, надалі до відправки її для переробки на інші підприємства (де є цехи сухих кормів), зберігають у закритих ємностях.

Усі операції з виготовлення продукції, у тому числі пакування і зберігання, повинні проводитись у відповідних умовах, що забезпечують безпечність та якість продукції.

Продукція, що визнана непридатною для споживання в їжу, повинна бути знезаражена перед розміщенням її на тимчасове зберігання чи транспортування таким чином, щоб було неможливим її використання як продукту харчування. Така продукція повинна бути маркована "неїстівні продукти тваринного походження". Для зберігання такої продукції повинні бути виділені окремі приміщення. Вона переробляється відповідно до "Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів" (2002) [49] та інших нормативно-правових актів. Продукція, сировина, інші інгредієнти, що визнані недоброякісними, повинні знищуватися безпечним для довкілля методом.

Маркування продукції повинно відповідати вимогам, що зазначені в Законі України "Про безпечність та якість харчових продуктів" [32]. Під час маркування також необхідно зазначати умови зберігання: "зберігати в охолодженому стані", "зберігати в замороженому стані" тощо.

У разі використання льоду під час виробництва м'ясопродуктів, його слід готувати тільки із питної води. Використання нітриту натрію в технологічних процесах підлягає суворому контролю. Він повинен зберігатися під замком, робочі розчини повинні готуватися щодня спеціально навченим працівником, а їх приготування реєструватись у спеціальному журналі. Для використання в технологічних процесах нітрит натрію видається тільки у вигляді розчину. При використанні сухих сумішей нітриту натрію з кухонною сіллю, прянощами, цукром тощо, необхідний дозвіл МОЗ України. Залишки розчину нітриту натрію слід

зливати в каналізацію в кінці зміни.