

высшего сорта и сосисках «Молочные» высшего сорта соответственно – $1,18\pm 0,13$ и $1,09\pm 0,09$ %, что не предусмотрено для данных видов колбасных изделий высшего сорта. При микроструктурном исследовании в вареной колбасе высшего сорта «Докторская» обнаружено частицы хрящевой ткани и ткани языка; в сосисках «Хуторские» регистрировали включения растительного белка, что не предусмотрено рецептурой для изготовления данных колбасных изделий.

Ключевые слова: показатели качества, колбаса вареная, сосиски, органолептика, химические показатели, микроскопические исследования.

ON THE QUESTION OF DETERMINING QUALITY OF COOKED SAUSAGES

Bogatko N.M., Bukalova N.V., kand. vet. n., associate professor

Bilotserkiivskiy National agrarian University, Belaya Tserkov, Ukraine

Serdioucov J.K., kand. vet. n., associate professor

National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, Kiev

Yatsenko I.V., d.vet. n., professor, academician of Ukraine ye forensic veterinary expert, LL.B.

Kharkiv State Veterinary Academy, Kharkiv

Summary. Meat foods matter very much in the feed of man and fold considerable part her food ration. In many countries of the world meat is the basic object of food industry. In our state that determines basic legal and organizational principles of providing of quality and safety of meat products, food products made from them for life and health of population and prevention of negative in fluce on an environment in case processing, packing and moving through the custom border of Ukraine. By the most effective method of providing of safety of food products presently the system HACCP, that is base on implementation of requirements of Regulation of European Parliament and Advice №178/2002, sconfessed in the world, that included general principles of functioning of the system, and also requirements of Regulation of European Parliament and Advice №852/2004.

Our country has the Law of Ukraine «On basis principles and requirements for safety and quality of food», which spelled out the need to carry out inspections on compliance with hygienic and sanitary requirements in the production of safe and quality of food.

Research has been established organoleptic, chemical and microscopic (microstructure) indicators cooked sausages. Quality boiled sausages, organoleptic and mass proportion of protein, fat and sodium chloride comply with the requirements and standards established in Ukraine national standard DSTU 4436:2005 in the manufacture of there types of meat products. Moisture content in cooked sausages «Doctor» of higner rate was above normal – $78,32\pm 3,14$ %; mass fraction of starch was also somewhat higher in cooked sausages «Doctor» of higner rate and sausages «Dairy» of higner rate respectively – $1,18\pm 0,13$ и $1,09\pm 0,09$ %, that not foresee for cooked sausages. For microstructure research in cooked sausages «Doctor» of higner rate revealed particles of cartilage and tissues of the tongue, which provided the recipe on the manufacture of this product. In sausages «Hamlet» of first rate recorded include vegetable protein, that characterizing the presence of soybean derivatives, which provided the recipe for making these sausages.

Key words: indexes of quality, cooked sausages, sausages, organoleptic, chemical properties, microscopic (microstructure) indicators.

УДК 619:614.31.15:658.562.4:637.56:664.95

ЗАПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА РИБОПЕРЕРОБНИХ ТА РИБОДОБУВНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ – ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ РИБНИХ ПРОДУКТІВ

Богатко Н.М., к. вет. н., доцент

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква, Україна

Полтавченко Т. В., к. вет. н., ст. викладач

Національний університет водного господарства та природокористування, м. Рівне, Україна

Анотація. *Запровадження системи НАССР є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпечності харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи НАССР на потужностях з виробництва риби та*

рибопродуктів. Лікарі ветеринарної медицини повинні брати на себе відповідальність за розвиток нової процедури інспектування, що орієнтована на безпечність рибних продуктів. Ветеринарна інспекція має проводити оцінку систем контролю та вести постійне спостереження за їх належним функціонуванням за відповідальності виробника.

Ключові слова: система НАССР, безпечність, рибопереробні підприємства, принципи системи НАССР, вище керівництво, координатор системи НАССР, робоча група безпечності.

Актуальність проблеми. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України, що здійснює контроль та нагляд за якістю та безпекою продовольчої сировини та харчових продуктів, повинна виконувати вимоги нової Європейської регламентації щодо харчових продуктів, Комісії Кодексу Аліментаріус, ФАО/ВООЗ, основних положень торгових Угод *SPS* і *TBT*, та організувати свою роботу на основі оцінки ризиків із санітарної безпеки харчових продуктів [1].

Запровадження системи *НАССР* є перспективним для нашої країни, оскільки це створить на потужностях з виробництва харчових продуктів реальну можливість для організації і підтримання ефективної і дієвої системи безпеки харчових продуктів. Особливо актуальним є впровадження системи *НАССР* на потужностях з виробництва риби та рибопродуктів [2].

Метою роботи було проаналізувати особливості запровадження системи *НАССР* на рибопереробних та рибодобувних підприємствах України.

Матеріал і методи дослідження. Матеріалом для досліджень були національні та міжнародні нормативно-правові акти щодо запровадження системи *НАССР* на рибодобувних та рибопереробних підприємствах.

Результати дослідження. Риба та рибні продукти мають велике значення у харчуванні людини і становлять значну частину її харчового раціону. У багатьох країнах світу риба становить основний об'єкт харчової промисловості. Враховуючи значення риби та інших гідробіонтів у харчуванні людини, в нашій державі діє Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них», який визначає основні правові і організаційні засади забезпечення якості та безпеки риби, інших водних ресурсів, виготовленої з них харчової продукції для життя і здоров'я населення та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування та переміщення через митний кордон України [3].

Рибні господарства та промисловість постачають для населення широкий асортимент риби та рибної продукції. Але для повного забезпечення населення рибою та рибною продукцією необхідно збільшити її добування, покращити технологію переробки та підвищити якість санітарно-гігієнічного контролю на всьому шляху – від вилову до отримання готової продукції. Промислова переробка риби підприємствами рибної промисловості направлена на отримання різнобічних видів продукції, яка підрозділяється на харчову, технічну, лікувальну та вироби широкого призначення. У зв'язку з цим, особливо важливою є роль лікарів ветеринарної медицини та державних інспекторів ветеринарної медицини в попередженні (мінімалізації) контамінації продовольчої сировини та харчових продуктів біологічними, фізичними та хімічними небезпечними чинниками [4].

Лікарі ветеринарної медицини повинні брати на себе відповідальність за розвиток нової процедури інспектування, що орієнтована на безпечність рибних продуктів. Ветеринарна інспекція має проводити оцінку систем контролю та вести постійне спостереження за їх належним функціонуванням за відповідальності виробника. Такий контроль та нагляд слугуватиме розвитку кооперації з виробником для виявлення порушень нормативів та покращення стандартів безпечності та якості харчових продуктів. [5].

Найефективнішим методом забезпечення безпеки харчової продукції нині у світі визнано систему *НАССР* (*Hazard Analysis Control Critical Points*– аналіз небезпек і критичні точки контролю). Це науково обґрунтований, раціональний і системний підхід до ідентифікації продукції, оцінки та управління ризиками, які можуть виникнути при виробництві, переробці, зберіганні та використанні харчових продуктів [2].

Для адаптації системи *НАССР* в Україні державним науково-виробничим центром стандартизації, метрології та сертифікації Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики та Держспоживстандартом України були затверджені національні стандарти ДСТУ 4161–2003 та ДСТУ ISO 22000:2007 [6, 7], що включають загальні принципи функціонування системи, а також стратегічні рішення найвищого керівництва підприємства з метою підвищення якості, безпечності та конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що забезпечить захист інтересів і здоров'я споживачів, сприяння розширенню ринків збуту у вітчизняному та світовому економічному просторі, підвищення авторитету та іміджу України в цілому.

Більшість виробничих процесів мають велику кількість стадій від виробництва до реалізації готової рибної продукції. Належним чином створений план *HACCP* дає змогу виявити фактори, що безпосередньо впливають на безпечність харчового продукту. Це дає змогу виробникам харчових продуктів застосовувати технічні засоби найбільш ефективним способом [8].

З метою виконання Указів Президента України, постанов та розпоряджень Уряду України щодо гармонізації законодавства нашої держави до вимог СОР та ЄС стосовно визначення якості та безпеки продукції тваринного походження, постанови Кабінету Міністрів України від 12.03. 2003 р. № 313 «Про визначення єдиного органу з питань контролю за якістю та безпекою рибної продукції, що експортується», дорученням Кабінету Міністрів України від 26.03. 2003 р. № 5937 «Про виконання плану заходів щодо підготовки нормативних документів для подання заявки до компетентних органів ЄС про включення України до переліку країн-експортерів рибної продукції на ринок ЄС», враховуючи необхідність сприяння збільшення експорту рибопродукції, а також у зв'язку з рекомендаціями, які надані експертом компанії *Food Control Consulting* (Шотландія) під час аудиту українського законодавства, рибопереробних і рибодобувних підприємств щодо можливості експорту риби і рибної продукції до країн ЄС необхідністю введення в дію з 01.06. 2003 року для підприємств, які є потенційними експортерами рибопродукції до країн ЄС, наступні нормативно-правові акти ЄС:

- Директива Ради ЄС 91/493 від 22.07.91 «Санітарні умови для виробництва і розміщення на ринку рибної продукції»;
- Директива Ради ЄС 92/48 від 16.06.92 «Провила гігієни для рибної продукції, що виловлена суднами»;
- Директива Ради ЄС 91/496 від 15.07.91 «Щодо встановлення принципів організації ветеринарного контролю щодо тварин, які надходять у Співтовариство з третіх країн»;
- Директива Ради ЄС 89/662 від 11.12.89 «Щодо ветеринарного контролю при торгівлі в межах Співтовариства з метою завершення внутрішнього ринку»;
- Директива Ради ЄС 80/778 від 15.07.80 «Щодо якості води, що призначена для людського споживання»;
- Директива Ради ЄС 98/83 від 03.11.98 «Щодо якості води, призначеної для людського споживання»;
- Постанова Комісії ЄС № 466/2001 від 08.03.01 «Щодо затвердження максимальних рівнів для деяких забруднюючих речовин у харчових продуктах»
- Рекомендувати до відома та виконання запропоновану для Українського законодавства транспозицію Директив Ради ЄС 91/493 і 92/48.

Також в Україні затверджені наступні нормативно-правові акти:

- Система загальної самооцінки при здійсненні аудиту внутрішнього контролю (*HACCP* тощо) на рибодобувних та рибопереробних підприємствах, які експортують рибопродукцію до країн ЄС (рекомендації)
 - Система тренінгу на рибопереробних підприємствах щодо виконання вимог Директиви ЄС 91/493 «Санітарні умови для виробництва і розміщення на ринку рибної продукції» (рекомендації).
- Перш ніж застосовувати систему *HACCP* при виробництві будь-якого рибного продукту, на цій потужності з переробки риби та рибних продуктів повинна бути проведена робота у відповідності до «Загальних принципів Кодексу Аліментаріус стосовно гігієни харчових продуктів» та законодавства про безпечність харчових продуктів. Для реалізації дієвої системи *HACCP* необхідна підтримка керівництва підприємства. При визначенні та оцінці небезпечних чинників і послідувочої діяльності по розробці та застосуванню системи *HACCP* слід прийняти до уваги вплив сировини, інгредієнтів, методів виробництва харчових продуктів на регулювання небезпечних факторів. Призначення системи *HACCP* полягає в тому, щоб зосередити регулювання на контролі критичних точок. У випадку якщо виявлено небезпечний фактор, який повинен бути ліквідованим або мінімізованим, але не виявлено жодних критичних контрольних точок, необхідно змінити підходи до цієї операції.

Встановлення та моніторинг критичних точок контролю є економічно більш ефективним методом забезпечення безпеки, ніж традиційні методи інспекції та випробувань готової продукції.

Облікові записи і документація дають прекрасну уяву того, що на виробництві були застосовані всі необхідні заходи та проявлена старанність для попередження проблем, пов'язаних з появою небезпечних продуктів харчування. Ці записи можуть бути доказом при необхідності ведення судових справ, тобто вони є документами.

Впровадження системи *HACCP* не може вирішити всіх проблем безпеки, але ця система дає інформацію про те, як краще контролювати небезпечні фактори. Керівники підприємств зобов'язані правильно використовувати цю інформацію. Крім того, концепція системи *HACCP* може

Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини

покращити взаємовідносини між виробниками та інспекторами харчових продуктів, попереджувати конфлікти між інспекторами та виробниками, які відволікають увагу від більш важливих проблем.

Критичні точки контролю (КТК), що визначені як приклад для конкретного випадку в матеріалах Кодексу Аліментаріус можуть бути доповнені іншими КТК характерними для даного підприємства чи процесу.

Якщо в продукт, технологію чи в будь-який етап виробництва вноситься будь-яка модифікація щодо застосування системи *HACCP*, необхідно переглядати і вносити необхідні зміни до плану *HACCP*.

Понад сорокарічний досвід використання концепції *HACCP* міжнародною спільнотою засвідчує, що система *HACCP* найкращим чином функціонує, якщо вона базується на 7 принципах:

Принцип 1. Складання переліку потенційно небезпечних чинників та проведення їх аналізу.

Принцип 2. Визначення критичних точок контролю (КТК).

Принцип 3. Визначення критичних меж для кожної КТК.

Принцип 4. Встановлення системи моніторингу для КТК.

Принцип 5. Запровадження коригувальних дій, якщо результати моніторингу свідчать про втрату контролю у КТК.

Принцип 6. Запровадження процедур перевіряння для підтвердження ефективності функціонування системи *HACCP*.

Принцип 7. Запровадження системи ведення документації та реєстрації даних.

Необхідно відмітити переваги від запровадження системи *HACCP* на потужностях з переробки риби:

- дає споживачам впевненість в тому, що рибні продукти виробляються у відповідності з правилами гігієни та безпеки;

- демонструє прагнення виробництва застосовувати необхідні попереджувальні заходи та уважно слідкувати за гігієною при виготовленні рибних продуктів;

- зменшується кількість перевірок з боку партнерів-споживачів (аудит другої сторони), а відповідно знижуються фінансові витрати, економиться час;

- знижуються витрати, пов'язані з відкликанням рибної продукції, збільшуються прибутки;

- знижуються витрати, завдяки кращим взаємовідносинам з державними наглядовими органами по контролю безпечності рибопродуктів;

- моніторинг за рибною продукцією здійснюється у режимі реального часу;

- підвищується ефективність системи управління безпечністю рибопродуктів за рахунок оптимального розподілення ресурсів в найбільш критичній для безпечності продуктів області;

- сприяє міжнародній торгівлі.

- підтримується всесвітня система безпечності продуктів харчування (*Total Food Safety Management System*);

- гармонізуються міжнародні та національні вимоги харчової безпеки, правила санітарії та фітосанітарії.

Необхідно відмітити роль та відповідальність вищого керівництва рибопереробних та рибодобувних підприємств у системі *HACCP*. Національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» [6] передбачає, що вище керівництво відповідає за доведення до всіх рівнів підприємства важливості виконання законодавчих і нормативних вимог до безпечності рибних продуктів, відповідних вимог споживачів та за результатами функціонування системи *HACCP* в цілому.

Вище керівництво рибопереробних та рибодобувних підприємств повинно надавати докази виконання своїх зобов'язань щодо розроблення та впровадження системи і постійного поліпшування її результативності, використовуючи:

- доведення до всіх рівнів в організації важливості виконання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів та відповідних вимог або сподівань споживачів;

- визначення політики щодо безпечності харчових продуктів;

- аналізування системи;

- забезпечування ресурсами.

Вище керівництво несе відповідальність за результати функціонування системи *HACCP*. Вище керівництво повинно усвідомити, що завжди якість та безпечність рибної продукції на підприємстві можуть бути такими, якими вони їх хочуть бачити, прийняти рішення про початок розроблення та впровадження системи *HACCP* і визначити політику щодо безпечності харчових продуктів.

Вище керівництво визначає політику організації щодо безпечності рибних продуктів та забезпечує поширення, розумілість та підтримку на всіх рівнях організації. Вище керівництво призначає керівника групи безпечності (координатора системи *HACCP*) та затверджує групу безпечності (робочу групу *HACCP*), організовує навчання персоналу.

Вище керівництво із запланованою періодичністю аналізує систему *HACCP* з метою її придатності, адекватності, результативності та вдосконалення, зокрема щодо політики безпечності харчових продуктів.

Вище керівництво забезпечує пропагування досягнень підприємства у сфері керування безпечністю харчових продуктів у засобах масової інформації, через участь у конкурсах, виставках, ярмарках та інших заходах

Для забезпечення результативності функціонування системи *HACCP* на рибопереробних підприємствах обов'язки і повноваження повинні бути визначені, документально оформлені та доведені до виконавців [7]. Виконавці повинні мати чіткі обов'язки і повноваження щодо:

- визначення та реєстрації будь-яких проблем, пов'язаних з харчовими продуктами, процесами і системою;
 - ініціювання заходів контролю та виправлення невідповідностей продуктів;
 - ініціювання запобіжних дій щодо будь-яких невідповідностей продуктів, процесів, систем.
- На рибопереробному та рибодобувному підприємствах необхідно:
- визначити необхідний рівень компетентності персоналу, залученого до робіт, від якого може залежати безпечність харчових продуктів;
 - організувати навчання персоналу;
 - оцінювати ефективність вжитих заходів;
 - забезпечувати обізнаність персоналу щодо доцільності та важливості своєї діяльності та щодо його внеску в керування безпечністю харчових продуктів;
 - реєструвати дані про освіту, професійну підготовленість, кваліфікацію та досвід залученого персоналу.

Перш ніж розпочати розроблення системи *HACCP*, вище керівництво рибопереробного чи рибодобувного підприємств повинно свідомо зробити вибір на користь застосування системи *HACCP* і підтримати його – морально, фінансово та матеріально.

Наказом вищого керівництва необхідно призначити керівника групи безпечності – координатора *HACCP*. Координатором *HACCP* може бути заступник з якості, головний технолог, начальник виробничо-контрольної лабораторії та інші, але в жодному випадку ця особа має володіти навичками керування і мати розпорядженні ресурси, необхідні для реалізації на підприємстві політики щодо безпечності харчових продуктів.

На координатора *HACCP* незалежно від інших обов'язків, покладена, з наданням відповідних повноважень, відповідальність, за:

- забезпечення розроблення та підтримання системи згідно з вимогами стандартів, що унормовують *HACCP*;
- організація роботи групи безпечності (групи *HACCP*);
- звітування перед вищим керівництвом про функціонування системи *HACCP* та потребу в її поліпшенні.

Для розроблення, упровадження, підтримування, перегляду та поліпшення системи наказом вищого керівництва створюється робоча група безпечності (група *HACCP*). Члени групи безпечності повинні мати необхідні знання і досвід щодо харчових продуктів, процесів та небезпечних чинників, які належать до сфери застосування системи. Група *HACCP* має бути багатопрофільною, до її складу слід залучати спеціалістів: у галузі харчових технологій; у галузі мікробіології; у галузі технічних наук (технологічного обладнання); у галузі харчової хімії; у галузі стандартизації; у санітарно-профілактичній сфері; у галузі керування якістю, обізнаних з вітчизняною та міжнародною нормативно-правовою базою.

Постійне обслуговування системи *HACCP* ґрунтується на повсякденному керуванні планом *HACCP*, що полегшується проведенням моніторингу та щоденного перевіряння записів КТК. Звітна документація стосовно виконання зобов'язань щодо безпечності харчових продуктів та проведення відповідних коригувальних дій також прояснює заходи, яких було вжито, та допомагає впевнитися, що відповідні особи були негайно сповіщені про виявлену проблему.

Якщо процедури контролю здійснюються у відповідності з чітко визначеними правилами системи *HACCP*, то інспектор може більше довіряти виробникам харчових продуктів. Крім того, наявність зібраних протягом певного часу даних, суттєво пояснює роботу інспекторів, завдяки представлення більш повної та точної картини процесу, ніж вони могли б отримати в результаті тільки однієї інспекції [8].

Система *HACCP* повинна застосовуватися окремо до кожного конкретного рибопереробного чи рибодобувного підприємства.

Висновок

Концепція системи *HACCP* визначається Комісією Кодексу Аліментаріус і європейськими нормативно-правовими актами щодо безпечності харчових продуктів у країнах Європи. Впровадження системи *HACCP* має цілий ряд переваг, як для виробників та споживачів, так і для України в цілому. Насамперед, це випуск більш безпечної, порівняно з аналогами, харчової продукції, що знижує ризики небезпек, підвищує задоволеність споживача, сприяє поліпшенню якості життя.

Література

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Затв. ВР від 22.07. 2014 р. № 1602-VII.
2. *HACCP*: Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у виробництві харчових продуктів і продовольчої сировини: Навчальний посібник. – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2005. – 70 с.
3. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них». Затв. ВР від 06.02. 2003 р 3486-IV; зміни від 06.07. 2010 р.
4. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: навч. посіб.: в двох томах/ В.М. Ковбасенко. – Київ: Фірма «ІНКОС», 2006. – Т. 2. – С 176–181.
5. Давыдов О.М. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых гидробионтов/ О.М. Давыдов, А.В. Абрамов, Ю.Д. Темниханов. – Черкассы: из-во «АНТ», 2007. – С. 356–365.
6. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161–2003. – К., Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с.
7. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) . – К., Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
8. Регламент (ЄС) Європейського Парламенту і Ради від 29.04. 2004 р. № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів».

ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ *HACCP* НА РИБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И РЫБОДОБЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ УКРАИНЫ – ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Богатко Н.М., кандидат вет. наук, доцент

Белоцерковский национальный аграрный университет, г. Белая Церковь, Украина

Полтавченко Т. В., кандидат вет. наук, ст. преподаватель

Национальный университет водного хозяйства и природоиспользования, г. Ровно, Украина

Аннотация. Внедрение системы *HACCP* является перспективным для нашей страны, поскольку это создаст на предприятиях из производства пищевых продуктов реальную возможность для организации и поддержки эффективной и действенной системы безопасности пищевых продуктов. Особенно актуальным является внедрение системы *HACCP* на предприятиях из производства рыбы и рыбопродуктов. Врачи ветеринарной медицины должны нести ответственность за развитие новой процедуры инспектирования, что ориентировано на безопасность рыбных продуктов. Ветеринарная инспекция должна проводить оценку систем контроля и вести постоянное наблюдение за их надлежащим функционированием при ответственности производителя.

Ключевые слова: система *HACCP*, безопасность, перерабатывающие предприятия, принципы системы *HACCP*, руководители предприятий, координатор системы *HACCP*, рабочая группа безопасности.

INTRODUCTION QUALITIES IN USING HAZARD SYSTEM ON A UKRAINIAN FISH-PROCESSING AND FISH-OBTAINING ENTERPRISES – SAFETY FISHERY PRODUCTS

Bogatko N.M., kand. vet. n., associate professor

Bilotserkivskiy National agrarian University, Belaya Tserkov, Ukraine

Poltavchenko T.V., c. vet. n., science

National University of Water Management and Nature Resources Use, Rivne, Ukraine

Summary. Especially actual is introduction of the system *HACCP* on the enterprises of suckling industry. Introduction Hazard system provides competitiveness of native food production, it protect users interests and health, it promotes expansion markets in native and world economical area, increases enterprises authority and Ukrainian image as a whole. System *HACCP* – it preventive system of evaluation of control of dangerous factors of food raw material, technological processes and prepared products which

to a great extent diminishes the levels of risks of origin of dangers for life and health of people. The system HACCP is based on 7 principles which are the bar of this system.

Fish and fish products are important in human nutrition and are a significant part of its diet. In many countries, fish is the main object of the food industry. Given the importance of fish and other aquatic organisms in human nutrition in our country has the Law of Ukraine "On fish, other aquatic living resources and food products from them", which defines the legal and institutional framework for quality and safety of fish and other aquatic resources, made of them food for life and health and to prevent negative effects on the environment in the event of capture, processing, packaging and transportation across the customs border of Ukraine.

Veterinarians must take responsibility for developing new inspection procedures, which focused on the safety of fishery products. Veterinary inspection is to assess the control systems and maintain constant monitoring of proper operation for product liability.

To adapt HACCP system in Ukraine State Research and Production Center for Standardization, Metrology and Certification State Committee of Ukraine for Technical Regulation and Consumer Policy and Derzhspozhyvstandart Ukraine approved national standards ISO 4161–2003 and ISO 22000:2007, including the general principles of the system and strategic decisions of top management of the enterprise to improve the quality, safety and competitiveness of domestic food production, providing Mat Art interests and health of consumers, facilitate market expansion in the domestic and world economy, increasing the credibility and image of Ukraine as a whole.

It should be noted the benefits of implementing HACCP in fish processing facilities: gives consumers assurance that fish products are manufactured in accordance with the rules of hygiene and safety; production demonstrates the desire to apply the necessary precautions and closely follow hygiene in the manufacture of fish products; reduced number of inspections by the partners of consumers (second party audit) and therefore reduced financial costs, save time; reduced costs associated with the withdrawal of fish products, increase profits; reduced costs through better relationships with state supervisory authorities to control the safety of fish products; monitoring of fish products made in real time; increases the efficiency of fish safety management system through optimal resource allocation for the most critical food safety area; promotes international trade; support global system of food safety (Total Food Safety Management System); harmonize international and national requirements for food safety, veterinary and phytosanitary rules.

Key words: system HACCP, safety, fish-processing enterprises, principles of system HACCP, high leader, coordinator of system HACCP, working group of safety.

УДК 664.788:658.8:006.034

ВІДПОВІДНІСТЬ КРУПИ ГРЕЧАНОЇ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В РОЗДРІБНІЙ ТОРГІВЛІ, ВИМОГАМ НАЦІОНАЛЬНОГО СТАНДАРТУ

Бондаревский М.М., к. вет. н., доцент,
Яценко І.В., д.вет.н., професор,
Северин Р.В., к.вет.н., доцент,
Богатирьова А.Н., асистент,
Рютіна Л.Р. магістрант ФВМ.

Харківська держана зооветеринарна академія, м. Харків

Анотація. У статті надана інформація про відповідність якості зразків крупи гречаної ядриці, що реалізуються в роздрібній торгівлі вимогам національного стандарту. Об'єктом дослідження слугували фасовані зразки крупи гречаної ядриці, що реалізовувалися у супермаркетах м. Харків.

Були проведені дослідження показників якості крупи гречаної ядриці із застосуванням органолептичних та фізико-хімічних методів.

Критерієм для оцінки показників якості слугували ГОСТ 5550-74 і ДСТУ 4524-2006. При дослідженні встановлено, що переважна більшість показників, відповідає вимогам нормативних документів. Були виявлені порушення по упаковці та маркуванню у зразка «Казанок». Не відповідають нормативним документам за органолептичними показниками зразки «Хуторок