

Кривіч В.В., гр. ДІТ-ПОХ-23 мг, ННІ «УПА», м. Харків
РИЗИКИ, ПОВ'ЯЗАНІ З БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ У МОЛОЧНІЙ ГАЛУЗІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ ЗА
ДОПОМОГОЮ НАССР

Молочна галузь є однією з найбільш вразливих до ризиків, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів. Це обумовлено високою чутливістю молока та молочних продуктів до мікробного псування, хімічного забруднення та фізичних домішок. Для забезпечення безпечності продукції та захисту споживачів від потенційних небезпек у молочному виробництві впроваджується система управління безпечністю харчових продуктів — НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Досліджено основні ризики у молочній галузі та виявлено біологічні ризики, які пов'язані із:

- мікробіологічним забрудненням та появою збудників харчових інфекцій, таких як *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, та пліснявих грибів;

- токсинами мікроорганізмів та утворенням токсинів, зокрема афлатоксину М1 у молоці через контаміновані корми для тварин;

Для молочної галузі характерною рисою є виявлення хімічних ризиків, що пов'язані із наявністю залишків антибіотиків та ветеринарних препаратів у молоці через недотримання правил лікування тварин.

Крім того, характерним є контамінація пестицидами або важкими металами, що можуть потрапити з навколишнього середовища; додавання хімічних речовин (наприклад, консервантів) у невідповідних концентраціях.

Фізичні ризики, що виникають у молочній галузі пов'язані із потраплянням сторонніх предметів: частинок металу, скла, пластику, волосся чи пилу.

Поява технологічних ризиків пов'язана із недотриманням умов зберігання або транспортування молока та молочних продуктів, що призводить до псування продукції; порушенням температурного режиму на різних етапах виробництва.

Одним із способів усунення ризиків є впровадження НАССР у молочній галузі. Система НАССР спрямована на виявлення, аналіз і контроль потенційних небезпек на всіх етапах виробництва та обігу харчових продуктів. Її впровадження у молочній галузі дозволяє мінімізувати ризики, підвищити якість продукції та забезпечити довіру споживачів. Важливим етапом реалізації НАССР у молочному виробництві є визначення критичних контрольних точок (ККТ) - етапів, на яких можна запобігти ризикам або мінімізувати їхній вплив. У молочному виробництві такими точками є: пастеризація молока для знищення патогенних мікроорганізмів; контроль температури зберігання молока та молочних продуктів; перевірка якості сировини. Впровадження системи НАССР дозволяє підприємствам забезпечити безпечність продукції, відповідати стандартам якості, зберігати конкурентоспроможність і завойовувати довіру споживачів.