

цієї ж маси, але у 10-12 місяців. Зрозуміло, що м'ясо молодої тварини більш соковите та ніжніше, ніж у тварини старшого віку. Крім того, туша, сформована в період інтенсивного білкового обміну, буде більш м'ясна з меншим вмістом жиру і навпаки – туша підсвинка, навіть м'ясної породи, яка формуватиметься в більш пізньому віці, тобто в період інтенсивного синтезу жирової тканини, буде мати менше м'яса та більше жиру. Для споживача м'ясо молодих тварин краще, але для виробників ковбас кращим вважається більш сухе м'ясо старших тварин, бо воно вбирає в себе більше розчину і таким чином збільшується вихід ковбасних виробів.

На жаль, у багатьох людей склалося неправильне уявлення про те, що м'ясо молодих тварин, вирощених в оптимальних умовах і на збалансованих комбікормах, не є екологічно чистою продукцією, а от домашня свинина, яку господар рік годував не завжди збалансованими кормами, вважається екологічно чистою.

УДК 619:614.32:613.4

Приліпко Л.В., студентка юридичного факультету*

Чернівецький НАУ ім. Ю. Федьковича, м. Чернівці, Україна

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ВІДСТЕЖЕННЯ У ХАРЧОВОМУ ЛАНЦЮЗІ

Контроль та нагляд за продуктами тваринного походження гарантує безпечність усіх харчових продуктів під час їх виробництва, транспортування, зберігання, переробки та обігу, придатність до споживання, відповідність вимогам щодо показників їх безпеки та якості, дотримання правил маркування згідно з ДСТУ 4518–2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів», що набув чинності в Україні з 01.11. 2008 р. і регламентує чіткі вимоги щодо пакування та маркування продукції.

Безпечність продуктів харчування є пріоритетом на всіх стадіях харчового ланцюга – «від лану – до столу». Згідно з Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів», відповідальність за безпечність продуктів тваринного походження несуть виробники та компанії харчового ланцюга. Оцінка ризиків безпечності продуктів харчування має наступні кроки: визначення небезпеки; характеристика небезпеки; оцінка очікування; характеристика ризику. Відстеження у харчовому ланцюзі – здатність здійснювати нагляд за продуктами харчування на всіх етапах їх виробництва та реалізації. Для полегшення відстеження харчових продуктів на території всіх держав – членів ЄС, останній

* Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор

випустив нові вказівки, чому передувало прийняття Загального Закону щодо продуктів, що набув чинності 1 січня 2005 року. Основні вимоги даного Закону включають: відстеження продуктів харчування; вилучення небезпечних продовольчих продуктів з ринку; обов'язки оператора; вимоги щодо імпорту й експорту. Європейська система швидкого реагування з харчової продукції та кормів (СШРХК) була заснована з метою забезпечення контрольних органів ефективним інструментом для обміну інформацією щодо заходів гарантування безпеки продуктів харчування. Юридичною основою СШРХК є Постанова ЄС 178/2002, мета якої – обґрунтування значення безпечності харчових продуктів, відстеження у харчовому ланцюгу та застосування системи швидкого реагування для забезпечення обміну інформацією щодо заходів гарантування безпечності харчових продуктів.

Питання безпечності продуктів харчування набуло більшої важливості у міжнародній торгівлі за останні роки. Угоди, досягнуті під час Уругвайського раунду багатосторонніх переговорів щодо торгівлі та заснування Світової організації торгівлі (СОТ), вперше призвели до появи загальних торговельних правил щодо сільськогосподарської та харчової продукції. Включення міжнародних стандартів на харчову продукцію до Угоди СОТ з санітарних та фітосанітарних заходів та Угоди з технічних бар'єрів у торгівлі забезпечило рівні правила гри для країн, що займаються торгівлею сільськогосподарської та харчової продукції.

Контроль за продуктами харчування – обов'язкова регулятивна дія, що здійснюється у процесі забезпечення виконання законів та інших нормативних актів щодо продуктів харчування державними або місцевими органами влади з метою захисту прав споживачів. Аналіз ризику в критичних контрольних точках (ККТ) відповідно до застосування системи НАССР – на сьогодні найприйнятніша система менеджменту безпеки харчових продуктів. Вона повинна включати: належну виробничу практику (GMP), належну практику з гігієни (GHP), належну сільськогосподарську практику (GAP), що були розроблені та рекомендовані САС (Codex Alimentarius Commission). Національний стандарт ДСТУ 4161–2003 передбачає, що вище керівництво несе відповідальність за доведення важливості виконання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів, відповідних вимог споживачів та результатів системи НАССР в цілому, до працівників усіх рівнів підприємства.

Системи відстеження захищають здоров'я споживача шляхом вилучення сумнівних продуктів харчування з продажу; допомагають запобігти шахрайству, якщо аналіз автентичності не може бути використаний (наприклад: м'ясо від птиці, яка вільно утримується чи за кліткового утримання, органічні продукти харчування тощо);

контролюють транскордонні хвороби (особливо небезпечні в усіх відношеннях хвороби стратегічного значення); уможливають здійснюють контроль за здоров'ям людей і тварин у непередбачуваних випадках; здійснюють моніторинг поголів'я тварин для субсидійних позовів.

Таким чином, первинна роль відстеження – захист здоров'я споживача через швидке вилучення виробів з продажу. Проте, системи відстеження все більше розвиваються з метою достатності й обов'язковості інформації про вироби через ланцюг продуктів харчування та забезпечення підтримки для визначення скарги відносно походження продукту. Системи відстеження дають можливість промисловості: дотримуватися чинного законодавства щодо якості та безпечності харчових продуктів; здійснювати швидкі дії для зняття продуктів з продажу та захистити репутацію бренду (через погану або невідповідність стандартам безпеки продуктів харчування); мінімізувати розмір будь-якого вилучення а, отже й втрати, понесені за отримання, розподілу або відновлення уже переданих у продаж; діагностувати проблеми у виробництві; створити ідентичність консервованого джерела генетично не модифікованої сої та інших компонентів; мінімізувати поширення будь-якої інфекційної хвороби серед домашньої худоби; захистити ланцюг продуктів харчування від впливу хвороби сільськогосподарських тварин; застрахувати м'ясо й м'ясні продукти, зберігати конфіденційність ринку та споживача; виводити на ринок диференційовані продукти, виходячи із умов їх виробництва.

УДК 636.2.082.35.087

Сарафінюк С.С., студент II курсу магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»*

Подільський ДАТУ, м. Кам'янець-Подільський, Україна

БІОХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ КОРОПА РІЗНИХ ВІКОВИХ ГРУП

Основним видом риби, яку розводять у господарствах західних районів України, є короп. Вплив факторів довкілля на цитогенетичні, гематологічні та біохімічні процеси у крові та соматичних клітинах органів коропа є недостатньо вивченими, що обумовлює проведення даних досліджень з метою розробки системи контролю з екологічного моніторингу у ставовому рибористві. За морфологічними і біохімічними показниками крові можна стверджувати про інтенсивність обмінних

* Науковий керівник – Приліпко Т.М., доктор с.-г. наук, професор