

**РОЗБУДОВА НАЦІОНАЛЬНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ  
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я В КОНТЕКСТІ «ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я»**  
(модератор – к.вет.н., доц. Цимерман О.О.)

**КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ МОЛОКА ТА ЇХ ГАРМОНІЗАЦІЯ  
ІЗ ЗАКОНОДАВСТВОМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ**

**В.М. Жиліна**, канд. вет. наук, доц. (ДБТУ, Харків)

Виробництво сирого молока та молочних продуктів були й залишаються значною та невід'ємною частиною стратегічно важливих галузей економіки України. Застосування гармонізованої з сучасною європейською практикою системи оцінки якості молока дозволить підвищити конкурентоспроможність вітчизняного сільського господарства й харчової галузі.

Відповідно до Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження, які встановлені Регламентом Європейського Парламенту та Ради (ЄС) № 853/2004, мають бути впроваджені в Україні. Цей Регламент також встановлює критерії якості сирого молока: кількість мікроорганізмів ( $\leq 100\ 000$  на мл), кількість соматичних клітин ( $\leq 400\ 000$  на мл).

З 2019 року в Україні, за підтримки іноземних партнерів, реалізується Програма контролю сирого молока. Правову основу програми, спеціальні гігієнічні правила для операторів ринку, мінімальні критерії для сирого молока, що еквівалентні вимогам Європейського Союзу, визначає наказ Мінагрополітики №118/2019 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів» (табл. 1, 2).

Таблиця 1

**Допустимі рівні критеріїв для молока сирого від корів  
в місці первинного виробництва та зберігання**

Термін введення в дію	МАФАМ, КУО/мл	Кількість соматичних клітин (КСК), клітин/мл
01.01.2020	500 000	500 000
01.01.2023	300 000	400 000
01.01.2024	100 000	400 000

Мінімальна частота відбирання зразків сирого молока для визначення кількості МАФАМ – щонайменше двічі на місяць, КСК – щонайменше раз на місяць.

Дотримання встановлених мінімальних вимог щодо температури та часу транспортування і зберігання молока не припиняє ріст мікроорганізмів. Загальне бактеріальне забруднення сирого молока безпосередньо перед переробкою може бути втричі вищим за аналогічні показники в господарстві з виробництва молока або в пункті заготівлі молока.

**Допустимі рівні критеріїв для молока сирого від корів  
у місці виробництва молочних продуктів**

Термін введення в дію	МАФАМ, КУО/мл	Кількість соматичних клітин (КСК), клітин/мл
01.01.2020	1 500 000	500 000
01.01.2023	900 000	400 000
01.01.2024	300 000	400 000

Через запровадження в державі воєнного стану, наказом Мінагрополітики №889/2022 «Про внесення змін до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12 березня 2019 року № 118» застосування допустимих рівнів критеріїв до сирого молока, які обумовлюють його придатність для введення в обіг, відтерміновано:

- 01.01.2023 р. - перенесено на термін через рік з дня припинення або скасування воєнного стану;
- 01.01.2024 р. - перенесено на термін через два роки з дня припинення або скасування воєнного стану.

Критерії безпеки молочних продуктів в Європейському Союзі регламентують: мікробіологічні критерії, максимально допустимі рівні залишків пестицидів, антибіотиків, забруднюючих речовин (токсичні елементи, мікотоксини, радіоактивні елементи), харчові добавки та ароматизатори. Предметом регламентування також є відбір проб, лабораторні дослідження, робота лабораторій.

З метою гармонізації законодавства України з Регламентами Європейського Союзу (ЄС) № 2073/2005 та № 1881/2006 затверджені національні вимоги до мікробіологічних критеріїв (наказ МОЗ №548/2012) та до максимального рівня вмісту певних забруднюючих речовин, відповідно.

Численні українські стандарти на молочні продукти мають добровільне застосування та зосереджені на інспектуванні готової продукції, замість контролю процесів виробництва.

**СТІЙКІСТЬ МІКРОФЛОРИ МОЛОКА ДО АНТИБІОТИКІВ  
У ПРОЦЕСІ ВИГОТОВЛЕННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**О.М. Якубчак**, д-р вет. наук, проф. (НУБіП України, Київ)

**О.А. Мартиненко**, здобувач PhD (НУБіП України, Київ)

Застосування [антибіотиків](#) у тваринництві призводить до того, що бактерії мутують і пристосовуються, в результаті чого антибіотики перестають на них діяти. Стійкі до протимікробних препаратів зоонозні мікроорганізми, присутні в харчових продуктах тваринного походження, становлять прямий ризик для здоров'я споживача.

Харчові продукти, зокрема, молоко та молочні продукти є одними із ключових харчових продуктів, що є у зоні ризику щодо утворення антибіотикорезистентних штамів мікроорганізмів.

Сучасний споживач став більш обізнаним та розбірливим щодо вживання безпечних харчових продуктів. Так, дані науково-дослідного інституту Корнельського університету (Ітака, штат Нью-Йорк) свідчать про те, що споживачі коров'ячого молока готові платити більше за молоко з ферм, де не використовують антибіотики. Опитані люди, особливо жінки, були достатньо обізнаними щодо загроз для здоров'я людини, які несе молоко, забруднене залишковими кількостями антибіотиків. Крім того, корови, яким за виробничою необхідністю