SAFOSO

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO

Перша річна міжнародна конференція Проекту з безпечності молока

«Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні»

Матеріали конференції

Київ

17-18 листопада 2016

Зміст

Опис конференції **5**
Програма конференції **6**

Анотації **11**

Сесія 1: Проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні та на міжнародному рівні **11**

Ознайомлення з діяльністю Швейцарсько-українського проекту «Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні» **11**
Ігор Кравченко

Ознайомлення з діяльністю проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні» **11**
Юрій Оглашенний

Надання допомоги компаніям молочного сектора України отримати доступ на нові ринки за допомогою передачі знань **12**
Вікторія Тетьора

Фальсифікація молочної продукції в Україні і важливість її контролю **12**
Оксана Давидович

Українські молочні фермери та безпечність продуктів харчування **13**
Вім Вісманс

Регулярний лабораторний моніторинг сирого молока як перший крок на шляху отримання високоякісної молочної продукції **14**
Катерина Парамонова

Епізоотичні загрози розвитку молочного бізнесу в Україні **14**
Ігор Присяжнюк

Сесія *2.* Виробництво молока та молочних продуктів в Україні, небезпечні фактори та ризики для споживачів **15**

Виробництво молока та молочних продуктів в Україні: поточна ситуація, зацікавлені сторони та тенденції **15**
Ірина Висоцька

Небезпечні фактори у молоці – ситуація в Україні **15**
Вікторія Лець

Споживання молока та молочних продуктів населенням України. Користь та ризики для споживача **16**
Алла Григоренко

Сесія *3.* Виробництво органічного молока в Україні **17**

Органічне виробництво молока в Україні й у світі: поточна ситуація, зацікавлені сторони і тенденції **17**
Олена Березовська

Динаміка ринку органічних молочних продуктів у Швейцарії та якість органічних молочних продуктів **17**
Регула Бікель

Правове регулювання та контроль виробництва органічних молочних продуктів в Україні **18**
Руслан Білик

Сесія *4.* Вимоги нового харчового законодавства України **19**

Головні функції і завдання новоствореної Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів **19**
Оксана Борейко

Гармонізація харчового законодавства України відповідно до європейських вимог: засвоєні уроки **19**
Катерина Онул

Правові аспекти побудови ризик-орієнтованої системи державного контролю харчових продуктів **20**
Євгеній Горовець

Нормативно-правова база регулювання офіційного контролю та інспектування на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні **21**
Юрій Перегінець

Підходи до гармонізації українського законодавства щодо безпечності молока **21**
Богдан Андрющенко

Сесія *5.* Ризик-орієнтоване інспектування як складова частина державного контролю за безпечністю харчових продуктів **23**

Діюча система інспектування (процедури) на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні **23**
Микола Білоус

Традиційний проти ризик-орієнтованого підходу до інспектування: в чому різниця? **23**
Марко Ді Нарді

Надійні системи контролю харчових продуктів – принципи і ключові елементи (включає ознайомлення з аналізом ризику) **24**
Міна Барова

Система HACCP та її застосування на всіх етапах виробництва молочних продуктів в Україні **25**
Юрій Оглашенний

Державний аудит впроваджених систем HACCP на малих і середніх підприємствах молочної промисловості **25**
Віталій Башинський

Безпечність молока: роль та важливість лабораторних досліджень **26**
Тетяна Гаркавенко

Сесія *6.* Найкращі практики під час виробництва та переробки молока **27**

Чи застосовують нині в Україні найкращі практики при виробництві молока? **27**
Віталій Захарченко

Впровадження найкращих практик на молочно-товарних фермах для покращення якості та безпечності молока **27**
Валентин Обштир

Належне використання ветеринарних препаратів і період каренції: у контексті антимікробної резистентності (AMP) **28**
Джордж Пінто Ферейра

Опис Першої міжнародної конференції Проекту з безпечності молока

«Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні»

Дата: 17 – 18 листопада, 2016 р.

Місце: Великий конференц-зал Національної академії наук України, вул. Володимирська, 55, Київ (http://great-hall-academy.com.ua/golovna.html)

Назва конференції співзвучна головній меті проекту: **створення та впровадження в Україні сучасної системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у ланцюгу виробництва і збуту молочних продуктів**.

Головною метою конференції є підвищення обізнаності зацікавлених сторін, які залучені до молочної галузі, про систему контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків і важливості використання найкращої практики для виробництва безпечних молочних продуктів. Водночас ми прагнемо створити платформу для обміну знаннями та інформацією про різні аспекти молочного сектора.

Два дні конференції розділені на сесії. Під час кожної сесії запрошені спікери представлять свої погляди на різні теми, а дискусії координуватимуть модератори:

1) проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні та на міжнародному рівні;

2) виробництво молока та молочних продуктів в Україні, небезпечні фактори й ризики для споживачів;

3) виробництво органічного молока в Україні;

4) вимоги нового харчового законодавства України;

5) ризик-орієнтоване інспектування як складова частина державного контролю за безпечністю харчових продуктів;

6) найкращі практики під час виробництва й переробки молока.

Програма річної міжнародної конференції
«Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні»

Дата проведення: 17-18 листопада 2016 року

Місце проведення: Великий конференц-зал НАН України, вул. Володимирська, 55, м. Київ http://great-hall-academy.com.ua/main_page.html

Організатори: Швейцарсько-український проект з безпечності молока, Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

Мета: підвищення обізнаності зацікавлених сторін про систему контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків та важливість використання найкращих практик для виробництва безпечних молочних продуктів

Учасники конференції: представники центрального апарату Мінагропроду України, Держпродспоживслужби України та обласних управлінь, науково-дослідних та навчальних установ, професійних громадських організацій, представники молочного бізнесу (виробники і переробники), міжнародних організацій та проектів міжнародної технічної допомоги

17 листопада		
9.30-10.00	**Реєстрація та вітальна кава**	
10.00-10.10	Представлення президії. Привітальне слово	**Володимир Іванович Лапа**, голова Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів
10.10-10.20	Привітальне слово	**Хольгер Тауш**, директор Швейцарського бюро співробітництва в Україні
10.20-10.25	Привітальне слово	**Микола Михайлович Кваша**, директор Департаменту тваринництва Міністерства аграрної політики та продовольства України
10.25-10.30	Привітальне слово	**Микола Анатолійович Мороз**, директор Департаменту продовольства Міністерства аграрної політики та продовольства України
10.30-10.35	Привітальне слово та ознайомлення з метою конференції	**Ігор Кравченко**, керівник Швейцарсько-українського проекту «Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні» (Проект з безпечності молока),

		САФОЗО **Марко Ді Нарді,** міжнародний провідний експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО
Сесія 1:	**Проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні та на міжнародному рівні**	**Модератор: Ігор Кравченко, Проект з безпечності молока, САФОЗО**
10.35-10.50	Ознайомлення з діяльністю Швейцарсько-українського проекту «Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні»	**Ігор Кравченко**, керівник Проекту з безпечності молока, САФОЗО
10.50-11.05	Ознайомлення з діяльністю проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»	**Юрій Оглашенний**, експерт з HACCP та простежуваності, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»
11.05-11.20	Надання допомоги компаніям молочного сектора України отримати доступ на нові ринки за допомогою передачі знань	**Вікторія Тетьора**, експерт з питань приватного сектора, Міжнародна фінансова корпорація (IFC) Групи світового банку
11.20-11.40	**Кава пауза**	
11.40-11.55	Фальсифікація молочної продукції в Україні і важливість її контролю	**Оксана Давидович**, виконавчий директор Молочного комітету, Європейська Бізнес Асоціація
11.55-12.10	Українські молочні фермери та безпечність продуктів харчування	**Вім Вісманс,** керівник проекту «Голландсько-український молочний центр»
12.10-12.25	Регулярний лабораторний моніторинг сирого молока як перший крок на шляху отримання високоякісної молочної продукції	**Катерина Парамонова**, менеджер лабораторії, Канадсько-український проект «Розвиток молочного бізнесу в Україні»
12.25-12.40	Епізоотичні загрози розвитку молочного бізнесу в Україні	**Ігор Присяжнюк**, лікар ветеринарної медицини, Консультаційний центр Асоціації виробників молока
12.40-13.00	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
13.00-14.00	**Обід**	
Сесія 2	**Виробництво молока та молочних продуктів в Україні, небезпечні фактори та ризики для споживачів**	**Модератор: Микола Михайлович Кваша, Міністерства аграрної політики та продовольства України**
14.00-14.20	Виробництво молока та молочних	**Ірина Висоцька**, експерт, Проект з

	продуктів в Україні: поточна ситуація, зацікавлені сторони та тенденції	безпечності молока, САФОЗО
14.20-14.40	Небезпечні фактори у молоці – ситуація в Україні	**Вікторія Лець**, експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО
14.40-15.00	Споживання молока та молочних продуктів населенням України. Користь та ризики для споживача	**Алла Григоренко**, начальник Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства, Держпродспоживслужба
15.00-15.20	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
15.20-15.40	**Кава пауза**	
Сесія 3	**Виробництво органічного молока в Україні**	**Модератор: Руслан Білик, Швейцарсько-український проект «Розвиток органічного ринку в Україні», FiBL**
15.40-16.00	Органічне виробництво молока в Україні й у світі: поточна ситуація, зацікавлені сторони і тенденції	**Олена Березовська**, голова правління, Спілка виробників органічних сертифікованих продуктів «Органічна Україна»
16.00-16.20	Динаміка ринку органічних молочних продуктів у Швейцарії та якість органічних молочних продуктів	**Регула Бікель**, радник з питань молочного напрямку (переробка), Дослідний інститут органічного сільського господарства, FiBL
16.20-16.40	Правове регулювання та контроль виробництва органічних молочних продуктів в Україні	**Руслан Білик**, координатор молочного напрямку, Швейцарсько-український проект «Розвиток органічного ринку в Україні», FiBL
16.40-17.00	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
17.00-18.00	**Фуршет**	
Кінець 1-го дня		

18 листопада		
9.30-10.00	**Реєстрація та вітальна кава**	
Session 4	**Вимоги нового харчового законодавства України**	**Модератор: Віталій Башинський, Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО)**
10.00-10.15	Головні функції і завдання новоствореної Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів	**Оксана Борейко**, заступник начальника Управління безпечності харчових продуктів та кормів – начальник відділу безпечності харчових продуктів Департаменту безпечності харчових продуктів та

		ветеринарії, Держпродспоживслужба
10.15-10.30	Гармонізація харчового законодавства України відповідно до європейських вимог: засвоєні уроки	**Катерина Онул**, радник з харчового законодавства, Міжнародна фінансова корпорація (IFC) Групи світового банку
10.30-10.45	Правові аспекти побудови ризик-орієнтованої системи державного контролю харчових продуктів	**Євгеній Горовець**, експерт з питань європейського та українського законодавства, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»
10.45-11.00	Нормативно-правова база регулювання офіційного контролю та інспектування на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні	**Юрій Перегінець**, заступник начальника відділу державної інспекції Управління державного контролю Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарії, Держпродспоживслужба
11.00-11.20	**Кава пауза**	
11.20-11.35	Підходи до гармонізації українського законодавства щодо безпечності молока	**Богдан Андрющенко**, консультант, Проект з безпечності молока, САФОЗО
11.35-12.00	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
Сесія 5	**Ризик-орієнтоване інспектування як складова частина державного контролю за безпечністю харчових продуктів**	**Модератор: Марко Ді Нарді** **Проект з безпечності молока, САФОЗО**
12.00-12.20	Діюча система інспектування (процедури) на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні	**Микола Білоус**, заступник директора Департаменту – начальник Управління державного контролю Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарії, Держпродспоживслужба
12.20-12.40	Традиційний проти ризик-орієнтованого підходу до інспектування: в чому різниця?	**Марко Ді Нарді,** міжнародний провідний експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО
12.40-13.00	Надійні системи контролю харчових продуктів – принципи і ключові елементи (включає ознайомлення з аналізом ризику)	**Міна Барова**, експерт з питань ветеринарії та безпечності харчових продуктів, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»
13.00-14.00	**Обід**	
14.00-14.20	Система HACCP та її застосування на всіх етапах виробництва молочних продуктів в Україні	**Юрій Оглашенний**, експерт з HACCP та простежуваності, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»

14.20-14.40	Державний аудит впроваджених систем HACCP на малих і середніх підприємствах молочної промисловості	**Віталій Башинський**, експерт ФАО
14.40-15.00	Безпечність молока: роль та важливість лабораторних досліджень	**Тетяна Гаркавенко**, завідувач науково-дослідним бактеріологічним відділом, Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи
15.00-15.20	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
15.20-15.40	**Кава пауза**	
Сесія 6	**Найкращі практики під час виробництва та переробки молока**	**Модератор: Джордж Пінто Ферейра, Проект з безпечності молока, САФОЗО**
15.40-16.00	Чи застосовують нині в Україні найкращі практики при виробництві молока?	**Віталій Захарченко**, провідний спеціаліст департаменту ветеринарії, Консультаційний центр Асоціації виробників молока
16.00-16.20	Впровадження найкращих практик на молочно-товарних фермах для покращення якості та безпечності молока	**Валентин Обштир**, власник ТОВ «Старий Порицьк»
16.20-16.40	Належне використання ветеринарних препаратів і період каренції: у контексті антимікробної резистентності (АМР)	**Джордж Пінто Ферейра**, міжнародний провідний експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО
16.40-17.00	Панельна дискусія	Модератор сесії та учасники конференції
	Підбиття підсумків	
Кінець 2-го дня	**Закриття конференції**	

Анотації

Сесія 1: Проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні та на міжнародному рівні

Ознайомлення з діяльністю Швейцарсько-українського проекту «Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні»

***Ігор Кравченко**, керівник Проекту з безпечності молока, САФОЗО*

Загальна мета проекту полягає у підтримці створення та впровадження в Україні сучасної системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у молочному ланцюгу додаткової вартості в Україні.

Діяльність проекту спрямована, з одного боку, на надання технічної допомоги Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, щоб розробити і ввести в дію сучасну систему інспектування безпечності харчових продуктів на основі оцінки ризиків у молочному ланцюгу додаткової вартості, а з іншого боку, на надання допомоги молокопереробному виробництву у запровадженні консультативної програми для поліпшення виробництва безпечного та високоякісного молока на рівні первинного виробництва. Проект також визначить нагальні потреби у обладнанні для державних лабораторій, щоб підтримати впровадження системи контролю безпечності харчових продуктів, виходячи з оцінки потреб. Проект співпрацює з професійними об'єднаннями у молочному секторі, іншими проектами технічної допомоги у сфері безпечності продуктів харчування та якості молока з метою підвищення ефективності своєї діяльності. Пілотними областями обрано 4 області України: Вінницька. Миколаївська, Полтавська, Харківська. В цих областях проект спільно з 10 молокопереробними підприємствами здійснює ряд заходів з метою підвищення безпечності та якості молочної сировини через навчання, тренінги та індивідуальні консультації.

Ознайомлення з діяльністю проекту ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»

***Юрій Оглашенний**, експерт з HACCP та простежуваності, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»*

Діяльність, передбачена Проектом ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні», тісно пов'язана з цілями, що їх має План інституційної реформи України у сфері здійснення санітарних та фітосанітарних заходів (СФЗ), затверджений Кабінетом Міністрів України в червні 2012 року. У Плані визначені загальні цілі, які ставить уряд України під час проведення інституційної реформи у сфері безпечності харчових продуктів на всіх етапах "від лану до столу".

План інституційної реформи України у сфері здійснення СФЗ має сприяти створенню та функціонуванню Поглибленої та всеохоплюючої зони вільної торгівлі Україна – ЄС у рамках Угоди про асоціацію. Цієї мети буде досягнуто шляхом приведення української законодавчої бази та системи державного контролю безпечності харчових продуктів за принципом “від лану до столу” у відповідність із нормами ЄС.

Основною метою Проекту ЄС є сприяння вдосконаленню системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні за принципом “від лану до столу” шляхом приведення законодавства України, інституційної інфраструктури та системи державного контролю у відповідність до регуляторної та адміністративної політики і практик ЄС.

Надання допомоги компаніям молочного сектора України отримати доступ на нові ринки за допомогою передачі знань

***Вікторія Тетьора**, експерт з питань приватного сектора, Міжнародна фінансова корпорація (IFC) Групи світового банку*

Підприємства молочної галузі і Держпродспоживслужба звернулися до Проекту реформування інвестиційного клімату Світового банку в Україні з проханням допомогти підготувати їх для інспекції європейських інспекторів з DG SANTE (FVO). Інспектування DG SANTE відповідає стандартним процедурам оцінки третіх країн і їхніх підприємств перед тим, як включати їх в список потенційних експортерів. Оцінивши потреби і прогалини, пов'язаних з інспектуванням, проект розробив комплексну програму з розвитку потенціалу та передачі знань представникам промисловості й інспекторам Держпродспоживслужби. У презентації будуть розглянуті ключові елементи цієї програми передачі знань і ключові уроки.

Фальсифікація молочної продукції в Україні і важливість її контролю

***Оксана Давидович**, виконавчий директор Молочного комітету, Європейська Бізнес Асоціація*

В останні роки на українському ринку збільшилася кількість молочних продуктів, при виробництві яких використовуються замінники молочного жиру, а виробник не вказує про це у відповідному маркуванні. Тобто, йде мова про фальсифікат. При цьому фальсифікується все більше видів молочної продукції. Якщо раніше це стосувалося в основному масла і згущеного молока, то тепер ми все частіше чуємо про фальсифіковані сири та цільномолочну продукцію. Практика заміни тваринних жирів рослинними, зокрема, пальмовою олією, застосовується

для зниження собівартості молочної продукції, адже тонна сухого молока дорожче тонни пальмового масла майже у три рази.

Так, за результатами проведеного дослідження зразків масла солодковершкового на початку цього року, майже 60% відібраних у торговельних мережах зразків виявились фальсифікатом і лише 43% справжнім маслом відповідно до ДСТУ.

На сьогоднішній день особливо гостро постає необхідність у запровадженні дієвого механізму протидії виробництву та розповсюдженню фальсифікованої продукції, а також посиленню контролю держави за фальсифікатом. Адже ситуація, яка склалась, створює загрозу для здоров'я споживачів, негативно впливає на репутацію добросовісних виробників молочних продуктів, призводить до втрат державного бюджету та погіршення інвестиційного клімату країни.

Українські молочні фермери та безпечність продуктів харчування

Вім Вісманс, *керівник проекту «Голландсько-український молочний центр»*

Молочні ферми відіграють ключову роль в гарантуванні безпечності продовольства. Інформація про вхідні ресурси на фермі та індивідуальний контроль якості молока є необхідними аспектами гарантування безпечності продовольства без величезних затрат.

Фермер потребує гарантії, що всі продукти та тварини, котрих він придбаває є безпечними і що він отримує саме ті ресурси і якість кормів, котрі забезпечать йому виробництва великої кількості високоякісного молока. Добре функціонування системи ідентифікації та реєстрації тварин є надважливим. Медикаменти, антибіотики та ін. повинні використовуватися якомога менше, молоко хворих тварин не повинно доставлятися на переробку і т.д.

Необхідна довіра до інформації, що збирається на всіх рівнях. Великі господарства не можуть обійтися без системи управління стадом, в якій зберігаються дані про зовнішні та внутрішні вхідні, всі якісні аспекти тварин, вироблене молоко на корову, корми і т.д.

Співпраця між всіма сторонами, одночасно між фермерами та компаніями з переробки молока та годівлі є надважливими. У всіх випадках створюється безпрограшна ситуація. Більше молока потребує більше кормів, більший обсяг молока та краща його якість означає більше прибутку для переробника.

В багатьох країнах аналіз кормів оплачується компанією, що продає корми, а затрати на якісний аналіз молока покриваються за рахунок переробників. Компетентні органи з імпорту та експорту також використовують ці потужності. Співпраця створює обізнаність про безпечність продовольства без надвеликих затрат.

Тренуючи фермерів та покращуючи інституційну структуру, проект НУМЦ робить вклад до розвитку молочного сектору України.

Регулярний лабораторний моніторинг сирого молока як перший крок на шляху отримання високоякісної молочної продукції

***Катерина Парамонова**, менеджер лабораторії, Канадсько-український проект «Розвиток молочного бізнесу в Україні»*

Щомісячний лабораторний аналіз зразків молока, що надходять з молочних ферм, поряд з наданням фермерам консультаційних послуг за результатами лабораторних досліджень, є важливим механізмом контролю якості та вдосконаленням управління молочним поголів'ям. Аналіз компонентів молока дає важливу інформацію для контролю раціонів годування та стану здоров'я молочного стада. Кількість виробленого молока, вміст молочного жиру і білку, сечовини, соматичних клітин є одними з найважливіших показників в консультуванні фермерів для успішного управління стадом.

Система щомісячного збору даних, включаючи результати аналізу основних показників якості молока, запис продуктивності кожного молочного стада і окремих тварин в молочному поголів'ї, сприяє збільшенню його продуктивності і поліпшенню якості молока та відповідно досягненню більш високого економічного і суспільного розвитку в сільських громадах. Інформація, що отримана в результаті регулярного ведення щомісячного збору даних відіграє стратегічну роль для забезпечення розвитку молочної промисловості і становить основу для підвищення генетичного рівня вітчизняного молочного стада.

Епізоотичні загрози розвитку молочного бізнесу в Україні

***Ігор Присяжнюк**, лікар ветеринарної медицини, Консультаційний центр Асоціації виробників молока*

Низка нищівних для молочної галузі і загалом для економіки України хвороб ВРХ, серед яких є й антропозоонози, критично близько до кордонів України. Найнебезпечніші з них: сказ, сибірка, ящур та заразний вузликовий дерматит.

Через політичну кризу, військовий конфлікт на Сході України, вибіркове реформування державної ветеринарної служби немає впевненості у спроможності контролювати проникнення транскордонних хвороб в Україну. Тому епізоотичне благополуччя галузі останнім часом стає питанням № 1 для продовольчої безпеки держави.

В той час як сказ та сибірку в Україні контролюють (діють програми вакцинації), ситуація із заходами профілактики і контролю ЗВД та ящуру абсолютно невизначена. Однак саме ці хвороби впритул наблизилися до кордону України. Тому на ЗВД та ящурі зупинимося детальніше: причини стрімкого поширення у світі; економічний вплив на молочну галузь та економіку країн, що постраждали від ЗВД та ящуру; рівень ризику та потенційна шкода економіці України; світовий досвід профілактики, контролю та ерадикації цих хвороб; які кроки для контролю хвороб вжито і які залишаються на часі.

Сесія *2.* Виробництво молока та молочних продуктів в Україні, небезпечні фактори та ризики для споживачів

Виробництво молока та молочних продуктів в Україні: поточна ситуація, зацікавлені сторони та тенденції

***Ірина Висоцька**, експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО*

Молочну галузь України супроводжує тривале та постійне скорочення молочного стада. За останні 5 років темпи зменшення чисельності корів в усіх категоріях господарств коливалися від 1 до 9,8%. В областях з найбільшим поголів'ям такі зміни мало відчутні. На 1 січня 2016 року 43,5% загальної кількості корів утримувались в сільськогосподарських підприємствах з чисельністю корів понад 500 голів.

Позитивною є тенденція до підвищення середньорічних надоїв молока від однієї корови. Зокрема в сільськогосподарських підприємствах за останні 5 років зростання сягнуло понад 34%. Сільськогосподарські підприємства з продуктивністю корів понад 6000 кг забезпечують 55% валового надою молока. Структурні зміни за умов зменшення загальної кількості підприємств мають тенденцію до укрупнення.

Кількість молока, що надійшла на переробку за п'ятирічний період зменшилась на 10 %. При цьому відбулося зростання надходження молока від сільськогосподарських підприємств на 18,9 % і зменшення від господарств населення на 37,5 %. В структурі заготівлі сировини майже 65 % займає індустріальне молоко. Існує тенденція до збільшення кількості молока ґатунку екстра та питома вага його ледь перевищує 10 %.

Відповідні скорочення обсягів виробництва молочних продуктів (на 10-12 %) у 2015 р. у порівнянні з 2014 р. мають місце за усією номенклатурою. За період з початку року до вересня 2016 р. знизилися темпи виробництва молока рідкого (на 3,9 % за аналогічний період 2015р.), сирів сичужних (-11,9 %), плавлених (- 4,6%), молока та вершків згущених (-16,7%). Проте у виробництві сиру свіжого, масла, молока та вершків сухих спостерігається зростання. Найбільші темпи зростання мають молочні вироби для дитячого харчування (до +45%).

Попри скорочення експорту Україна залишається нетто-експортером молочної продукції. Скорочення платоспроможного попиту населення є визначальним у зменшенні обсягів імпорту молочної продукції.

Небезпечні фактори у молоці – ситуація в Україні

***Вікторія Лець**, експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО*

Відповідно до переліку харчових продуктів за ступенем забруднення мікроорганізмами і частотою випадків харчових отруєнь, розробленому Всесвітньою організацією охорони

SAFOSO
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation
Federal Department of Economic Affairs, Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO

здоров'я, молоко і молочні продукти віднесені до 1 категорії як ті, що найчастіше служать прямим джерелом харчових отруєнь, оскільки на будь-якому етапі отримання, зберігання, транспортування та переробки молока можливе обсіменіння його мікроорганізмами.

У разі недотримання ветеринарних та санітарних вимог до процесів первинної та вторинної обробки, а також переробки і реалізації молока виникає небезпека передачі споживачам збудників антропонозних та зоонозних захворювань. Так, через молоко хворих тварин передається людині туберкульоз, бруцельоз, сибірка, ящур та інші. Нині найактуальнішими є питання попередження цих захворювань у людей.

Також, внаслідок широкого розвитку промисловості, хімізації сільського господарства та порушень виробничої діяльності людини у молоко можуть потрапляти різні сторонні речовини. Найнебезпечнішими серед яких є пестициди, солі важких металів, нітрати, нітрити, радіоактивні ізотопи, мікотоксини, антибіотики, стимулятори росту тварин, залишки мийних та дезінфікуючих засобів тощо.

Отже, відсутність уваги до безпечності молока та молочних продуктів може завдати шкоди здоров'ю споживача та економічного збитку виробнику молочної продукції

Споживання молока та молочних продуктів населенням України. Користь та ризики для споживача

***Алла Григоренко**, начальник Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства, Держпродспоживслужба*

Серед усіх харчових продуктів молоко найбільш повноцінний, найбільш збалансований за незамінними поживними речовинами продукт, який рекомендований для харчування людей усіх вікових груп. Завдяки вмісту необхідних організму людини поживних речовин у легкодоступній для засвоєння формі молоко та молочні продукти займають особливе місце у харчуванні дітей, вагітних жінок і годувальниць, а також літніх і хворих людей.

Разом із зазначеними чудовими властивостями молока, як незамінного продукту харчування, слід звернути увагу також на його безпечність для споживання. Відомо, що молоко є надзвичайно сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів, з чим можуть бути пов'язані захворювання людей на інфекційні хвороби та харчові отруєння. Крім того, внаслідок порушення встановлених ветеринарних, санітарних та технологічних режимів, у молоко можуть потрапити різноманітні токсичні сполуки, небезпечні для людини.

Зберегти високу біологічну та харчову цінність молока та молочних продуктів і забезпечити його повну безпеку можливо тільки у разі неухильного виконання технологічних та санітарних вимог на усіх етапах проходження молока від місця його отримання до споживача готової продукції.

Сесія 3: Виробництво органічного молока в Україні

Органічне виробництво молока в Україні й у світі: поточна ситуація, зацікавлені сторони і тенденції

***Олена Березовська**, голова правління, Спілка виробників органічних сертифікованих продуктів «Органічна Україна»*

Споживач в Україні готовий купувати органічне молоко – це очевидно. Показником готовності є ріст органічного молочного асортименту на полицях магазинів та постійний попит саме на молочну органічну продукцію зі сторони споживача. Очевидно, що якість та безпечність молочних продуктів є фактором здорового харчування, повноцінного розвитку нинішнього та майбутніх поколінь України! А органічне молоко, отримане від корів сертифікованих органічних виробників, та органічна молочна продукція, повністю відповідають як національним, так і світовим поняттям якості та безпеки продуктів харчування і високому запиту споживача на продукти підвищеної біологічної цінності сьогодні.

Світовий приклад розвитку органічного молочного виробництва говорить про тенденції розвитку малих та середніх господарств у цій галузі, що повністю відповідає пріоритетам нашого внутрішнього розвитку агросектору для створення стабільних економічних показників країни. Принципи та підходи в органічному виробництві дозволяють впроваджувати інноваційні технології з ощадливими режимами переробки саме для отримання продукції з високою біологічною цінністю для споживача, та, відповідно, з можливістю чесних маркетингових переваг для виробника, пропонуючи молочній галузі України звернути увагу на один з найперспективніших світових напрямків молочної індустрії – органічне виробництво молока.

Динаміка ринку органічних молочних продуктів у Швейцарії та якість органічних молочних продуктів

***Регула Бікель**, радник з питань молочного напрямку (переробка), Дослідний інститут органічного сільського господарства, FiBL*

За останні 20 років частка органічних сільськогосподарських угідь в Швейцарії зросла від 2,4% до 13,4% (2015). Близько 12% фермерів виробляють органічні продукти. У 2015 20,4% молока, що споживається в Швейцарії є органічним, 6,2% сиру і 11,8% інших молочних продуктів мають органічне походження. Продажі органічних молочних продуктів швидко збільшилися за останніх 5 років. Нині ринок практично насичений, і на даний момент ринок зростає дуже

SAFOSO
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation
Federal Department of Economic Affairs, Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO

повільно. Динаміка виробництва органічних харчових продуктів з молока овець, кіз або буйволів збільшується.

Якість може бути визначена за різними критеріями такими, як безпечність харчових продуктів, вміст поживних речовин, сенсорні властивості та методи обробки. Що стосується стандарту безпечності харчових продуктів, то більшість підприємств у Швейцарії вимагають високого рівня стандарту органічного молока: загальне бактеріальне обсіменіння 20 тис/см^3 і вміст соматичних клітин 20 тис/см^3. Що стосується вмісту поживних речовин, органічне молоко має нижче співвідношення жирних кислот Омега-6 до Омега-3 ,а отже, є більш кориснішим, ніж звичайне молоко.

Правове регулювання та контроль виробництва органічних молочних продуктів в Україні

***Руслан Білик**, координатор молочного напрямку, Швейцарсько-український проект «Розвиток органічного ринку в Україні», FiBL*

Темпи, якими в Україні розвивається органічне виробництво, надзвичайно високі. За останній рік до площ, відведених під органічне землеробство, Україна додала більше 120 тисяч гектарів, що допомогло їй ввійти до п'ятірки європейських держав, які нарощують такі землі. Ринок органічної молочної продукції в Україні стрімко розвивається, але недовіра споживача все-таки існує. В кожного другого з'являється думка, чи справжня органіка?

Нині відбувається імплементація законодавства України та гармонізація нормативно-правових актів до вимог правового поля ЄС. Вимоги чинного Закону № 425-VII «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини» потребують змін.

В Україні налагоджено виробництво органічних молочних продуктів в умовах ПрАт «Етнопродукт», ТОВ «Органік мілк», ВАТ «Житомирський маслозавод», ТОВ «Старий Порицьк», ПАФ «Тарасівка». Технології органічних продуктів пов'язані з організацією виробництва органічної молочної сировини та забезпеченням простежуваності «від лану до столу». Асортимент органічної молочної продукції виробництва України має більше ніж 50 найменувань.

Україна потребує ефективної системи контролю у цій сфері з метою надання споживачу товарів та законної, точної, достовірної інформації. Використання окремих форм та засобів в рекламі можуть завдавати споживачеві шкоди. Легальний, «прозорий» бізнес не зацікавлений у відсутності контролю, оскільки страждає від дій недобросовісних учасників ринку.

Сесія *4.* Вимоги нового харчового законодавства України

Головні функції і завдання новоствореної Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

***Оксана Борейко**, заступник начальника Управління безпечності харчових продуктів та кормів – начальник відділу безпечності харчових продуктів Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарії, Держпродспоживслужба*

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 10 вересня 2014 року № 442 "Про оптимізацію системи центральних органів виконавчої влади" було утворено Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, реорганізувавши шляхом перетворення Державну ветеринарну та фітосанітарну службу і приєднавши до служби, що утворюється, Державну інспекцію з питань захисту прав споживачів і Державну санітарно-епідеміологічну службу.

Держпродспоживслужбі передано функції з реалізації державної політики у галузі ветеринарної медицини, сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, попередження та зменшення вживання тютюнових виробів та їх шкідливого впливу на здоров'я населення, метрологічного нагляду, ринкового нагляду; за додержанням законодавства про захист прав споживачів і рекламу.

Одним з першочергових заходів за результатами реформування було створення в Україні єдиного Компетентного органу, який буде нести повну відповідальність за державний контроль та нагляд за безпечністю харчових продуктів на всіх етапах їх проходження "від лану – до столу".

Гармонізація харчового законодавства України відповідно до європейських вимог: засвоєні уроки

***Катерина Онул**, радник з харчового законодавства, Міжнародна фінансова корпорація (IFC) Групи світового банку*

Доповідь сфокусована на проблемах, пов'язаних із гармонізацією національного харчового законодавства з вимогами ЄС. Набутий досвід, зокрема під час розробки та прийняття нової редакції харчового закону (ЗУ № 771), може стати корисним та допомогти зберегти ресурси під час впровадження Угоди про асоціацію між Україною та ЄС в частині СФЗ.

Правові аспекти побудови ризик-орієнтованої системи державного контролю харчових продуктів

***Євгеній Горовець**, експерт з питань європейського та українського законодавства, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»*

Ризик-орієнтована система контролю ґрунтується на принциповій неможливості або недоцільності контролю кожної дії, що є елементом певної діяльності. Відповідно, першочерговим предметом контролю у такій системі є діяльність з найвищим ступенем ризику.

З огляду на це, однією з найбільших проблем побудови ефективної ризик-орієнтованої системи державного контролю є виокремлення та ранжування видів діяльності операторів ринку харчових продуктів на більш та менш ризиковані. Універсальним методом відповідної сегрегації є оцінка ризику.

Щодо певних видів діяльності відповідна оцінка ризику здійснюється законодавцем і таким чином позбавляє державного інспектора проблеми вибору. Наприклад, червоною лінією через законодавство проходить ідея про те, що харчові продукти тваринного походження становлять більш високий порівняно з іншими видами харчових продуктів ризик для життя та здоров'я людини.

Так, обов'язок отримання експлуатаційного дозволу покладається на операторів ринку, що провадять діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження. Проект Закону №0906, який має на меті врегулювати питання державного контролю харчових продуктів, кормів та побічних продуктів тваринного походження, передбачає встановлення різних правових режимів державного контролю імпортних операцій щодо харчових продуктів і кормів тваринного походження та щодо харчових продуктів і кормів нетваринного походження.

Однак, найбільш серйозні проблеми, у тому числі юридичного характеру, виникають у ситуаціях, коли оцінка ризику має проводитись в кожному конкретному випадку щодо конкретного об'єкта державного контролю. У більшості випадків подібні проблеми вирішуються законодавцем шляхом надання державному інспектору дискреційних повноважень щодо визначення ступеню відповідного ризику. Питання про те, як не допустити зловживання державним інспектором наданими йому правами, є найбільш контраверсійним в нинішніх дискусіях зацікавлених сторін щодо створення ефективної системи державного контролю харчових продуктів.

Нормативно-правова база регулювання офіційного контролю та інспектування на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні

***Юрій Перегінець**, заступник начальника відділу державної інспекції Управління державного контролю Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарії, Держпродспоживслужба*

Світова спільнота формує регламентоване уявлення про вимоги до якості та безпечності продукції. Вітчизняні молокопереробні підприємства з метою ефективного функціонування в умовах міжнародного та вітчизняного ринку повинні виготовляти продукцію у відповідності з встановленими вимогами. Така відповідність стає важливою передумовою підвищення їх конкурентоспроможності та забезпечення економічної безпеки. Аналіз існуючого нормативно-правового забезпечення дозволив визначити, що на сьогоднішній день діяльність підприємств молочної галузі в Україні регламентує значна кількість документів у сфері якості та безпечності продукції. Особливе значення серед них відіграє Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", який створює правові передумови забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються. Не менш важливу роль відіграє Закон України "Про молоко та молочні продукти". Він визначає організаційно-правові основи забезпечення безпечності та якості молока і молочних продуктів для здоров'я та життя населення і довкілля під час їх виробництва, транспортування, переробки, зберігання і реалізації, ввезення на митну територію та вивезення з митної території.

Підходи до гармонізації українського законодавства щодо безпечності молока

***Богдан Андрющенко**, консультант, Проект з безпечності молока, САФОЗО*

Основна мета гармонізації законодавства, в тому числі щодо безпечності молока, це створення таких правових умов для суб'єктів ринку молока та молочних продуктів, що максимально відповідатимуть аналогічним у ЄС, але при цьому враховуватимуть внутрішні національні особливості. Зокрема це стосується сегменту «молока від населення» яке практично неможливо проконтролювати на належному рівні.

При цьому механістичні підходи перенесення елементів правової системи Євросоюзу до правової системи України, яка має суттєві відмінності у структурі та функціонуванні, вже довели свою низьку ефективність.

Гармонізацію законодавства не варто розуміти як ухвалення однакового із ЄС правового акту. Вітчизняний акт має бути побудований на аналогічних підходах і бути схожим, а не скопійованим.

Рівень схожості має бути досить варіативним та гнучким, щоб проявити поліпшуючі властивості „щеплених" до українського законодавства норм.

У сфері безпечності молока базовими для гармонізації є такі підходи, що співставні із вимогами ЄС:

- відхід від надмірної і часто неринкової деталізації вимог до операторів ринку;

- зміна ідеології контролю за безпечністю, коли контролюється відповідність досягнутих результатів, а не дотримання окремих процедур;

- встановлення достатніх і логічних перехідних періодів, щоб мінімізувати можливі негативні наслідки;

- встановлення чітких та зрозумілих орієнтирів для вітчизняного виробника та споживача із одночасним унеможливленням їх дискримінування по відношенню до виробників і споживачів у ЄС.

Тому продукт законодавчої гармонізації не буде на 100% збігатися із європейським аналогом, але має досягти 100% відповідності за рівнем безпечності молока.

Сесія *5.* Ризик-орієнтоване інспектування як складова частина державного контролю за безпечністю харчових продуктів

Діюча система інспектування (процедури) на всіх етапах виробництва та збуту молочних продуктів в Україні

***Микола Білоус**, заступник директора Департаменту – начальник Управління державного контролю Департаменту безпечності харчових продуктів та ветеринарії, Держпродспоживслужба*

На сьогодні державний контроль за харчовими продуктами та/або іншими об'єктами санітарних заходів здійснюється виключно компетентним органом, а саме Держпродспоживслужбою.

Періодичність проведення державного контролю ґрунтується на ризик-орієнтованому підході та включає:

- визначення ризиків, пов'язаних з об'єктами санітарних заходів або потужностями, а також з технологією виробництва та/або переробки;

- результати попереднього державного контролю;

- результативність процедур, які застосовуються оператором ринку для забезпечення дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Змінились також і вимоги до процедур державного контролю. Відповідно до нового законодавства державний контроль повинен відповідати наступним критеріям:

- відповідність міжнародним стандартам, інструкціям та рекомендаціям відповідних міжнародних організацій, а також вимогам країн-імпортерів;

- містити чіткі терміни та формалізація контролю (чек-листи);

- застосовувати IT-технології для формування баз даних щодо здійснення державного контролю (видача експлуатаційних дозволів, реєстрація потужностей, проведення лабораторних досліджень, ведення реєстрів) із переходом на ризик-орієнтований контроль.

Традиційний проти ризик-орієнтованого підходу до інспектування: в чому різниця?

***Марко Ді Нарді,** міжнародний провідний експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО*

На противагу сучасній концепції безпечності харчових продуктів, де виробники є основними відповідальними особами за безпечність своєї продукції, в традиційній системі відповідальність за безпечність харчових продуктів в першу чергу підпадає під органи

державної влади. Як прямий наслідок, в традиційних системах, процедури контролю безпечності харчових продуктів по всьому молочному ланцюгу доданої вартості є особливо важкими і неефективними. Приватні зацікавлені сторони (виробники і переробники) традиційно перевантажені застарілими і надмірно розпорядчими вимогами виконання дозволів, методів випробувань і обов'язкових стандартів для кожного окремого молочного продукту. В Україні уряд докладає зусиль з метою модернізації системи. Сучасний підхід вимагає зміни філософії щодо традиційної регулюючої ролі інспектора, який, як правило, обмежується перевіркою на дотримання законодавчих вимог, до бачення інспектора як професіонала в безпечності харчових продуктів, активно сприяючи вдосконаленню системи за рахунок змін, які спрямовані на підвищення безпечності харчових продуктів. Таким чином, філософія спирається на концентруванні уваги інспектора на факторах ризику, які можуть призвести до захворювань харчового походження. Різні методи існують, щоб визначити чинники ризику і класифікувати підприємства харчової промисловості відповідно до ризиків. На основі категоризації ризику частота перевірок також змінюється. Представлений і обговорений приклад даного підходу, впровадженого в одному з кантонів Швейцарії.

Надійні системи контролю харчових продуктів – принципи і ключові елементи (включає ознайомлення з аналізом ризику)

***Міна Барова**, експерт з питань ветеринарії та безпечності харчових продуктів, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»*

Ефективна національна система контролю за продуктами харчування має важливе значення для захисту здоров'я і безпеки споживачів. Існує глобальне визнання необхідності постійно зміцнювати системи контролю якості харчових продуктів на основі підходу аналізу ризиків. Системи контролю харчових продуктів мають охоплювати всі продукти харчування, які виробляються, переробляються і продаються в країні, в тому числі імпортне продовольство і для цієї мети система має бути добре структурованою, ефективною і легко запроваджуватися.

При встановленні, оновленні, зміцненні або перегляді системи контролю якості харчових продуктів, органи влади повинні брати до уваги цілий ряд принципів і елементів, що лежать в основі діяльності по контролю за харчовими продуктами з метою встановлення головних стовпів контролю за якістю харчових продуктів:

- управління контролем за харчовими продуктами
- законодавство у сфері харчових продуктів
- інспектування за якістю харчових продуктів
- лабораторії по контролю якості харчових продуктів
- інформація, освіта та комунікація.

Система НАССР та її застосування на всіх етапах виробництва молочних продуктів в Україні

***Юрій Оглашенний**, експерт з НАССР та простежуваності, Проект ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»*

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачає наступні етапи впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР для потужностей у циклі виробництва та збуту харчових продуктів в Україні:

1. Гігієнічні вимоги (програми-передумови НАССР) – до 20 вересня 2016 року.
2. Процедури, засновані на принципах НАССР, - до 20 вересня 2017 року. Ці вимоги стосуються потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей).

Таким чином, для потужностей первинного виробництва (виробництво сирого молока) потрібно впровадити лише гігієнічні вимоги, викладені у статті 40 Закону і відповідних підзаконних актах, які буде розроблено. Вимоги слід розробляти на основі оцінки ризику. Основні процедури, на які слід звернути увагу: забезпечення здоров'я та благополуччя тварин, дотримання правил лікування, температурні режими, прибирання.

При впровадженні процедур, заснованих на принципах НАССР на переробних потужностях, оператори ринку повинні особливу увагу приділяти ефективності процедур оцінювання постачальників та вхідного контролю сировини, дотримання температурних режимів зберігання та транспортування, чистоти поверхонь, що контактують з продуктом, обґрунтування режимів термообробки та їх контроль. Для ефективності процедур рекомендується впровадити систему простежуваності не лише відповідно до вимог законодавства, а і систему внутрішньої простежуваності.

Законодавством передбачено застосування спрощеного підходу до впровадження процедур на малих потужностях, які є найбільш чутливою групою виробників у перехідний період.

Державний аудит впроваджених систем НАССР на малих і середніх підприємствах молочної промисловості

***Віталій Башинський**, експерт ФАО*

Національне та європейське законодавство чітко сформувало позиції щодо обов'язкового впровадження систем виробничого контролю, які базуються на семи принципах НАССР. Це стосується всіх суб'єктів, які виробляють харчові продукти тваринного походження незалежно від розміру підприємства. Щодо великих підприємств ситуація стає зрозумілішою щодня. Великотоварні виробники постійно вдосконалюють свої системи контролю якості та безпечності. Що робити дрібним виробникам, які на сьогодні обмежені законодавчо навіть в отриманні експлуатаційних дозволів, що є запорукою легальної участі в ринку, можливості позиціонувати себе, як експортера.

Презентацією пропонується ознайомити слухачів із особливостями впровадження систем НАССР на малих підприємствах, вказує найкоротші шляхи до отримання підтвердження Компетентним органом дієвості впровадженої системи. Презентація відкриває завісу особливостей контролю впроваджених систем з боку компетентного органу, що дозволяє при впровадженні систем сконцентруватися на головному.

Безпечність молока: роль та важливість лабораторних досліджень

***Тетяна Гаркавенко**, завідувач науково-дослідним бактеріологічним відділом, Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи*

Принцип «від лану до столу» є основоположним для реформування державної системи безпечності харчових продуктів в Україні. Новий підхід включає вимоги, що встановлені в Європейському Союзі, включаючи принципи НАССР та простежуваності, відповідальність операторів ринку на всіх етапах починаючи з поля і закінчуючи кінцевим споживачем.

Державне регулювання харчових продуктів охоплює такі аспекти, як вимоги до здоров'я рослин, здоров'я та благополуччя тварин, безпечності та якості кормів і самих харчових продуктів, та гігієнічні вимоги, і звичайно, організація та здійснення державного контролю за виконанням зазначених вимог.

Невід'ємною частиною офіційного контролю за безпечністю молочних продуктів є лабораторний контроль на всіх етапах «від лану до столу», тобто починаючи від контролю безпечності кормів до кінцевого продукту, призначеного для споживання людиною. Особлива увага повинна приділятися лабораторному контролю молочної сировини, оскільки безпечність готових молочних продуктів закладається на первинному виробництві.

Необхідним є запровадження ризик-орієнтованого підходу до визначення видів та кількості зразків, що відбираються для цілей державного контролю, а також показників, за якими проводяться лабораторні дослідження (випробування).

Сесія *6.* Найкращі практики під час виробництва та переробки молока

Чи застосовують нині в Україні найкращі практики при виробництві молока?

***Віталій Захарченко**, провідний спеціаліст департаменту ветеринарії, Консультаційний центр Асоціації виробників молока*

В Україні присадибні господарства досі утримують 77% усього поголів'я корів. Відповідно, у структурі молока, що надходить на переробку, 73% — молоко із господарств населення, де про дотримання кращих практик виробництва не йдеться: лише 9,5% — сировина ґатунку екстра, а 85%— другий сорт. Хоча варто зауважити, що в Україні питання покращення якості і безпечності молочної сировини від населення вирішують значно краще, ніж, скажімо, у Казахстані, Вірменії, Грузії, Молдові або й у Росії, завдяки краще організованим та обладнаним приймальним пунктам.

Інша ситуація з підприємствами промислового типу. Безпосереднім показником рівня впровадження належних практик виробництва є якість отримуваної сировини: понад 50% переданого на переробку молока — екстра та вищого ґатунку; частка сировини ґатунку екстра із 9,2% у 2014-му зросла до 14% за підсумками 6 міс. 2016-го.

Найзручніше аналізувати ситуацію на прикладі господарств Асоціації виробників молока: сьогодні це 120 ферм із загальним поголів'ям понад 62 тис. корів. Частка АВМ у молоці промислового типу, що надходить на переробку сягає 50%, а у структурі молока ґатунку екстра — 35% отримано від АВМ.

У доповіді з'ясуємо динаміку впровадження промисловими господарствами найкращих практик виробництва, зупинимося на низці господарств АВМ, що є найкращими прикладами впровадження даних практик виробництва, стримуючих факторах впровадження практик іншими МТФ.

Впровадження найкращих практик на молочно-товарних фермах для покращення якості та безпечності молока

***Валентин Обштир**, власник ТОВ «Старий Порицьк»*

Завдяки впровадженню найкращих практик виробництва стало можливим виробництво органічного молока належної якості, отриманого в результаті сертифікованого органічного виробництва, на всіх етапах якого застосовуються природні речовини та процеси задля збереження природних ресурсів, захисту навколишнього середовища, відновлення родючості ґрунтів, підвищення рівня біологічного різноманіття, застосування високих стандартів добробуту тварин, виробництва продуктів високої якості, розвитку сільських територій та сприяння гармонії між людиною і природою. Під час виробництва органічних продуктів

забороняється застосування хімічно синтезованих допоміжних речовин (добрив, пестицидів, технологічних добавок), іонізуючої радіації, регуляторів та стимуляторів росту, генетично модифікованих організмів (ГМО), антибіотиків з профілактичною метою, гормонів, консервантів, штучних ароматизаторів та барвників.

Слід зазначити про клопітку щоденну працю свого колективу, яка привела до здійснення його давньої мрії – відкриття органічної сироварні та розширення асортименту органічних молочних продуктів, доступних для українського споживача. В асортименті представлені наступні вироби: масло солодковершкове з масовою часткою жиру 80%, сир твердий «Моцарелла» 45% жиру, сир твердий «Сулугуні» 40% жиру, сир «Рікотта» нежирний, сир «бринза» 40% жиру, сир кисломолочний 9% жиру, сир твердий «Старопорицький» 30% жиру, сир твердий «Швейцарія» 50% жиру. Згідно підрахунку результатів дегустаційних листів оцінювання найбільшу кількість голосів отримав твердий сир «Швейцарія» 50% жиру.

Належне використання ветеринарних препаратів і період каренції: у контексті антимікробної резистентності (АМР)

***Джордж Пінто Ферейра**, міжнародний провідний експерт, Проект з безпечності молока, САФОЗО*

Стійкість до протимікробних препаратів, як недавно визнано Організацією Об'єднаних Націй, є однією з головних загроз для глобальної охорони здоров'я, і явищем, коли люди, тварини (виробництво і компаньйон), харчування і навколишнє середовище – дуже взаємопов'язані. Надзвичайний медичний прогрес, який ми бачили в останні десятиліття, в даний час під загрозою, і така страшна "епоха пост-антибіотиків", здається, вже настала, як було доведено численними публікаціями, пов'язаними з резистентністю до колістину і його поширення.

Міжнародні організації домоглися значного прогресу в розробці узгоджених керівництв для належного використання та спостереження за вживанням антимікробних препаратів, які можуть бути надалі впроваджені медичними, сільськогосподарськими і ветеринарними службами кожної країни.

Визначення того, як правильно використовувати ветеринарні препарати, стає все більш складним, оскільки існують ґрунтовні наукові знання, які підкреслюють, що будь-яке використання антибіотиків в кінцевому підсумку, призведе до резистентності.

Таким чином, кожна зацікавлена сторона харчового ланцюга повинна діяти відповідально, якщо ми хочемо зберегти протимікробні препарати, як "глобальне суспільне благо" для майбутніх поколінь.