

УДК 619:614.31:637.12*Шклярук Д. В., студент факультету ветеринарної медицини*

Науковий керівник – Букалова Н. В., кандидат ветеринарних наук

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

**НОРМАТИВИ ЄС ТА ДЕРЖАВНИЙ НАГЛЯД
ЗА ВИРОБНИЦТВОМ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Для виходу на європейський ринок Україні необхідно запровадити жорстку систему контролю безпечності харчових продуктів.

Мета досліджень – провести аналіз законодавства та існуючих систем контролю безпечності молочних продуктів у європейських країнах і пакету нормативно-правових актів щодо реформування системи державного контролю у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів в Україні.

Трансформування національної системи державного контролю безпечності харчових продуктів з традиційної моделі на сучасну систему, здатну відповідати на виклики сьогодення, вимагає вирішення ряду важливих завдань. Це передбачає, перш за все, реформування системи державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів шляхом створення єдиного контролюючого органу та удосконалення системи надання лабораторних послуг. Прийняття у липні 2014 р. Верховною Радою Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» і підготовка проектів інших нормативно-правових актів має за мету вирішити проблеми щодо неефективного використання та розпорощення бюджетних ресурсів за одночасного контролю декількома контролюючими органами одного й того ж оператора харчового ринку та показників безпечності харчових продуктів, дублювання функцій і відсутність координації дій різних державних органів, залучених до системи контролю безпечності харчових продуктів. Пріоритетними напрямками проведення реорганізації лабораторної інфраструктури є зменшення великої кількості випробувальних лабораторій та підвищення рівня їх спеціалізації.

Гармонізація національного законодавства щодо гігієни харчових продуктів зі стандартами (директивами, регламентами) ЄС сприятиме підвищенню рівня безпечності харчових продуктів. Один із основних принципів безпечності харчових продуктів в ЄС полягає в тому, що основна відповідальність за дотримання законодавства у сфері харчової безпечності покладена на оператора харчового ринку. Тому й вітчизняні виробники будуть змушені впроваджувати систему самоконтролю, що ґрунтується на принципах HACCP, що є обов'язковими в ЄС.

Не менш важливим є розроблення національної програми навчання державних інспекторів з питань безпечності харчової продукції. Без достатнього рівня знань практичне впровадження будь-яких реформ неможливе, оскільки постійне навчання та підвищення кваліфікації – один із основних засобів накопичення досвіду та набуття навичок щодо регулювання безпечності харчових продуктів.

Молоко-сировина – перша критична контрольна точка за виробництва молочних продуктів. Під час оцінки молока-сировини необхідно враховувати як загальні, так і специфічні критерії безпечності та якості, які, в свою чергу, визначають якість та безпечність готового продукту. Сире товарне молоко, що надходить від потужностей з його переробки, за всіма показниками повинно відповідати вимогам державного стандарту України.

Проведені дослідження збірного коров'ячого молока, що надходило на Білоцерківський молочний комбінат («БМК») Київської області, свідчать про те, що більшість досліджених проб відповідали вимогам ДСТУ 3662–97 (зі змінами № 1 від 2007 р.). Так, за проведеними дослідженнями чистоти молока встановлено, що воно відповідало І групі. Кислотність досліджуваного молока не перевищувала 17 °Т, що відповідало екстра та вищому ґатункам. Середня величина рН досліджуваного молока становила 6,65 од. за норми 6,3–6,9.

Придатність молока до технологічної переробки характеризують, перш за все, такі показники як масова частка сухих речовин, жиру та білка. Для виробництва сиру використовують молоко з високим умістом всіх складників. Так, масова частка жиру в дослідженому молоці становила $3,54 \pm 0,06$ %, білка – $3,07 \pm 0,06$, сухої речовини – $11,92 \pm 0,06$, СЗМЗ – $8,42 \pm 0,03$ %. Густина молока становила $1028,8 \pm 0,43$ кг/м³. Лише в одній дослідженій пробі молока густина була дещо нижчою за нормовану.

Особливо важливим показником сиропридатності молока є його здатність згортатися під дією сичугового ферменту. За бродильною та сичугово-бродильною пробами молоко-сировина відповідало І та ІІ класам, що свідчило про відсутність в ній газоутворювальних бактерій групи кишкової палички (БГКП) та спорових анаеробних мікроорганізмів.

Досліджені проби молока за результатами редуцтазної проби відповідали, переважно, першому класу, інша частина – вищому та другому, і лише одна дослідна проба – третьому класу.

Уміст важких металів у молоці не перевищував максимально-допустимих рівнів (МДР) і становив: плумбуму – $0,025 \pm 0,005$ мг/кг; кадмію – $0,0012 \pm 0,001$ мг/кг; купруму – $0,0085 \pm 0,0003$ мг/кг; цинку – $3,66 \pm 0,12$ мг/кг.

Рівень нітратів у досліджуваному молоці складав $3,2 \pm 0,45$ мг/л (за допустимого рівня 10 мг/кг).

Результати радіологічного дослідження молока-сировини показали, що вміст у ньому радіонуклідів Cs-137 коливався від 20 до 60 Бк/кг за регламентованого максимально-допустимого рівня 100 Бк/кг.

Таким чином, молочна сировина, що закуповується «БМК» для виробництва молочної продукції відповідає вимогам державного стандарту України.