

мікроелементного складу квіткового меду Одеської області від цих показників меду, які наведені в літературних даних, була присутність елементів хлору (Cl), броду (Br) та йоду (Y), що можна пояснити присутністю цих елементів в квітах-медоносах, які потрапляють до них з повітря. В повітря хлориди, броміди та йодиди потрапляють з морської води. Дані дослідження підтверджують особливий елементний склад Одеського меду. Присутність елементів хлору, броду та йоду в меді може слугувати маркерами для ідентифікації його походження. Маркування меду із зазначенням «одеський мед» має наукове і комерційне значення, а також це важливо для міжнародної торгівлі. Визначення профілю мінеральних елементів меду може бути потенційним інструментом для класифікації національних видів меду, отриманих з різних регіонів. Наші дослідження будуть продовжені для встановлення взаємозв'язку між органолептичним та фізико-хімічними показниками меду і його мікроелементним складом.

УДК :006:637.1

РИЗИКИ ІНФІКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЗАСОБИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ І РЕАГУВАННЯ

Новікова Н.В., к. с.-г. н., асистент

Кафедра інженерії харчового виробництва

ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», м. Херсон

(Novikova-NV@i.ua)

Основними джерелами мікробної контамінації харчових продуктів і продовольчої сировини є ґрунт, вода, повітря, людина і тварини. Контамінація може відбуватися в умовах вирощування рослинної і тваринної сировини, на всіх етапах його переробки, а також при зберіганні, транспортуванні та реалізації готового продукту. Порушення санітарно-гігієнічних норм цих процесів може приводити до різкого зростання числа мікроорганізмів у порівнянні з вихідною контамінацією. Небезпека виникнення інфекційного захворювання або харчового отруєння при вживанні контамінованих продуктів залежить від вірулентності даного виду мікроорганізму і інтенсивності обсіменіння продукту. На інтенсивність розвитку мікроорганізмів у харчовому продукті істотний вплив роблять наступні фактори: консистенція (рідкі, щільні, сухі продукти), вміст поживних речовин, вологість, осмотичний тиск, рН, температурний режим обробки та зберігання.

Для продуктів, що містять специфічну (технічну) мікробіоту, велике значення має її антагоністична активність (вироблення кислот, антибіотиків) [1].

Час виживання мікроорганізмів у харчових продуктах істотно розрізняється залежно від виду мікроорганізму, типу продукту і умов його зберігання. Наприклад, шигели здатні зберігатися в м'ясних і молочних продуктах, на овочах і фруктах від 1-2 до 30 і більше діб, в деяких сортах сиру - до 295 [2].

Навмисне зараження харчових продуктів визначається як акт чи загроза навмисного зараження продуктів харчування, які призначені для споживання людиною хімічними, біологічними чи радіоізотопними агентами з метою нанесення каліцтва чи смерті цивільному населенню і зриву соціальної, економічної чи політичної стабільності. Дані хімічні агенти являють собою штучні чи природні токсини, а біологічні агенти являються патогенними мікроорганізмами, включаючи віруси, бактерії і паразити, які можуть бути інфекційними і передаватися контактним шляхом чи бути неінфекційними. Хоча попереджувальні заходи мають край важливе значення, але повністю виявити всі

інциденти ми не можемо, так як існує забагато можливостей навмисного зараження харчових продуктів. Однак програми ефективного і оперативного моніторингу і надзору, разом з плануванням готовності до надзвичайних ситуацій, можуть допомагати у відповіді на такі загрози. Багато урядів створили чи створюють у теперішній час інфраструктури забезпечення безпеки харчових продуктів, щоб забезпечити відповідність харчових продуктів, які виробляють як для внутрішнього застосування, так і для експорту.

Список літератури.

1. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34с.

3. ДСП 4.4.5-078-2001 Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування: Державні санітарні правила. – Київ. – 2001.

УДК 614.31:664.95

ЗАСТОСУВАННЯ ЗАКОНОДАВИХ ВИМОГ ЩОДО ПРОСТЕЖУВАНOSTІ У ВИРОБНИЦТВІ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ В ЛАНЦЮГУ «ВОДОЙМА – СПОЖИВАЧ»

Ротаснко Ю.М.¹, здобувач, Касянчук В.В.², д. вет. н., професор, ,
Бергілевич О.М.², д. вет. н., професор,

¹Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості
продуктів тваринництва,

Сумський національний аграрний університет, м. Суми

²Кафедра громадського здоров'я,

Сумський державний університет, м. Суми

(v.kasyanchuk@med.sumdu.edu.ua)

Сучасне міжнародне та національне харчове законодавство спрямоване на запобігання виникнення захворювань в споживачів, які можуть бути викликані при вживанні неякісних та небезпечних харчових продуктів, у тому числі рибопродуктів. Для запобігання харчових захворювань повинні застосовуватись ряд механізмів у тому числі оцінка ризиків та простеження. Ці два механізми тісно пов'язані, оскільки простеження включає контроль за ризиками в тих ланках ланцюга переміщення продукції, де ризики для споживачів можуть виникати з більшою вірогідністю. Поняття простежуваності відносно харчових продуктів охоплює не тільки вимоги, які дозволяють відстежити продукцію по всьому ланцюгу але й вимоги до реєстрації інформації про те, з якої сировини виготовлена продукція.

Метою даних досліджень було вивчення взаємозв'язку між бактеріальним забрудненням Київського водосховища та шлунково-кишкового тракту товарної риби (короп), а також між контамінацією бактеріями води в акваріумах супермаркетів та м'язової тканини риби. Мікробіологічні дослідження проводили стандартними методами в акредитованій лабораторії. Встановлено прямо пропорційний зв'язок між забрудненням води у водоймі *E.coli*, *Enterobacter pp.* і фекальними стрептококами та виділенням цих бактерій в кишечнику риб. Відомо, що зазначені мікроорганізми: фекальні стрептококи та *E.coli* є коменсалами кишечника теплокровних тварин та людей. Фекальні стрептококи, які свідчать про свіже фекальне забруднення частіше виявляли у теплий період року. Потрапляння фекальних стрептококів та *E.coli* до кишечника риб свідчить про забруднення води комунальними стоками чи стоками від тваринницьких ферм. Така контамінація кишечника риб відбувалася у теплий та перехідний пори року