

УДК056.631.147:637

ЛЕВЧЕНКО І.В. кандидат с-г.н., доцент, ОСТАПЕНКО В.І. кандидат с-г.н., доцент

Сумський національний аграрний університет

irunalevchenko@ukr.net ostapenko.v.54@ukr.net

УМОВИ ТА ВИМОГИ СУЧАСНОГО ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА ДО ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ

На сьогоднішній день є важливим використання системного підходу до обґрунтування, розробки та аналізу у сучасному виробництві молока, як безпечної продукції для споживача. В основу необхідно покласти приєднання до міжнародних стандартів технологічного процесу одержання органічного молока як сировини, заснованому на принципах аналізу ризиків відповідно до системи ISO. Передбачається включення багатьох технологічних операцій виробництва, таких як технологія вирощування продуктивного стада молочної худоби, виробництво і переробка молока та його реалізація, переробка відходів від тваринництва у вермікультури, компости, біогумус.

Метою наших досліджень стало питання щодо з'ясування проблем дотримання вимог до технологічних процесів виробництва екологічно-безпечного молока на основі нормативної документації (директиви, стандарти, закони) для управління потенційно небезпечними факторами у сучасному виробництві молока.

Використовуючи інтернет-сайти нами було проаналізовано відповідність стандартизації для виробників молока і молочної продукції як на ринку України так і на міжнародному ринку.

Головна перешкода виробництва якісної молочної продукції в Україні – це відсутність національних стандартів і систем. З появою на ринку країни продукції органічного виробництва на яку зростає попит, зумовлює вітчизняних виробників активізувати роботи щодо виробництва безпечної молочної продукції, а також захисту інтересів держави на міжнародному ринку.

В Україні за наказом Державного комітету з питань технічного регулювання і споживчої політики №28, виробники і імпортери молока та молочної продукції звільняються від необхідності обов'язкової сертифікації.

За нині діючими законами України стосовно сертифікації молока і молочної продукції, діяльність щодо відповідності належної якості продукції системам якості, системам екологічної безпеки, а також системам управління якістю є не обов'язковою. Добровільна сертифікація молочної продукції здійснюється згідно з прийнятими правилами сертифікації продуктів харчування в Україні.

На жаль компанія УСАП (Укрспецагропродукт) до цього часу не сертифікує сир і молочні продукти.

Слід нагадати, що молоко, молочні продукти та сир користуються найбільшим попитом у споживача. Крім того, деякі з них, наприклад, сухе

молоко, використовують для приготування сухих сумішей для малюків. Тому питання безпеки даного виду продукції суттєве.

Сертифікат відповідності на молоко, молочну продукцію та сири – це письмовий документ, в якому незалежна особа підтверджує про перелік продукції яка відповідає необхідним характеристикам. Виробники і імпортери можуть пройти цю процедуру добровільної сертифікації і отримати документ належного зразку.

Особливо це важливо, коли виробник бажає експортувати свою продукцію за кордон, частково в країни ЄС і маючи сертифікат відповідності знаходиться в жорсткому європейському регламенті. Вітчизняному споживачеві також хотілося б вживати молоко і молочну продукцію з відповідною європейською гарантією.

Існує ще один важливий момент щодо безпеки молока і молочної продукції з боку державної служби ветеринарного контролю. Цією службою повинно бути узгоджене питання експорту та імпорту молока, сиру, молочних продуктів. Висновок Державної ветеринарної служби означає, що продукція одержана від здорових тварин, відповідає ветеринарним нормам, а на виробництві були створені належні санітарно-гігієнічні умови.

Для імпортування молока або молочної продукції і сирів при проходженні митного контролю додається ветеринарне свідоцтво завірене належним чином. Його складають на мові країни - виробника та українською мовою.

Високі стандарти з безпеки і якості молока та молочної продукції, що для багатьох виробників світу стали нормою, в Україні повинні бути введені як найшвидше.

Наказ Міністерства аграрної політики і продовольства України «Про затвердження Вимог до безпеки і якості молока і молочних продуктів» визначає показники безпеки молока.

Мінімально придатне молоко для переробки повинно відповідати наступним критеріям:

- бактеріальна забруднюваність - ≤ 100 тис./мл;
- КСК - ≤ 400 тис./мл (кількість соматичних клітин);
- Температура замерзання - $\leq 0,520^{\circ}\text{C}$ (тобто без домішок води);
- Не містить інгібіторів;

Затверджені наказом вимоги застосовуються до операторів ринку молока і молочних продуктів, які здійснюють експорт або заявили компетентному органу про готовність до здійснення такого експорту.

Для решти виробників молока і молочної продукції наведені вимоги вступлять в дію з 1 січня 2022 року.

Нові національні стандарти в порівнянні з європейськими вимагають поступового впровадження і тому наказом передбачено перехідний період.

З 1 січня 2020 року кількість мікроорганізмів в молоці повинно бути ≤ 500 тис./мл, кількість соматичних клітин ≤ 500 тис./мл.; з 1 січня 2021 року кількість мікроорганізмів в молоці повинно бути ≤ 300 тис./мл, кількість соматичних клітин ≤ 400 тис./мл..

В багатьох країнах світу, зокрема в США та Європи, виробники дотримуються ще більш суворих стандартів.

Фахівці Міжнародної організації по стандартизації (International Standards Organisation; ISO) та Міжнародні федерації підприємств молочної промисловості (International Dairy Federation; IDF) поєднують зусилля у вирішенні подальшого розвитку сфери використання міжнародного добровільного стандарту на основі консенсусу, що регламентує застосування методу Кельдаля для визначення рівня концентрації білкових і не білкових азотомістких речовин в харчових продуктах.

Попередній стандарт використовувався при виробництві молока та на переробних підприємствах у всьому світі для виміру вмісту білку в коров'ячому молоці. Але наведений метод Кельдаля також можливо використовувати і для оцінки якості молока інших тварин, що до цього часу в цьому стандарті не було чітко прописано. Переглянутий нинішній міжнародний стандарт ISO 8968-1:2014 (IDF20-1:2014) «Молоко та молочні продукти – Визначення вмісту азоту – Частина 1: Метод Кельдаля і розрахунок рівня вмісту сирого протеїну» робить метод Кельдаля значущим з боку гармонізації механізмів регулювання міжнародної торгівлі, а також підвищує гарантії захисту прав споживача.

Роблячи висновок згідно нових вимог виробництва безпечного молока і переробки молочної сировини в якісну продукцію, слід сказати, що загальна мета змін в Україні – це створити і запровадити в нашій країні сучасну систему контролю за безпекою харчових продуктів. На основі ризиків в молочній галузі необхідність контролю полягає в періодичних перевірках молочної сировини на товарних фермах як лабораторним способом так і інспектуванні самого виробництва.