

## MAIN REQUIREMENTS FOR THE SAFETY AND QUALITY OF MILK IN UKRAINE

### ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ МОЛОКА В УКРАЇНІ

Kosyanchuk N. I. / Кос'янчук Н. І.

*s.v.s., as.prof. / к.в.н., доц.*

ORCID 0000-0002- 3055-8107,

*National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine,*

*Kyiv, Potehin str., 16,03041*

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,*

*м. Київ, вул. Потехіна, 16, 03041*

**Анотація.** Розглянуто нормативно-правові вимоги до виробництва молока сирого. Господарства з виробництва молока, оператори ринку харчових продуктів, зобов'язані дотримуватися загальних та спеціальних санітарно-гігієнічних вимог до первинного виробництва, відповідно законодавству про харчові продукти.

Для отримання безпечного і якісного молока необхідно дотримуватись належних практик виробництва: належної гігієнічної практики (*good hygiene practice, GHP*); належної сільськогосподарської практики (*good agriculture practice, GAP*); належної виробничої практики (*good manufacturing practice, GMP*) належної практики довкілля (*good environmental practice, GEP*);

**Ключові слова:** молоко, оператори ринку, безпечність та якість, належна гігієнічна практика, первинне виробництво,

**Вступ.** На сьогодні проблема безпечності та якості молока сирого набуває особливого значення, оскільки дотримання українськими товаровиробниками міжнародних вимог дозволить виготовляти безпечний та конкурентоспроможний харчовий продукт.

Питанню безпечності та якості молока сирого присвячено чимало наукових праць вчених [1], щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог при його виробництві, транспортуванні, та зберіганні і залишається постійно відкритою та актуальною. Тому, дослідження даної проблеми все частіше привертає увагу численних науковців і стає предметом обговорення на наукових конференціях, семінарах [2].

За даними науковців [3] доільне устаткування та молочний інвентар є найбільш суттєвим джерелом мікробного обсіменіння і надходження до 95 % всієї первинної мікрофлори молока сирого під час його одержання. Підвищена мікробна контамінація молока сирого – це результат недотримання правил санітарії при його одержанні, первинній обробці, охолодженні, зберіганні та

транспортуванні. Висока бактеріальна забрудненість призводить до швидкого наростання титрованої кислотності молока, внаслідок розмноження мікрофлори, що в свою чергу знижує технологічну і поживну цінність сирого молока і виготовлених з нього продуктів, а також сприяє значному скороченню їх терміну зберігання [4].

**Основний текст.** В Україні продовжують впроваджувати європейську модель контролю за безпечністю та якістю продукції тваринництва. Це пояснюється не тільки її значенням для збереження здоров'я людства, але і розвитком держави як члена світового співтовариства.

Експерти звертають увагу на низьку якість зазначеної продукції. Крім того, потребують аналізу форми державного контролю за якістю продукції тваринництва.

Для того щоб отримати молоко екстра гатунку необхідно не просто модернізувати тваринницькі ферми, але й дотримуватись належних практик виробництва: належної гігієнічної практики (good hygiene practice, GHP); належної сільськогосподарської практики (good agriculture practice, GAP); належної виробничої практики (good manufacturing practice, GMP) належної практики довкілля ( good environmental practice, GEP); та ін.

Господарства з виробництва молока, як оператори ринку харчових продуктів, зобов'язані дотримуватися *загальних та спеціальних* санітарно-гігієнічних вимог до первинного виробництва.

Згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», № 771/97- ВР. від 23.12.1997, стаття 40. «Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів», зазначено вимоги до первинного виробництва, транспортування, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва. Потужності, на яких здійснюється лише первинне виробництво та зберігання молока в місці його первинного виробництва підлягають державній реєстрації, яку здійснюють

компетентні органи, шляхом внесення відповідної інформації до реєстру і присвоєнням реєстраційного номера.

Відповідно до наказу міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів» № 118 від 12. 03. 2019, що зареєстровано в Міністерстві юстиції України 07.06.2019 за №593/33564 вказані вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів і затверджені цим наказом, застосовуються до операторів ринку молока та молочних продуктів, що здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту, з дня набрання чинності цим наказом. До всіх інших операторів ринку молока та молочних продуктів вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджених цим наказом, застосовуються з 01 січня 2022 року з урахуванням термінів та допустимих рівнів критеріїв.

Відповідно Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від № 2042-VIII від 18 травня 2017 р., статті 18. Зазначає, що заходи державного контролю здійснюються без попередження (повідомлення) оператора ринку, крім аудиту та інших випадків, коли таке попередження є необхідною умовою забезпечення ефективності державного контролю. Аудит постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, проводиться за умови повідомлення оператора ринку не пізніше ніж за три робочі дні до здійснення такого заходу.

Виробники молока відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють: «Господарства, де утримуються тварини, що використовуються для виробництва сирого молока та молозива, підлягають державному контролю з метою перевірки дотримання операторами ринку гігієнічних вимог, встановлених законодавством про харчові продукти. У разі виявлення порушення гігієнічних вимог державний ветеринарний інспектор вживає заходів, спрямованих на впровадження оператором ринку коригувальних дій».

Також господарства мають здійснювати заходи чи забезпечити умови, що передбачені у статті 40 цього Закону, а саме: «Оператор ринку зобов'язаний розробити та впровадити процедури періодичної перевірки сирого молока для визначення рівня загального бактеріологічного забруднення або кількості соматичних клітин. Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган і протягом трьох місяців, з дати такого повідомлення зазначену невідповідність не усунуто, відправлення сирого молока з відповідного господарства забороняється». Така заборона застосовується до моменту надання оператором ринку компетентному органу підтвердження усунення невідповідності. Мінімальна періодичність перевірки сирого молока визначена також наказом Мінагрополітики №118/2019, а саме для рівня загального бактеріологічного забруднення (ЗБЗ) - двічі на місяць, а кількості соматичних клітин (КСМ) – раз на місяць. Якщо за цей час виробничі процеси з гігієни виробництва молока і здоров'я корів не відповідають ЗБЗ і КСМ не усунуто, то компетентні органи тимчасово припиняють обіг молока у порядку передбаченому статтею 67 Закону України №2042 « рішення про тимчасове припинення виробництва та обігу харчових продуктів».

За наказом Мінагрополітики №118/2019 також передбачається проведення операторам ринку, який здійснює первинне виробництво молока, періодичного контролю щодо залишків антибіотиків у молоці і тимчасова заборона на введення в обіг забрудненої продукції.

**Висновки.** 1. Господарства з виробництва молока, як оператори ринку харчових продуктів, зобов'язані дотримуватися *загальних та спеціальних* санітарно-гігієнічних вимог до первинного виробництва.

2. Для того, щоб отримати молоко екстра гатунку операторам ринку необхідно не тільки модернізувати виробничі об'єкти, але й дотримуватись належних практик виробництва: належної гігієнічної практики (good hygiene practice, GHP); належної сільськогосподарської практики (good agriculture

practice, GAP); належної виробничої практики (good manufacturing practice, GMP) належної практики довкілля (good environmental practice, GEP);

Литература:

1. Єфімова О. М. Аналіз невідповідностей у молочних продуктах призначених для експорту за показниками безпеки / О. М. Єфімова, О. М. Бергілевич, А. М. Марченко, В. В. Касянчук // Молочная индустрия. – 2014. – №1. – С.18 – 21.

2. Чагаровський В. Стан вітчизняної молокопереробної галузі /В. Чагаровський // IX Міжнародний молочний конгрес. «Виклики, стратегії та інновації молокопереробного бізнесу 2016», Київ, 2016 .- С.54-60.

3. Дегтерев Г. П. Актуальные задачи повышения качества молока / Г. П. Дегтерев, В. В. Шайкин // Переработка молока. Технология, оборудование, продукция. – 2003. – №3(41). – С. 19 – 20.

4. Кухтин М. Д. Гігієнічне і технологічне нормування психротрофної мікрофлори молока / М. Д. Кухтин, О. С. Покотило, Перкій Ю. Б. // Наукові праці національного університету харчових технологій. – К., 2015. – №3 . – Т. 21. – С. 38 – 45.

#### **References:**

1.Yefimova O. M., Berhilevych O. M., Marchenko A. M., Kasyanchuk V. V. (2014) . Analiz nevidpovidnostey u molochnykh produktakh pryznachenykh dlya eksportu za pokaznykamy bezpechnosti [ Analysis of inconsistencies in dairy products intended for export by safety indicators], *Molochnaya industriya (Dairy industry)*, №1, pp18 - 21,(in Ukrainian).

2. Chagarovs'kiy V. (2016). Stan vitchyznyanoyi molokopererobnoyi haluzi[The state of the domestic dairy industry] IX Mizhnarodnyy molochnyy konhres. «Vykylyky, stratehiyi ta innovatsiyi molokopererobnoho biznesu (IX (International Dairy Congress. “The Challenges, Strategies and Innovations of the Dairy Business), Kiev, pp 54-60, (in Ukrainian).

3 Dehterev H. P, Shaykyn V. V. (2003). Aktual'nyye zadachi po uluchsheniyu kachestva moloka[Actual tasks of improving the quality of milk], *Pererabotka moloka. Tekhnologiya, oborudovaniye, produktsiya. (Milk processing. Technology, equipment, products)*, №3(41). pp.19 – 20, (in Ukrainian).

4 . Kukhtyn M. D., Pokotylo O. S, Perkiy YU. B. (2015). Hihiyenichne i tekhnolohichne normuvannya psykhrotrofnoyi mikroflory moloka [Gigiyenicheskaya i tekhnologicheskaya regulyatsiya psikhrotroficheskoy mikroflory moloka] *Naukovi pratsi natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohiy (Scientific papers of the National University of Food Technologies)*, №3, Vol. 21, pp. 38 – 45, (in Ukrainian).

**Abstract.** The regulatory requirements for the production of raw milk are considered. Milk production farms, food market operators, are required to comply with general and special sanitary and hygienic requirements for primary production, in accordance with food legislation

*To obtain safe and quality milk, you must follow good manufacturing practices: good hygiene practice (GHP), good agricultural practice (GAP), good manufacturing practice (GMP), good environmental practice ( good environmental practice, GEP).*

**Key words:** *milk, market operators, safety and quality, good hygiene practices, primary production,*