



**Національний  
університет  
біоресурсів і  
природокористування  
України**

**Факультет  
ветеринарної  
медицини**

**НДІ Здоров'я тварин**



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»  
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.  
НУБіП України, м. Київ**

**УДК 619:614.31:637.1/ 5.07**

**ВПРОВАДЖЕННЯ КОМПЛЕКСНОЇ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ  
ХІМІЧНИХ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ НА ПОТУЖНОСТЯХ З  
ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ М'ЯСА ЗАБІЙНИХ ТВАРИН**

**Богатко Н.М.<sup>1</sup>, доктор ветеринарних наук, доцент**

**Букалова Н.В.<sup>1</sup>, кандидат ветеринарних наук, доцент**

**Приліпко Т.М.<sup>2</sup>, доктор сільськогосподарських наук, професор**

**Дудус Т.В.<sup>3</sup>, кандидат педагогічних наук, методист вищої категорії**

*<sup>1</sup>Білоцерківський національний аграрний університет*

*<sup>2</sup>Заклад вищої освіти «Подільський державний університет*

*<sup>3</sup>Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти МОН  
України*

Наразі споживач стає вибагливим до безпечності і якості харчових продуктів, а саме: яловичини, свинини, баранини і козлятини, які виробляються, зберігаються, а також реалізуються в супермаркетах і на агропродовольчих ринках. Саме тому оператори ринку з виробництва та обігу м'яса забійних

тварин мають здійснювати ризик-орієнтований контроль за встановленням хімічних небезпечних факторів та проводити їх аналізування та виявлення експресними методиками, застосовуючи системи *VACCP* і *TACCP*, які формують комплексний підхід щодо гарантування отримання пересічними споживачами безпечного й непідробного харчового продукту.

Матеріалом для досліджень були зразки яловичини, свинини, баранини, козлятини, відібрані на потужностях з виробництва та обігу м'яса забійних тварин (оптові бази, супермаркети, агропродовольчі ринки), досліджені згідно з експресними методиками виявлення хімічних небезпечних факторів (розчинів формальдегіду, хлормістких препаратів, пероксиду гідрогену, оцтової кислоти, перманганатом калію, лужними дезінфікуючими і мийними засобами гідрокарбонату натрію) в лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики Інституту післядипломного навчання. Використовували запатентовані методики (Патенти України № 81943, 81944, 81945, 102019, 102020, 132813, 132815).

Внаслідок порушення термінів реалізації м'яса забійних тварин та укріття їх сумнівного ступеня свіжості за оброблення мийними лужними засобами – є важливою соціальною проблемою при встановленні ризик-орієнтованого контролю спеціалістами ветеринарної медицини. Дослідженнями було встановлено, що найбільший відсоток навмисно обробленого м'яса на потужностях з виробництва та обігу лужними мийними і дезінфікуючими засобами становив 28,0 %, із них розчином гідрокарбонату натрію – 10,8 %, розчином хлормістких препаратів – 17,3 %, розчином пероксиду гідрогену – 15,6 %, розчином перманганату калію – 14,4%, розчином оцтової кислоти – 13,5%, розчином формальдегіду – 11,2 %.

Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері безпечності та окремих показників якості м'яса забійних тварин за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами та у сфері ветеринарної медицини була визначена на підставі ризик-орієнтованого підходу. При проведенні моніторингу потужності з виробництва м'яса мали нарахованих балів 100, оптові бази – 72 бали, супермаркети – 70, а агропродовольчі ринки – 85 балів. На основі нарахованої суми балів кожна потужність відповідно до шкали балів відноситься до певного ступеня ризику, а саме від 79 до 89 балів – до високого ступеня ризику відносилися оптові бази, супермаркети та агропродовольчі ринку; від 90 балів і більше – до дуже високого ступеня ризику відносилися потужності з виробництва м'яса забійних тварин.

На основі встановлених балів була визначена періодичність здійснення планових заходів державного контролю потужностей у сфері безпечності та окремих показників якості м'яса забійних тварин за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами: з дуже високим ступенем ризику (потужності з виробництва м'яса забійних тварин – інспектування проводити не більше 4-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік; з високим ступенем ризику (оптові бази, супермаркети, агропродовольчі ринки) – інспектування проводити не більше 3-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік. Також необхідно проводити інспектування у сфері ветеринарної медицини державним

інспектором ветеринарної медицини за встановленими критеріями оцінки ступеня ризику на потужностях з виробництва та обігу м'яса забійних тварин за оброблення мийно-дезінфікуючими засобами, а саме – з середнім ступенем ризику (потужності з виробництва м'яса забійних, оптові бази, супермаркети, агропродовольчі ринки) – інспектування проводити не більше 2-х разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік.

Таким чином, за впровадження комплексної системи контролю небезпечних хімічних факторів, враховуючи положення *VACCP* і *TACCP* на потужностях з виробництва та обігу м'яса забійних тварин необхідно розробити послідовні дії щодо виконання дієвості цих систем, а саме: створити групу з оцінки загрози навмисного оброблення м'яса хімічними небезпечними факторами; впровадити у дію розроблені експрес-методики виявлення навмисного оброблення м'яса забійних тварин хімічними небезпечними факторами вище вказаними (розчинів формальдегіду, хлормістких препаратів, пероксиду гідрогену, оцтової кислоти, перманганатом калію, лужними дезінфікуючими і мийними засобами гідрокарбонату натрію); розробити блок схему ланцюга за виробництва, зберігання і постачання м'яса, а саме за зберігання м'яса; визначити кроки, в яких існує потенційна загроза для: потужностей та ключового персоналу, операцій, м'яса; оцінити ці кроки для визначення ризику як критична точка управління (КТУ).