

СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ СИРОВИНИ І ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА В УКРАЇНІ

В.М. Ковбасенко, докт.вет.наук, професор,
заслужений діяч науки і техніки України,

Одеський державний аграрний університет

Встановлено, що певна кількість м'яса і м'ясопродуктів, що реалізуються, не відповідає вимогам якості та безпеки і являє потенційне джерело харчових захворювань людини. Запропонована науково обгрунтована система виробництва продукції тваринництва з контролем на всіх ступенях, за Європейською формулою – від ферми до столу.

Збільшення виробництва якісної та безпечної продукції – одне з основних завдань галузі тваринництва, яке стоїть перед агропромисловим комплексом України. Особливо актуальні питання щодо якості виробництва продукції тваринництва, яка є добрим середовищем для розвитку мікроорганізмів і потенційним джерелом патогенів, що не тільки знижують якість продукції, а при певних умовах становлять небезпеку для здоров'я споживача [1, 2].

Особливу небезпеку становлять м'ясопродукти імпортного виробництва, які нерідко містять гормони, діоксани, мікроорганізми, хімічні речовини та інші патогени і являють ризик для здоров'я людини.

Необхідно також враховувати, що зі вступом України до СОТ, в країну ще в більшому обсязі, рине низькоякісна, а іноді і небезпечна для здоров'я людини, продукція іноземних виробників. Але якщо аналізувати офіційні документи, то Україна за імпортом м'яса вже давно в СОТ. М'ясо ввозили і ввозять в країну безмежно, як за «синіх» так і при «помаранчевих» [3].

Тому певна кількість м'ясної продукції, що виробляється в Україні не відповідає ветеринарно-санітарним вимогам. Проведеними нами на кафедрі ветеринарно-санітарної експертизи на протязі останніх 7 років дослідями (2000-2007рр.) встановлено, що м'ясопродукти, які виробляються на півдні України не завжди відповідають вимогам якості та безпеки. Встановлено, що за загальним бактеріальним обсіменінням майже 50% м'ясопродуктів, що реалізуються, не відповідають ветеринарно-санітарним вимогам, в т.ч. до 80% ковбас і понад 30% копченостей. За вмістом бактерій групи кишкової палички не відповідають санітарним вимогам понад 26% виробів, в т.ч. ковбас – понад 38% і копченостей – 15,4%. З м'ясних виробів у 12% виділялись сальмонели, в т.ч. з ковбас до 18% і з копченостей понад 5%. Протей виділявся з 31% досліджених м'ясних виробів, в т.ч. з 42% ковбас і понад 22% копченостей. Більш того, встановлено, що 30% м'ясних виробів, що реалізувались, була притаманна токсичність, в т.ч. понад 3% - сильна токсичність.

Проведеними дослідженнями встановлено і науково обгрунтовано, що на якість м'ясопродуктів, які виробляються в країні впливають три основні фактори.

Перший фактор пов'язаний з становленням і перебудовою агропромислового комплексу з метою збільшення виробництва м'яса і м'ясопродуктів. В сучасних умовах м'ясопродукти виготовляються на м'ясопереробних підприємствах різної потужності та суб'єктами приватного підприємництва, що призвело до зниження їх санітарної якості та безпеки. Особливо це стосується м'ясопродуктів, які виробляються на малотоннажних підприємствах і суб'єктами приватного підприємництва, де державний ветеринарно-санітарний контроль майже відсутній.

Крім того, виробництвом м'ясопродуктів часто займаються люди, які не мають професійної підготовки. Тому, в торгову мережу, особливо на агропромислові ринки, надходить багато продукції низької санітарної якості, фальсифікованої тощо, яка є потенційним джерелом харчових захворювань людей.

Другим фактором є сировина. Встановлено, що м'ясопродукти, особливо ковбасні вироби, у переважній більшості, виробляються з імпортного м'яса, часто контрабандного, яке за якістю не відповідає ветеринарно-санітарним вимогам, а в певних випадках, небезпечні для споживача.

Останній фактор – система контролю якості та безпеки харчових продуктів, яка діє в країні:

виявлення недоліків в частковому продукті та притягнення до відповідальності осіб, що допустили виробництво неякісної продукції. В сучасних умовах така система контролю якості та безпеки продукції тваринництва малоефективна і не може сприяти попередженню виникнення небезпеки продукції і не відповідає сучасній міжнародній системі контролю. Відповідно до діючої системи самоконтролю (НАССР) необхідно впроваджувати і вести програму щодо безпеки м'ясопродуктів в процесі їх виробництва на всіх ступенях від ферми до столу: ферма, м'ясопереробне підприємство, транспортування, зберігання та реалізація [3].

Нажаль, впровадити в повному обсязі міжнародну систему самоконтролю якості та безпеки продукції тваринництва можна лише при усуненні всіх викладених вище факторів, що сприяють виробництву неякісної продукції.

Проведеними дослідженнями та розрахунками нами встановлено, що підвищення якості сировини та продукції тваринництва в Україні, можливо при перебудові системи її виробництва. Збільшення виробництва в країні продукції тваринництва (м'ясо, молоко), яка б за якісними показниками відповідала сучасним міжнародним вимогам (Європейським) і була безпечна для споживача, можливе в спеціалізованих тваринницьких комплексах закритого циклу виробництва. Комплекс повинен мати землю з розрахунку 1га на одну тварину і використовувати при вирощуванні та утримуванні тварин корми власного виробництва. Виходячи із запропонованого розрахунку відпаде необхідність використовувати мінеральні добрива, вистачить органічних речовин власного виробництва. Використання кормів власного виробництва, при запропонованій схемі, буде сприяти екологічній чистоті продукції тваринництва. До складу комплексу повинно входити підприємство по первинній переробці сировини (м'ясо- і молокопереробне), в залежності від напрямку комплексу: виробництво м'яса чи молока. На комплексі м'ясного напрямку проводять первинну переробку тварин з виходом кінцевої продукції – м'ясо (в тушах, напівтушах, фасоване та ін.). вторинна сировина та відходи забою тварин переробляють на тваринні корми, які використовують на комплексі. Комплекс по виробництву молока повинен випускати пастеризоване і нормалізоване молоко. На комплексі (на всіх технологічних процесах) повинні працювати відповідні фахівці, всіх напрямків, якісно підготовані та з певним досвідом роботи в агропромисловому і переробному виробництві.

Враховуючи, сучасну структуру агропромислового виробництва країни, з метою збільшення продукції тваринництва та підвищення її якості, комплекс міг би бути акумулюючим осередком в певному регіоні заключивши контракти з розташованими у виробничій зоні фермерськими господарствами. На фермерських господарствах виробництво продукції тваринництва проводилось би при консультаціях і під наглядом фахівців комплексу, якісна продукція яких надходила б на первинну переробку на комплекс.

При організації запропонованої системи виробництва продукції тваринництва будуть створені всі підстави з запровадження міжнародної системи контролю якості та безпеки сировини та продукції (НАССР) за формулою: від ферми до столу.

Висновки

1. М'ясопродукти (ковбаси і копченості), які виготовляються м'ясопереробними підприємствами та суб'єктами приватного підприємництва на півдні України і надходять в реалізацію, не завжди відповідають ветеринарно-санітарним вимогам і являють потенційне джерело харчових захворювань споживача.

2. Діюча система вирощування і утримання тварин та переробки сировини у харчові продукти тваринного походження не розрахована на контроль якості та безпеки продукції за міжнародними вимогами на всіх ступенях їх виробництва: від ферми до столу.

3. Збільшення виробництва продукції тваринництва відповідної міжнародним вимогам якості та безпеки на Україні, можливе при створенні спеціалізованих господарств (комплексів, фірм та ін.), які б вирощували та утримували тварин на екологічно чистих кормах власного виробництва.

Література

1. Горобей О.М. Бактеріальна засіяність ковбасних виробів, що реалізуються на ринках півдня України // Науковий вісник Львівської державної академії ветеринарної медицини імені С.З. Глинського. – Львів, 2002. – Т.4 (№2). – Частина 4. – С. 17-20.
2. Ковбасенко В.М., Горобей О.М., Мельник П.І. Заходи по підвищенню санітарної якості та безпеки м'ясопродуктів // Аграрний вісник Причорномор'я. Зб. наук. праць ОДАУ. – Одеса, 2003. – С. 373-379.

Современное направление повышения качества и безопасности сырья и продукции животноводства на Украине.

В.М. Ковбасенко

Установлено, что определенное количество мяса и мясопродуктов, которые реализуются, не отвечает требованиям качества и безопасности, и представляет потенциальный источник пищевых заболеваний человека. Предложена научно обоснованная система производства продукции животноводства с контролем на всех ступенях, по Европейской формуле – от фермы к столу.

Modern direction of increase of quality and safety of raw material and products of stock-raising in Ukraine.

V. Kovbasenko

It is set that the certain amount of meat and meat product which will be realized does not respond to request quality and safety and represents the potential source of food diseases of man. The system of production of goods of stock-raising with the control on all degrees is offered scientifically, after the European formula – from a farm to the table.