

УДК 664 - 035: 006.15 (477)

Кос'янчук Н.І., кандидат ветеринарних наук,
Тютюн А.І., кандидат ветеринарних наук
Національний університет біоресурсів і природокористування України

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ ЩОДО НАЛЕЖНОЇ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ ОТРИМАННЯ МОЛОКА

Анотація: Проведено аналіз законодавчих актів, відносно якості та безпечності виробництва молока на всіх ланках харчового ланцюга і створення на підприємстві необхідних передумов якісної виробничої (GMP) практики та якісної практичної (GHP) гігієни.

Ключові слова: якість, безпека, молоко, нормативні акти, виробник.

Впродовж останніх років надзвичайно гостро постало питання якості молочної продукції, а особливо її безпечності. Проблема приховується не лише у застарілих виробничих потужностях, неналежній нормативній базі, тотальній фальсифікації, нестачі якісної сировини, але й у способі виробництва цієї сировини. Для гарантування безпечності виробники молока повинні застосовувати систему контролю якості сировини на всіх ланках виробництва харчового ланцюга, починаючи з контролювання внесення мінеральних добрив і засобів захисту рослин на пасовищах, джерел забору води, стану здоров'я і умов утримання тварин і закінчуючи одержанням, зберіганням і транспортуванням молока на переробні підприємства.

Відповідно до вимог ЄС №178/2002 всі харчові продукти, які пропонуються для продовольчого ринку мають бути якісні і безпечні і не повинні прямо чи опосередковано наносити шкоду здоров'ю людини [1]. На основі цієї постанови було організовано Європейське відомство захисту безпеки продуктів харчування. Дія цієї постанови розповсюджена на всі етапи виробництва, обробки та збуту продуктів харчування та кормів.

Суб'єкти господарювання всіх форм власності (крім особистих селянських господарств, фізичних осіб), які здійснюють виробництво молока і молочних продуктів, підлягають атестації на відповідність обов'язковим вимогам нормативно-правових актів.

Тому дотримання нормативно- законодавчих вимог щодо належної виробничої практики при отриманні молока – невід'ємна умова одержання високоякісної молочної продукції

Мета досліджень – провести аналіз сучасних нормативних документів, які надають рекомендації щодо належної виробничої практики отримання молока високої якості.

Результати досліджень. Законом України «Про молоко та молочні продукти» визначаються правові та організаційні основи забезпечення якості та безпечності молока і молочних продуктів для життя та здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території України [2].

Згідно із Законом, суб'єкти господарювання - виробники молока, та молочних продуктів зобов'язані забезпечувати контроль якості та безпечності продукції та вести в установленому законодавством порядку документацію, яка підтверджує забезпечення належної якості та безпечності продукції.

При цьому кожна партія досліджуваного молочного продукту має бути прийнята й оцінена технічним контролем (лабораторією) підприємства виробника. Виробник повинен гарантувати відповідність продукту, що виготовляється, вимогам стандарту та супроводжувати кожен партію молочних продуктів документом встановленої форми, що засвідчує їх якість.

Якість молока характеризується його складом, фізико-хімічними, санітарно-гігієнічними і технологічними властивостями.

Для одержання молока високої якості потрібно не тільки забезпечити тварин збалансованим раціоном, але й дотримуватись санітарно – гігієнічних вимог при утриманні тварин і первинній обробці молока в господарствах. Санітарний стан молочних ферм має відповідати вимогам «Санітарних і ветеринарних правил для молочних ферм колгоспів, радгоспів і підсобних господарств», затверджених Держагропромом і погоджених із Міністерством охорони здоров'я.

Порушення санітарних вимог первинної обробки молока, умов зберігання, транспортування змінюють його органолептичні, фізико-хімічні, санітарно-гігієнічні і технологічні властивості, що призводить до підвищення бактеріальної забрудненості [3].

У Законі України „Про молоко та молочні продукти ” відзначено, що виробництво молока має здійснюватись за наявності дозволу державних установ ветеринарної медицини, а молочних продуктів – за наявності дозволу державної санітарно-епідеміологічної служби. Молоко, у якому містяться нейтралізуючі та консервуючі домішки, а також солі важких металів, миш'як, афлатоксин М₁, гормональні препарати і залишки пестицидів у кількості, що перевищують допустимі рівні, які встановлені в «Медико-біологічних вимогах та санітарних нормах якості продовольчої сировини та харчових продуктів» на молокопереробні підприємства не приймають [4].

Молоко, що закупається, повинно отримуватись від здорових корів і відповідати вимогам ДСТУ 3662-97 «Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі» (нова редакція від 2007 року).

Відповідно до «Правил ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації» корови кожного місяця повинні досліджуватись на субклінічні форми маститів, а при одержанні позитивних результатів ветеринарний спеціаліст вживає заходів для лікування та організовує окреме доїння корів. Подальше вдосконалення системи контролю на збірних пунктах молока має відбуватися згідно з вимогами Закону України «Про молоко та молочні продукти».

Відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» виробник зобов'язаний, організовуючи виробництво молока, запровадити ефективні технології доїння корів і первинну обробку молока, регулярну санітарну обробку доїльної техніки та молочного посуду.

Серед основних міжнародних документів, які надають рекомендації щодо належної виробничої практики отримання молока високої якості слід назвати документ Комісії Кодекс Аліментаріус САС/RCP 1-1969 (REV.4-2003) «Рекомендований міжнародний звіт правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів». Вони охоплюють ланцюг від первинного виробництва до кінцевого споживання, висвітлюючи ключові перевірки гігієни на кожній стадії. Комісія Кодекс Аліментаріус впровадила спільну для Всесвітньої продовольчої організації та Всесвітньої організації охорони здоров'я програму харчових стандартів, мета якої – захист здоров'я споживачів і забезпечення справедливої торгівлі харчовими продуктами.

Міжнародна організація стандартизації розробила ISO 22000:2005 «Система управління для безпечності харчових продуктів – вимоги до організацій у ланцюгу харчових продуктів», щоб відреагувати на зростаючі вимоги до сертифікації у ланцюгу харчових продуктів. Цей стандарт створили для всього ланцюга переробки харчових продуктів, зокрема для сільськогосподарського виробництва. Він охоплює весь ланцюг від виробника до споживача, а також суміжні галузі, як виробники переробної техніки, зберігання й збуту, що підвищує прозорість у всьому ланцюгу. Основою, безумовно, є HACCP, проте вимоги GMP не викладені. Він застосовується як самостійний стандарт, а також у поєднанні з ISO 9000.

Розроблені також інші стандарти серії ISO 22000, які підтримують «живу» систему управління якістю, зокрема: ISO/TS 22003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів»; ISO 22005 «Простежуваність у ланцюгу кормів та харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова з проектування та розроблення системи».

Вимоги ЄС до підприємств з виробництва та переробки молока регулюються Постановою ЄС № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів», Постановою ЄС № 853/2004 «Гігієна харчових продуктів тваринного походження», а Постанова ЄС № 854/2004 проводить відомчий контроль певних виробів, продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною. Мікробіологічний контроль та показники під час виробничого процесу та у кінцевому продукті регламентуються в Регламенті 2073/2005 «Про мікробіологічні критерії харчових продуктів».

Згідно з міжнародними вимогами до харчових продуктів контролювати тільки якість продукції недостатньо, оскільки це не може гарантувати її повну безпечність. Необхідно впроваджувати нові системи управління безпечністю та якістю продукції в сучасному виробничому процесі. Ефективне функціонування системи HACCP неможливе без створення на підприємстві необхідних передумов якісної виробничої (GMP) практики та якісної практичної (GHP) гігієни.

Належна практика виробництва (від англ. GMP, Good Manufacturing Practices) визначає умови та заходи для підтримання загального рівня гігієни, а також заходи з попередження псування продуктів через антисанітарні умови виробництва.

Належна практика виробництва є широко направленою і охоплює багато аспектів роботи підприємства та персоналу – розміщення виробничих приміщень, забезпечення належного санітарно-гігієнічного стану, дотримання особистої гігієни, належне транспортування, навчання персоналу, інформування споживачів тощо. Процедури, за допомогою яких переробні підприємства досягають загальної мети

дотримання належної практики виробництва у харчовій промисловості, називають Стандартними санітарними робочими процедурами (ССРП). Зазвичай ССРП включають конкретний набір дій та параметрів, пов'язаних із санітарною обробкою харчових продуктів і чистотою середовища в цеху, та заходів щодо досягнення необхідних величин цих параметрів.

Висновок. Отже, стандартні робочі процедури виробник визначає та розробляє під своє конкретне виробництво, технологію, обладнання, з урахуванням своїх, притаманих конкретному суб'єкту господарювання особливостей, починаючи з кваліфікації персоналу, особливостей постачання, виробничого сусідства, екології, регіону розташування, запланованого споживача та методу споживання тощо.

Література

1. Постанова ЄС №178/2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів» від 28 січня 2002 р.

2. Закон України „Про молоко та молочні продукти” від 24 червня 2004р. за №1870-IV.

3. Семко Т.В. Про сезонні зміни молока, яке виробляється в колективних та індивідуальних господарствах / Т. Семко, З. Бондарчук // Молочное дело. – 2007 –. №4. – С. 22 – 23.

4. «Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061-89.

Аннотация: Проведен анализ литературных источников законодательных актов, относительно качества и безопасности производства молока на всех звеньях пищевой цепи и создания на предприятии необходимых предпосылок качественной производственной (GMP) практики и качественной практической (GHP) гигиены.

Ключевые слова: качество, безопасность, молоко, нормативные акты.

Abstract. The analysis of literary sources of legislative acts is conducted, in relation to quality and unconcern of production of milk on all links of food chain and creation on the enterprise of necessary pre-conditions of high-quality productive (GMP) practice and high-quality practical (GHP) hygiene.

Key words: quality, safety, milk, normative acts, producer.