

## **КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ СТАВКОВОЇ РИБИ**

Петров Р. В., к. вет. н., доцент  
Сумський національний аграрний університет

На сьогоднішній день актуальним питанням, що стоїть перед агропромисловим комплексом України, є забезпечення населення доброякісною та безпечною продукцією рибництва.

03.09.2013 р. ухвалено Закон "Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини", який набрав чинності 10.01.2014 р. Згідно з Законом, органічна продукція - це продукція, отримана в результаті сертифікованого виробництва, під час якого виключається застосування хімічних добрив, пестицидів, генетично модифікованих організмів (ГМО), консервантів тощо, та на всіх етапах виробництва (виращування, переробки) застосовуються методи, принципи та правила, визначені цим Законом для отримання натуральної (екологічно чистої) продукції, а також збереження та відновлення природних ресурсів [4].

Стан виробництва та реалізації рибної продукції викликає стурбованість та занепокоєння. Безконтрольна обробка риби антибактеріальними препаратами та антибіотиками, її вилов та безконтрольна реалізація рибної продукції створюють небезпеку для споживачів. В точках реалізації рибної продукції здійснюється контроль якості та безпечності риби, але доволі часто, він не має системного, комплексного характеру. В результаті чого до реалізації може потрапляти рибопродукція сумнівного походження (браконьєрська та з невідомих водойм).

Крім того, імпортована рибна продукція, що реалізується в торгових точках в більшості по підробленим документам, має сумнівну якість та реалізується з порушеннями правил торгівлі і санітарно-гігієнічних норм. Підприємці, які реалізують рибну продукцію в торгових мережах не мають можливості контролювати всі зазначені процеси в повному обсязі, чим і користуються непорядні постачальники [2]. В результаті цього виникають непоодинокі випадки захворювання споживачів та отруєння неякісною рибною продукцією [3].

Ситуація, що склалася з постачанням, зберіганням та реалізацією рибної продукції потребує термінового створення спеціалізованого механізму координації заходів щодо оперативного усунення зазначених порушень, постійного контролю дотримання норм чинного законодавства та уникнення негативних наслідків незаконної діяльності у напрямку реалізації рибної продукції.

Така сучасна європейська система є найбільш привабливою для іноземних інвесторів ще і в тому, що має гарантію в цільовому використанні залучених інвестицій [2].

Якість та безпека живої риби, інших водних живих ресурсів, вирощених у ставках, інших водних об'єктах (їх ділянках), підтверджуються ветеринарним свідоцтвом, яке видається державними органами ветеринарної медицини один раз на рік на всю партію вирощених живої риби або інших водних живих ресурсів згідно ст. 2

Закону України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них" [6].

**Таблиця 1**

**Схема контролю безпечності ставкової риби**

| Показник                                       | Небезпечна умова   | Можлива загроза для людини  | Контроль за небезпечним чинником та заходи щодо його усунення   |
|--|--|---|---|
| Вирощування риби                               | Захворювання риби заразної етіології, наявність біотоксинів  | Зараження збудниками та іншою секундарною умовно-патогенною та патогенною мікрофлорою | Виконання протиепізоотичних заходів. Контроль за бактеріальним станом водойми, вмістом умовно-патогенною мікрофлорою, за допомогою тест-підложек серії Ridacount. Заборона вилову рибу до усунення небезпечних факторів |
| Застосування лікарських засобів                | Накопичення в організмі риби лікарських препаратів   | Накопичення препаратів в організмі людини, алергії, ідіосинкразії                     | Контроль за каренцією препаратів, використання препаратів згідно інструкцій, використання скринінг-системи "Preni®Test", використання екологічно-безпечних препаратів в риборицтві.                                     |
| Вилів риби                                     | Підвищений вміст мікроорганізмів у воді при вилові, механічні домішки в риби                           | Контамінація риби мікроорганізмами, що може призвести до зараження людини             | Проведення бактеріологічних досліджень риби. Використання вилову риби ятерами.  |
| Транспортування, зберігання та реалізація риби | Стрес, дефіцит кисню, перепад температур. Зниження резистентності риби, пошкодження зовнішніх покривів | Контамінація риби мікроорганізмами  | Проведення ветеринарно-санітарної оцінки риби, дотримання правил перевезення риби, контроль над дотримання правил зберігання та реалізації риби, контроль за температурою, санітарним станом обладнання, льодом.        |
| Промислова переробка риби                      | Порушення технологічної карти процесів переробки риби  | Контамінація риби мікроорганізмами, використання заборонених препаратів               | Контроль над дотриманням усіх технологічних норм та регламентів. Створення і застосування на підприємстві системи НАССР.  |
| Кулінарна обробка риби                         | Недостатня кулінарна обробка, що не забезпечує знезараження збудників, або дуже стійкі збудники        | Токсико-інфекції, паразитарні захворювання  | Проведення ветеринарно-санітарної оцінки риби. Дотримання кулінарних режимів обробки риби та рибопродукції, що забезпечують знезараження збудників.   |

Підтвердження якості і безпеки водних біоресурсів та продуктів їх переробки, відповідності встановленим законодавством вимогам є

обов'язковим у разі їх реалізації як готової продукції або для подальшої переробки згідно статей 44, 45 Закону України "Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів" [5].

Виробник повинен забезпечити контроль якості та безпечності продуктів лову та харчових продуктів рибництва з них на усіх стадіях їх переробки та супутніх матеріалів. Такий контроль здійснює виробнича лабораторія, яка підлягає атестації.

При виробництві конкурентоспроможної продукції на фоні постійно зростаючої кількості випадків харчових отруень (хвороб) і виявлених випадків фальсифікації натуральних рибних продуктів, яке призводить до зниження їх якості, вимагає розробки нормативних документів та рекомендацій, а також нових концепцій ефективного контролю безпеки харчових продуктів [1, С. 73-76].

Перед нами було поставлене завдання розробити схему контролю за виробництвом та реалізацією риби, яка забезпечить отримання споживачем якісної та безпечної органічної продукції рибництва. Для забезпечення отримання споживачами безпечної риби та рибної продукції на всіх етапах виробництва "від ставку – до столу", виникла необхідність в впровадженні системи контролю над шляхом надходження продукції для споживача, так як риба під час вирощування та реалізації може піддаватися різноманітним протипаразитарним та антибактеріальним обробкам. Зазначені препарати можуть накопичуватися в рибі і переходити по харчовому ланцюгу до людини, що може бути небезпечно.

Застосування вищезазначеної схеми контролю безпечності риби дозволить отримати безпечну екологічно чисту продукцію рибництва.

### Література

1. Дячук Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: Справочник [Под ред. В. Н. Кисленко] / Т. И. Дячук – М.: Колос, 2008. – 365 с.
2. Європейський підхід до рибної галузі // <[http://auv.com.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=70](http://auv.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=70)>: – 2012.
3. Пищевые отравления неустановленной этиологии / <[www.eurolab.ua/encyclopedia/urgent.medica.aid/2487/](http://www.eurolab.ua/encyclopedia/urgent.medica.aid/2487/)>. – 2010.
4. Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини / Верховна Рада України; Закон від 03.09.2013 № 425-VII.
5. Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів // Закон України № 3677-17, редакція від 08.07.2011р.

6. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них / Закон України від 06.07.2010, ВВР, 2010, N 46, ст.540.