

## **БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА-СИРОВИНИ В КОНТЕКСТІ ВИМОГ ХАРЧОВОГО ЗАКОНОДАВСТВА**

**Болгова Н.В.**, к.с.-г.н., доцент  
*Сумський національний аграрний  
університет (СНАУ), м. Суми, Україна*

Великі та дрібні виробники, які займаються молочним тваринництвом, прагнуть виробляти конкурентні молоко і молочні продукти для кожної родини. Виробники, переробники і державні установи працюють разом над тим, щоб споживач отримав не лише якісне молоко, а й безпечне.

Українські виробники молока-сировини, як оператори ринку, мають керуватися у своїй роботі Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23 грудня 1997 року та наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України "Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів" № 118 від 12 березня 2019 року. Дотримання даних вимог перевіряє із застосуванням актів Держпродспоживслужба. Затверджена форма акту містить перелік питань та посилання на відповідний нормативно-правовий документ. Обов'язковою умовою є реєстрація потужності первинного виробництва, зберігання молока та отримання експлуатаційного дозволу пунктами заготівлі молока. Реєстрація забезпечує простежуваність за принципом "крок назад". Це дозволяє молокопереробним підприємства встановити всіх постачальників молока-сировини. Виробники молока сировини мають дотримуватися наступних вимог: підтримання чистоти приміщень, обладнання, інвентарю та транспортних засобів; використовувати підготовлену воду, лід, пару; контролювати здоров'я персоналу та проходження ним медичного огляду; проводити заходи щодо запобігання появи шкідників; проводити випробування зразків сировини; використовувати дозволені ветеринарні препарати.

Отже, виробник молока-сировини має провести аналіз впливу небезпечних факторів й задокументувати: вид та походження кормів; застосовувані ветеринарні препарати; можливі хвороби тварин; результати

перевірок тварин, сировини; процедуру періодичної перевірки молока-сировини (загальне бактеріологічне забруднення (ЗБЗ), кількості соматичних клітин (КСК)). Мінімальна рекомендована періодичність перевірки сирого молока з метою визначення ЗБЗ – 2 рази на місяць ( $\leq 300$  тис. КУО/мл), КСК – 1 раз на місяць ( $\leq 400$  тис./мл). За умови порушення зазначених показників, господарство має 3 місяці щоб привести у відповідність показники ЗБЗ та КСК. Вартий уваги ще показник залишків антибіотиків в молоці-сировині. Така сировина вилучається з обігу одразу.

Наразі в Україні реалізовувати сире молоко заборонено. Єдине дозволене місце реалізації – колгоспний ринок (наказ Мінагрополітики № 118/2019). Однак споживачі з такою нормою закону не згодні. У всьому світі зростає інтерес до споживання необроблених натуральних харчових продуктів, включаючи свіже молоко і молочні продукти з нього. Споживачі активно шукають сире молоко, частково через проблеми зі здоров'ям, але також через смак, свіжість, близькості до виробника і для підтримки місцевого сільського господарства [1,2].

**Висновки.** Виходячи із вище зазначеного зауважимо, що нормативні документи які регламентують виробництво безпечного молока-сировини та продукції з нього прийнята міжнародна практика яка постійно удосконалюється. Наразі в Україні гостро стоїть потреба у високих рівнях гігієни і безпеки на фермах, які виробляють сире молоко для безпосереднього споживання, а також у появі галузевих нормативних документів та систем державного і приватного контролю.

### **Література**

1. Fusco, V, Chieffi, D, Fanelli, F, et al. Microbial quality and safety of milk and milk products in the 21st century. *Compr Rev Food Sci Food Saf.* 2020; 19: 2013– 2049. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12568>
2. Berge A and Baars T (2020) Raw milk producers with high levels of hygiene and safety. *Epidemiology and Infection*, 148, E14. [doi:10.1017/S0950268820000060](https://doi.org/10.1017/S0950268820000060)