

4. Правила передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : наказ Держ. департ. вет. медицини України від 07.06.2002, № 28.

УДК: 619: 614.31:637.5'64:616.995.121:636.4

ДЕНИСЕНКО В.О., магістрант
Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
dep.fsq.@btsau.edu.ua

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ В УМОВАХ ГРОМАДСЬКО-ТОРГІВЕЛЬНОГО ЦЕНТРУ

Анотація. Проаналізовано ефективність застосування відомчого ветеринарно-санітарного контролю в умовах громадсько-торгівельного центру «Амстор», що проводиться згідно з чинною нормативною документацією та за належного дотримання санітарних правил і норма, в результаті якого доброякісність та безпечність продукції тваринного і рослинного походження є гарантованою для споживача.

Ключові слова: ветеринарно-санітарний контроль, харчові продукти, якість, безпечність.

Згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», правильна організація та систематичне проведення ветеринарно-санітарного контролю за діяльністю потужностей щодо реалізації харчових продуктів гарантує охорону населення від зоонозів та харчових отруень, [1,с.9;2,с.11;3,с.20].

Нині в Україні розвинута потужна мережа громадсько-торгівельних центрів. У структурі торгівлі супермаркет виступає як якірний орендатор, що притягує в торговий центр відвідувачів. Оскільки в Україні населення витрачає більше 50 % своїх доходів на продукти харчування, супермаркет надає для них вигідні умови здійснення покупок. Разом з тим, якірні торгові мережі, зазвичай, мають відомий тренд, налагоджену структуру обслуговування покупців і технологію продажу, [4,с.15].

Власники тих торгівельних комплексів, які турбуються про свій імідж і конкурентоздатність продукції, пропоновану ними, запроваджують відомчий ветеринарно-санітарний контроль безпосередньо на підприємстві з метою повторного оцінювання її безпечності та якості, [4,с.9].

Мета дослідження – аналіз організації й проведення відомчого ветеринарно-санітарного контролю під час приймання сировини, виробництва, зберігання та реалізації продукції в умовах громадсько-торгівельного центру «Амстор», м. Київ.

Громадсько-торгівельний центр «Амстор» – успішна торгівельна організація європейського типу із незмінно високими стандартами якості. Громадсько-торгівельний центр має свідоцтво про ветеринарно-санітарну атестацію стосовно переробки, реалізації, транспортування сировини тваринного походження. Працівники громадсько-торгівельного центру, які мають доступ у виробничі цехи, складські приміщення, холодильники, експедицію, виробничу лабораторію якості, проходять медичний огляд, згідно із Наказом МОЗ України від 23.07. 2002 р. (№ 280).

Відомча ветеринарно-санітарна служба має акредитовану санітарно-технологічну харчову лабораторію (атестат акредитації від 27.06.2016 р.)

Приймання продукції здійснюється поетапно – із перевіркою наявності паспорта на транспортний засіб, санітарної книжки особи, яка супроводжує продукцію, своєчасності проходження медичного огляду працівниками; товарно-супровідних документів, їх відповідності доставленій продукції; санітарного стану транспортного засобу; відповідності температури продукції вимогам; правильності маркування продукції даного виду, його

відповідності товарно-супровідним документам; оцінювання безпечності та якості доставленої продукції. За визнання продукції або сировини неякісними – у присутності приймача, старшого продавця, адміністратора, представника постачальника складається акт приймання, а також оформляється службова записка, із вказуванням причини бракування товару, а неякісна продукція або сировина фотографується, щоб підтвердити причину їх вибраковування й подальшого неприймання.

М'ясо надходить до громадсько-торгівельного центру в півтушах. Після проведення органолептичного, а за необхідності – й лабораторного дослідження – направляється в холодильні камери а звідки – в м'ясний цех, де проводиться його обвалювання, розпилювання на шматки, залежно від того куди направляється м'ясо – в торгову залу чи кулінарний цех.

Риба доставляється у термотарі. Камери для зберігання рибної продукції обладнані стелажми із неіржавіючої сталі. Морожена риба в камері глибокого заморожування зберігається в ящиках, укладених штабелями.

Рибний цех оснащений ваннами із підведенням гарячої та холодної води, обробними столами, дошками для розрубання риби і приготування напівфабрикатів. Для продукту кожного виду є окремі оброблювальні дошки й ножі з чітким маркуванням, що зберігаються в спеціально відведених місцях. Реалізація здійснюється з охолоджених вітрин. Обов'язковим є ветеринарно-санітарне контролювання рибної продукції у вітринах торговельної зали. Жива риба зберігається в акваріумі з чистою водою за умови її заміни кожні 6 год. упродовж 3-х діб.

Обов'язковим є контроль продукції у камері схову на дотримання терміну зберігання та її кількісного обліку. Після закінчення терміну реалізації, вся продукція вилучається з продажу і оформляється акт списання.

Затверджена схема відомчого лабораторного контролю на токсичні елементи, мікотоксини та антибіотики в продукції, що виробляється підприємством (для кожного цеху супермаркету).

Відбір проб харчових продуктів для досліджень оформляється відповідним актом. Результати санітарно-мікробіологічного дослідження питної води в різних цехах та харчових продуктів оформляються документально з представленням Протоколу досліджень проб харчових продуктів.

Ветеринарно-санітарна служба громадсько-торгівельного центру здійснює внутрішній контроль території, технологічного та санітарного стану цехів, приміщень, що передбачені вимогами технологічного процесу та СанПін; контролює випуск та списання продукції.

Контроль за температурою повітря і ВВП у кожному виробничому цеху, холодильних та морозильних камерах, складах здійснюється 2 рази на добу за допомогою електронних пристроїв та психрометричних гігрометрів Вит-1 та Вит-2, біля яких знаходиться лист реєстрації температури і ВВП.

Цехи, приміщення, торговельна зала обладнані ультрафіолетовими лампами з електричним мікророзрядом для знищення літаючих комах.

У кожному цеху є бактерицидні лампи, які щоденно вмикають після прибирання на 30 хв та 1 раз на тиждень – на 40–60 хв після генерального прибирання.

Контроль за санітарним станом приміщення, цехів та території здійснюється згідно з гігієнічним планом. Визначені санітарні дні, вимоги до обробки, кратність та перелік СанПін з мийки та дезінфекції. Інвентар для прибирання промаркований, зберігається в спеціальних шафах для кожного цеха.

У цехах є всі умови для дотримання особистої гігієни: раковини для миття рук безконтактні, в наявності рідке мило, деззасіб і одноразові рушники.

Таким чином, ветеринарно-санітарний контроль в умовах супермаркету «Амстор» проводиться на належному рівні, згідно з нормативною документацією та санітарними правилами і нормами, доброякісність та безпечність продукції тваринного і рослинного походження для споживача є гарантованою.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України (офіційне видання). 2014. 14 с.
2. Про захист прав споживачів : Закон України. 1999, № 783–XIV.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України. 1994, № 4004–XII.
4. Про встановлення загальних принципів і приписів законодавства про харчові продукти, про заснування Європейського органу з безпеки продуктів харчування і про закріплення процедур щодо безпеки продовольчих товарів : Регламент (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 р.
5. Про затвердження схем проведення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду на підконтрольних об'єктах : наказ Держдепартаменту ветмедицини від 09.02.04, № 14.

УДК: 636:614.31:637. 12/. 3

ДЖМІЛЬ О.В., магістрант

Науковий керівник – **ХІЩЬКА О.А.**, канд. вет. наук; **ДЖМІЛЬ В.І.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

98969@i.ua

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА МАСЛА СОЛОДКОВЕРШКОВОГО БЕЗЛАКТОЗНОГО «СЕЛЯНСЬКОГО»

Анотація В тезах викладено результати досліджень якості та товарознавчої оцінки масла солодковершкового безлактозного «Селянське» 73% жиру виготовленого під торговою маркою «Комо», яке виготовлялося за умов ТОВ «Клуб сиру» і реалізувалося в роздрібній торгівлі мережі супермаркетів АТБ.

Ключові слова: молоко, масло, жирність, якість, фальсифікація, товарознавча оцінка.

Однією з передових галузей харчової промисловості є молоко переробна промисловість – дана галузь об'єднує підприємства з виробництва з молока і різних молочних продуктів. Одним з таких є вершкове масло, яке є одним з найуживаніших серед молочних продуктів.

Вершкове масло є продуктом щоденного споживання. У добу здорова людина має вживати мінімум 10 грам, але не більше 30. До складу вершкового масла входять жирні кислоти, вуглеводи, вітаміни групи А, В, Е, Б, РР, білки, кальцій, залізо, фосфор, калій, мідь, цинк, марганець, магній, натрій.

Вершкове масло – це високожирний харчовий продукт, який виготовляється із вершків молока. Крім жиру, в масло переходять всі складові частини вершків - фосфатиди, білки, лактоза, вітаміни, вода. Вершкове масло містить багато калорій, і для того, щоб ці калорії давали організму енергію і силу, а не завдавали шкоди, його потрібно вживати в розумних кількостях [1].

Вершкове масло буває різних видів, які виходять завдяки різним інгредієнтам і способам приготування. Іноді масло може містити різні добавки, наприклад, соки, ванілін, ще частіше кладуть какао [2].

Користь організму приносять лише продукти натурального походження виготовлені з високоякісної сировини. Масло класифікують залежно від вмісту жиру. Традиційно виробляють масло з вмістом жиру 82,5 г жиру в 100 г, Селянське масло в тій же кількості містить 72,5 г жиру, Любительське – 80 г жиру, Бутербродне – 61 г жир, Чайний різновид – 50 г. Також відомо, що чим вищий вміст жирів, тим масло корисніше. Найменше їх у продукті під назвою спред – це суміш жирів рослинного і тваринного походження з штучними добавками [3].

Разом з тим встановлено, що виробництво вершкового масла в Україні скорочується, що обумовлено скороченням поголів'я молочного стада, зниженням цін на сухе молоко на світовому ринку. Помітний вплив на виробництво масла має кон'юнктура ринку інших молочних продуктів, зокрема твердого сиру. Низька купівельна спроможність населення