

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЖИТОМИРСЬКОМУ РЕГІОНІ

Котелевич В. А., к. вет. н., доцент

Житомирський національний агроекологічний університет, м. Житомир

Актуальність проблеми. У сучасних умовах жорсткої конкурентної боротьби за ринки збуту продукції підприємства розвинутих країн все ширше застосовують ефективний інструмент забезпечення успіху – системи якості, які відповідають визнаним міжнародним вимогам, що містяться у Міжнародних та Європейських стандартах з якості та сертифікації. Ефективність цього інструмента тепер особливо зростає у зв'язку з прийняттям у багатьох країнах

законодавства, яке встановлює жорсткі вимоги щодо безпечності продукції для здоров'я та життя людини, захисту прав та інтересів споживачів, охорони навколишнього природного середовища тощо [1-4]. Виробництво та реалізація безпечних харчових продуктів є важливою передумовою збереження здоров'я населення країни. З метою надання гарантій безпеки, підвищення якості тваринницької продукції, розширення ринків її збуту надано чинності Національному стандарту України ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких ланок харчового ланцюга». Отже, питання якості та безпеки харчових продуктів у Житомирському регіоні є актуальним.

Матеріали і методи досліджень. Матеріалом наших досліджень була звітна документація Житомирської регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини (ЖРДЛВМ) за 2014–2015 рр., державних лабораторій ВСЕ господарчих ринків м. Житомир і Житомирської області; зразки м'ясних та молочних продуктів. Наші дослідження включали: органолептичні, фізико-хімічні та контроль за показниками безпеки (токсичні елементи, антибіотики, мікробіологічні показники) за загальноприйнятими методами.

Результати досліджень. Аналіз звітної документації державних лабораторій ветсанекспертизи господарчих ринків Житомирської області за 2014-2015 роки свідчить, що провідну ланку при вибравовці продуктів забою займають інвазійні захворювання, а саме: фасціольоз великої рогатої худоби, метастронгільоз та ехінококоз свиней. Певна частина продукції вибравувалась через незадовільність органолептичних показників: неспецифічний запах, забруднення та крововиливи. За даний період спеціалістами державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи оглянуто і проведено експертиз 444188, проведено лабораторних досліджень 1362304: направлені на утилізацію 35 кг яловичини, 270 кг свинини і 58 кг м'яса кролів, нутрії та дичини. При цьому від великої рогатої худоби та свиней було недоотримано 1,903 т і 8,272 т субпродуктів відповідно.

Крім м'яса та субпродуктів, недопущено до реалізації такі харчові продукти: риба та рибопродукти – всього 274 випадки, вагою 6,587 т, знезаражено 3,373 т (за результатами біохімічних досліджень, порушення термінів реалізації, відсутні документи, повторна дифростація), утилізовано 3,214 т (за результатами біохімічних досліджень, порушення термінів реалізації, відсутні документи); яйця - всього 96 випадків 103,866 тис. штук (29,95 т), у т.ч.: знезаражено 103,243 тис. шт. (по причині побитостей, механічної забрудненості), утилізовано 0,886 тис. шт. (по причині порушення термінів та умов зберігання, за результатами овоскопії); молоко та молокопродукти – всього 4893 випадків вагою 32,427 т, знезаражено 10,521 т

(по причині порушення термінів реалізації, механічної забрудненості, фальсифікації, незадовільних органолептичних показників, жир та кислотність не відповідали нормі), утилізовано 21,9 т (по причині порушення термінів реалізації, механічної забрудненості, мастити, органолептики, жир, кислотність не відповідають нормі, перевищення по ДР-2006).

Проведеними дослідженнями ковбасних виробів, які надходили для дослідження в ЖРДЛВМ, було встановлено, що всі вони були свіжими. З 50 досліджуваних зразків варених ковбас 10 % не відповідали вимогам технічних регламентів за масовою часткою води, 2 % – за масовою часткою солі, 4 % – за масовою часткою нітриту натрію та 14 % – за масовою часткою крохмалю.

З 40 досліджуваних зразків напівкопчених ковбасних виробів 12,5% не відповідали за масовою часткою води, 2,5% – за масовою часткою солі та крохмалю.

При бактеріологічному дослідженні ковбасних виробів встановлено, що 10 % напівкопчених ковбасних виробів не відповідали вимогам за вмістом бактерій групи кишкової палички (БГКП), 12 % варених ковбасних виробів – за вмістом КМАФАнМ, КУО та 12 % – за БГКП. З всіх досліджуваних ковбасних виробів 11,1 % не відповідали вимогам за вмістом КМАФАнМ, КУО та 4,4 % – за вмістом бактерій групи кишкової палички.

За показниками якості та безпеки (вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, антибіотиків) напівкопчені та варені ковбаси вищого, 1 і 2 гатунку відповідали нормативним вимогам.

Отже, 11,1 % з всіх досліджуваних (90 проб) ковбасних виробів не відповідали вимогам за масовою часткою води, 2,2 % – за масовою часткою солі; 2,2 % за масовою часткою нітриту натрію; 8,9 % – за масовою часткою крохмалю. За санітарними показниками у 4,4 % зразків цих м'ясопродуктів були виділені бактерії групи кишкової палички, у 11,1 % – мезофільні аеробні та факультативно-аеробні мікроорганізми. Вони за відповідних умов можуть викликати харчові токсикоінфекції, тому ковбасні вироби були направлені на знешкодження шляхом проварювання і переведені на нижчі сорти.

При визначенні відповідності проб молока фізико-хімічним показникам встановлено, що з 25 досліджуваних зразків молока 1 проба (4,0 %) не відповідала вимогам за масовою часткою жиру, за кислотністю та наявністю інгібуючих речовин.

За вмістом соматичних клітин з досліджених 25 зразків – 3 проби (12 %) не відповідали нормативним вимогам. У досліджених зразках молока залишкових кількостей антибіотиків не встановлено. Таким чином, з

результатами імуноферментних досліджень молоко є безпечним для використання.

За результатами проведених нами досліджень, *S. aureus*, БГКП (колі-форми), патогенні мікроорганізми, в тому числі сальмонели, не було виявлено у жодному зразку молока та молокопродуктів. Кількість КМАФАнМ, КУО в 1 г у досліджуваних пробах знаходилось у межах $4,0 \cdot 10^3$ – $4,5 \cdot 10^3$ КУО в 1 г (при допустимому рівні не більше $1 \cdot 10^5$ КУО в 1 г), тобто не перевищувало допустимих меж. Вміст дріжджів та грибів плісені у зразках молочної продукції не виділено (допустима концентрація – не більше 100 КУО в 1 г). За мікробіологічними показниками (КМАФАнМ; БГКП; *St. aureus*; патогенні мікроорганізми, у т.ч. сальмонели) усі досліджені зразки молока не перевищували допустимого рівня.

Висновки. 1. Державні лабораторії ветсанекспертизи господарчих ринків Житомирського регіону і Житомирська регіональна державна лабораторія ветеринарної медицини проводять велику роботу в плані недопущення до реалізації недоброякісної та шкідливої харчової продукції.

2. Встановлено, що основною причиною вибраковки субпродуктів за 2014-2015 рр. були інвазійні захворювання, в тому числі 658 (3,45 %) випадків фасціольозу при дослідженні продуктів забою ВРХ, 5033 – ехінококозу (3,59 %) і 413 (0,29 %) – метастронгілозу у свиней.

3. За показниками якості та безпеки (вміст токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, антибіотиків) напівкопчені та варені ковбаси вищого, І і 2 гатунку відповідали нормативним вимогам. За санітарними показниками у 4,4 % зразків цих м'ясопродуктів були виділені бактерії групи кишкової палички, у 11,1 % – мезофільні аеробні та факультативно-аеробні мікроорганізми і за відповідних умов можуть викликати харчові токсикоінфекції.

4. Основою гарантування безпеки молочної продукції в Україні залишається система моніторингу санітарно небезпечних збудників та залишкових кількостей токсичних речовин. Для усунення ризику небезпек споживача молочної продукції необхідно удосконалювати систему контролю сировини, яку використовують для виготовлення продуктів, за показниками безпеки на всіх етапах виробництва.

Література

1. Експрес-довідник з ветеринарної експертизи в питаннях та відповідях / А. М. Труш, І. В. Яценко, М. О. Дегтярьов [та ін.]. – Х., 2009. – 246 с.

2. Закон України "Про захист прав споживачів" №1023–ХІІ від 12 травня 1991 р. зі змінами.

3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». – № 2809 – IV від 06 вересня 2005 р.

4. Посудін Ю. І. Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки сільськогосподарських і харчових продуктів / Ю. І. Посудін. – Київ, 2005 – 124 с.