

## ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА НА МОЛОЧНИХ ФЕРМАХ

О.М. Бергілевич, д.вет. наук, професор  
А.М. Марченко, головний спеціаліст управління ветеринарної  
медицини в Білоцерківському районі Київської області  
В.В. Касянчук, д.вет. наук, професор  
Сумський національний аграрний університет

На сучасному ринку, в умовах конкуренції, основним регулюючим важелем є якість продукції. Якість продукції в глобальному розумінні означає задоволення потреб споживачів. До поняття якості продукції тваринництва та рослинництва відносяться як споживчі властивості харчового продукту, так і такі важливі для сучасного суспільства аспекти якості, як методи землеробства і тваринництва, відповідність сучасним стандартам безпеки. Виробники продовольчої сировини та харчових продуктів для сучасного міжнародного ринку, в тому числі європейського, стараються надати своїй продукції додаткових позитивних характеристик, наприклад таких як органічне виробництво, особливе географічне походження, виготовлення продукції за принципом збереження навколишнього природного середовища.

Отже, передові виробники зацікавлені в наданні своїй продукції особливої привабливості для споживачів та збільшенні її конкурентоспроможності на ринку. На даний час існує 4 сучасні схеми виробництва продукції з особливими показниками її якості: органічна, екологічна, географічна та традиційні харчові продукти. Ці схеми виробництва мають певні відмінності між собою та передбачають як належне виробництво, так і відповідний контроль і сертифікацію. Тільки за результатами сертифікації продукція може бути відповідним чином маркована для того, щоб вона була ідентифікована на ринку [1-3].

Молочний сектор в Україні займає одне із передових місць по своїй значущості серед інших виробництв харчового сектору. Національні виробники молокопродуктів прагнуть розширяти ринки збуту, в тому числі за рахунок нових видів продукції. Дуже перспективним напрямом є виробництво органічних молокопродуктів. Цей сегмент тільки зароджується в Україні, а отже і надає широкі можливості та перспективи для виробників. Враховуючи сучасні національні та міжнародні вимоги до харчових продуктів, в тому числі, до органічних, слід зазначити, що основоположною вимогою до

них є безпечність для споживача. Органічні харчові продукти повинні мати найвищий ступінь безпечності для споживачів. Ці харчові продукти вважаються найкращими серед інших харчових продуктів. Щоб органічна молокопродукція відповідала вимогам, що ставляться до неї, необхідно забезпечувати органічне виробництво в усіх ланках харчового ланцюга. Важливою ланкою виробництва органічних молокопродуктів є молочні ферми. Для органічних молокопродуктів молоко-сировина повинна бути вироблена на органічних молочних фермах [3]

Метою даної роботи було вивчення особливостей виробництва органічного молока на молочних фермах відповідно до сучасних вимог. За результатами дослідження було встановлено, що основними вимогами до органічних молочних ферм є дотримання комплексу належних практик, які сприяють отриманню молока високої якості та безпечності. До таких належних практик відносяться: Good Agricultural Practice (GAP), Good Manufacturing Practice (GMP), Chain control (CC), Good Hygiene Practice (GHP), Good Veterinary Practice (GVP), Good Ecology Practice Quality control (QC), Hazard Analysis by Critical Control Points (НАССР). Слід зазначити, що система НАССР для первинного виробництва є не обов'язковою для застосування, але передові фермери в розвинених країнах успішно її впроваджують. При впровадженні належних практик необхідно враховувати те, що вони будуть попереджувати виникнення ризиків як в сирому молоці так і в кінцевих молочних продуктах.

Для сирого молока, як і для молокопродуктів, особливим ризиками є мікробіологічні. Для ефективного попередження мікробіологічних ризиків необхідно розробити профіль ризику. Профіль мікробіологічного ризику повинен включати:

- перелік мікроорганізмів, які можуть бути виявленими в молочних продуктах, включаючи характерні особливості кожного мікроорганізму, які важливі з точки зору здоров'я людини;
- епідеміологічні дані щодо виникнення харчових отруєнь, пов'язаних з конкретним мікроорганізмом;
- результати досліджень розповсюдження мікроорганізмів в харчовому ланцюзі та ступеня мікробіологічного ризику, пов'язаного з молочними продуктами;
- опис виробництва молочних продуктів в харчовому ланцюзі із зазначенням офіційно встановлених мікробіологічних показників (критеріїв), дотримання яких гарантує безпечне харчування молочними продуктами для споживачів.

Сире молоко може містити патогенні та умовно-патогенні

мікроорганізми за умови недотримання вимог вищезазначених належних практик. Взагалі, в сирому молоці міститься змішана мікрофлора, яка потрапляє до нього з декількох джерел: поверхня вим'я, шкіра корів, внутрішні поверхні доїльного обладнання та молочного посуду, персонал, повітря приміщення, де відбувається доїння корів, вода молочної ферми, захворювання корів на мастит. Тобто всі джерела, з яких потрапляє до молока мікрофлора поділяються на дві групи. До першої групи відносяться внутрішні джерела (чинники) – коли мікроорганізми потрапляють до збірного молока з вим'я корови уразі її захворювання на мастит (або при іншому захворюванні, при якому патогенні мікроорганізми виділяються з молоком.)

До другої групи відносяться зовнішні джерела (чинники) – коли мікроорганізми потрапляють до молока з довкілля молочної ферми. Первинне виробництво молока на молочних фермах має найбільший внесок в контамінацію мікроорганізмами як сирого молока, так і молочних продуктів. На рівень контамінації мікроорганізмами сирого молока впливає здоров'я тварин, розмір стада, вік тварин, рівень гігієни доїння та утримання корів, якість води, годівля. При виконанні вимог належних практик негативний вплив вищезазначених чинників на мікробіологічне забруднення сирого молока зменшується до рівня, який не несе загрози для споживачів або попереджається.

Таким чином, належні практики є важливими заходами для первинного виробництва молока на органічних молочних фермах, щоб гарантувати його безпечність та якість. Ці належні практики сприяють зменшенню виникнення ризиків для споживачів щодо харчових отруєнь, в тому числі тих, що викликаються патогенними та умовно патогенними мікроорганізмами. На кожній органічній фермі повинно бути налагоджено ефективне управління мікробіологічними ризиками, яке базується на створенні мікробіологічних профілів та методології оцінки мікробіологічних ризиків.

#### Література

1. Касянчук В.В. Поширення і застосування основоположних принципів європейського співтовариства щодо належної гігієнічної практики на вітчизняних молочних фермах / В.В.Касянчук, М.П. Остапюк // Наук Вісник Львівського нац. ун-ту вет. мед. ім. С.З.Гжицького. – Львів. – 2010. – № 4(46). – С. 73-77.
2. Касянчук В.В. Система охорони довкілля при виробництві молока / В.В. Касянчук, О.М. Бергілевич, М.Д.Кухтин // Роль в підвищенні технологічного рівня ефективності АПК України:

матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції. – Тернопіль: Крок, 2012. – С. 194-197.

3. Future perspective for animal health on organic farms: main findings, conclusions and recommendations from SAFO / Edited by C. Rymer, M. Vaarst and S. Padel Network// Proceedings of the 5th SAFO Workshop 1 June 2006, Odense, Denmark, 2006. – 146 p.