



Проект

"Зміцнення спроможності галузевих асоціацій до аналізу політики дерегуляції і розвитку саморегулювання у сфері безпечності і якості аграрної продукції"

Звіт за 1 етап

Пункт 1.3.

1.3.1 Аналітична довідка про поточну ситуацію щодо безпечності і якості продукції тваринництва (ВРХ, свині, кози)

Поголів'я тварин. Станом на 1 грудня 2017 року поголів'я ВРХ становило 3904,3 тисяч голів, що на 37,1 тисячу голів менше до відповідного періоду 2016 року. Така тенденція по зменшенню поголів'я ВРХ спостерігається тривалий час. У сільгоспідприємствах утримується ВРХ більше 29% тоді як у населення її утримується більше 69%, аналогічна ситуація із поголів'ям корів.

Що стосується галузі свинарства то вона із 2003 року була на підйомі, збільшувалося поголів'я свиней до 2014 року. Епізоотична ситуація (АЧС) в галузі свинарства не сприяє нарощуванню поголів'я свиней, деякі виробники свинини по цій причині знищили поголів'я, а деякі невзможі забезпечити біобезпеку своїх ферм, тому припинили утримування свиней.

На 1 грудня в усіх категоріях господарств України утримується 6544,2 тисяч голів свиней, що на 8,4% менше минулого року. Більша половина свиней утримується у сільськогосподарських підприємствах.

Овець та кіз утримується 1460,0 тисяч голів. У сільськогосподарських підприємствах їх утримується 184,2 тисяч голів або лише 12,6%, основна частка поголів'я утримується у населення.

Свійської птиці в Україні утримується 213877,5 тисяч голів, 51,6% поголів'я утримується у сільськогосподарських підприємствах.

Виробництво м'яса. Динамічно збільшується виробництво м'яса в цілому, так у 2009 році його вироблено 2785,1 тис. тонн, то у 2016 році виробництво становить вже 3209,1 тисяч тонн.

Дещо зменшились темпи реалізації на забій (у живій масі) с/г тварин так за 2016 рік реалізація склала 3271,6 тисяч тонн, а станом на 1 грудня 2017 року реалізовано 2869,6 тисяч тонн, що на 3,5 тисяч тонн менше відповідного періоду минулого року.

Таблиця: Надходження худоби і птиці в живій масі на переробні підприємства, тис. т

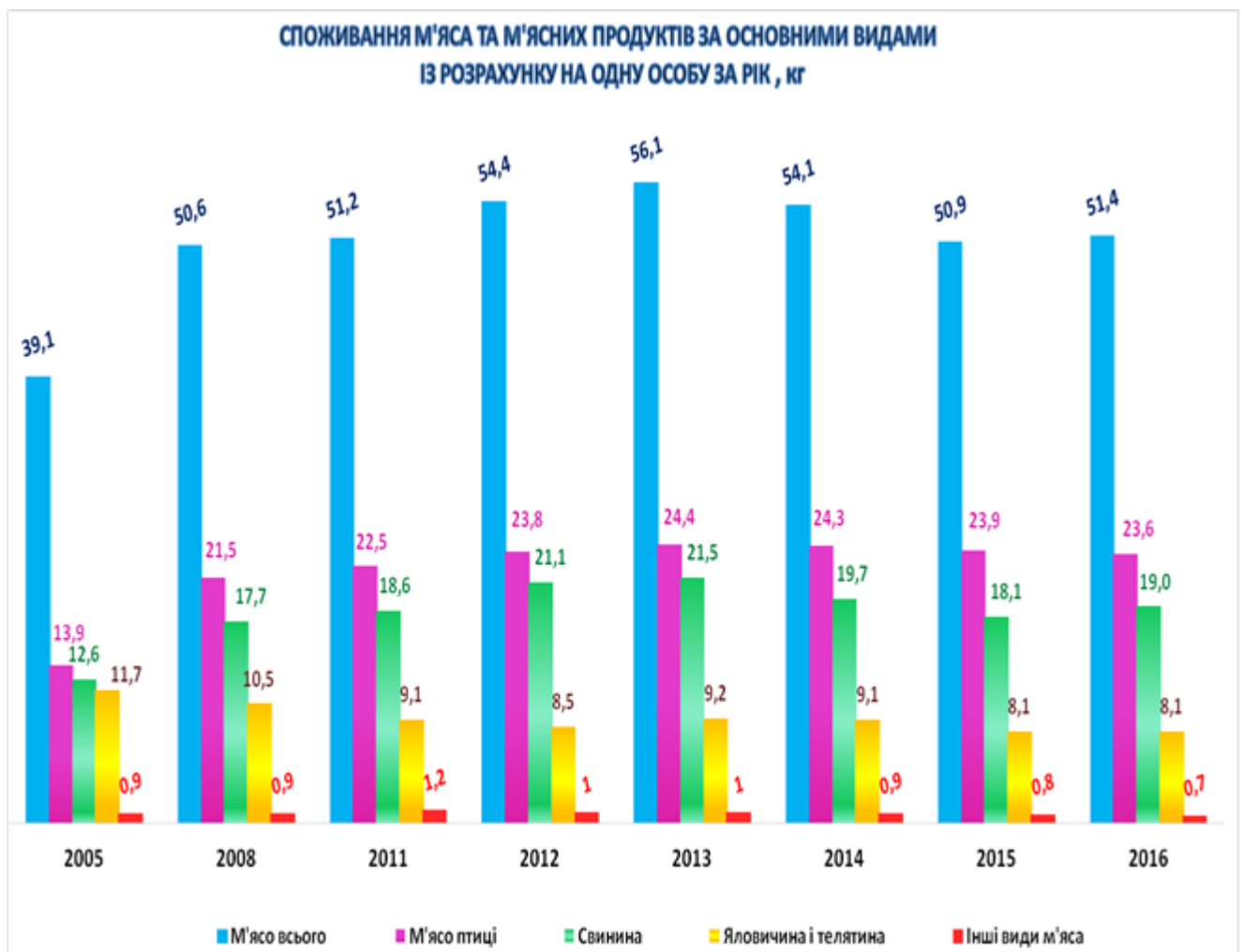
Показник	2016 р.	2015 р.	2016 р. до 2015 р., %
Загальні обсяги надходження худоби та птиці в живій масі	1621,0	1689,9	95,9
Куплено	353,7	395,2	89,5
У тому числі від: сільськогосподарських підприємств	331,4	335,2	88,0
господарств населення	22,3	18,7	119,1
Прийнято для переробки на давальницьких засадах	39,9	36,7	108,7
Надійшло на переробку власної худоби та птиці	1227,4	1258,0	97,6



Споживання м'яса та м'ясних продуктів із розрахунку на одну особу за рік у 2016 році становило 51,4 кг що менше від раціональної норми (80 кг) на 28,6 кг. Водночас порівняно з 2000 роком рівень споживання зріс на 18,6 кг.

Рівень споживання м'яса із розрахунку на одну особу має позитивну тенденцію і у 2016 р. збільшився порівняно з 2015 р. на 0,5 кг, або на 1 %.

За раціональної норми споживання (80 кг) яловичини і телятини 32 кг (40 %) у 2016 р. спожито 8,1 кг (10,1 % від норми), свинини відповідно 28 кг (35 %) спожито 19 кг (23,8 %), м'яса птиці – 20 кг (25 %) спожито 23,6 кг (29,5 %).

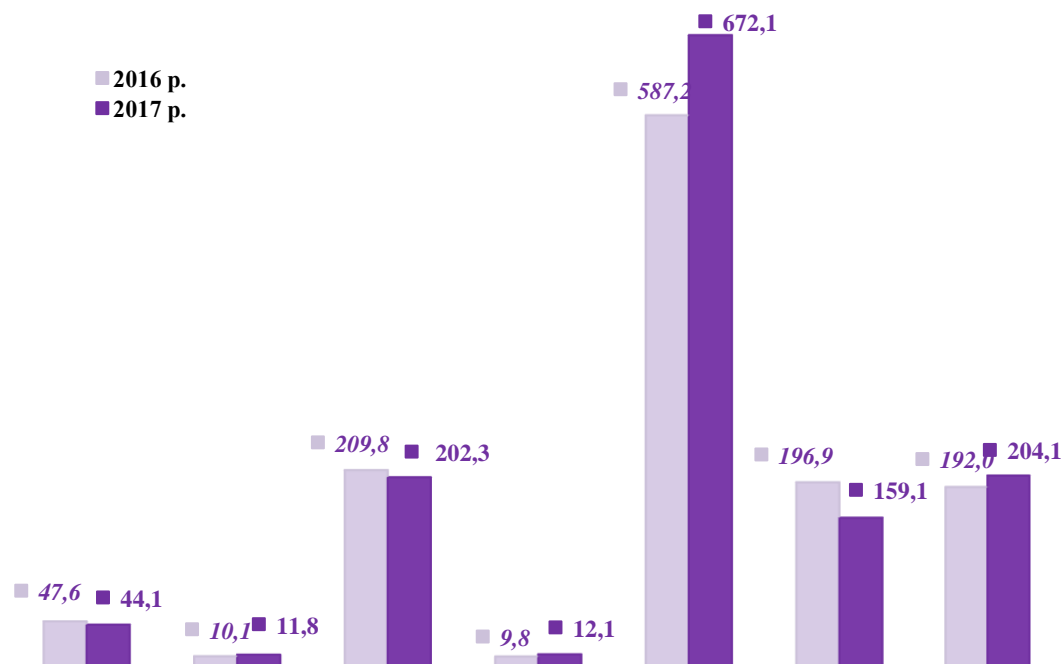


Таблиця: Виробництво основних видів м'ясних продуктів, тис. т

Вид продукції	Січень – жовтень			Жовтень		Жовтень 2017 року до жовтня 2016 року, %	
	2016 рік	2017 рік	2017 рік до 2016 року,		2016 рік		2017 рік
			+,-	%			
М'ясо великої рогатої худоби свіже чи охолоджене	47,6	44,1	-3,5	92,6	6,7	5,2	77,6



М'ясо великої рогатої худоби заморожене	10,1	11,8	1,7	116,8	1,7	1,6	94,1
М'ясо свиней свіже чи охолоджене	209,8	202,3	-7,5	96,4	21,7	20,5	94,5
М'ясо свиней заморожене	9,8	12,1	2,3	123,5	0,9	1,3	144,4
М'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене	587,2	672,1	84,9	114,5	61,2	64,1	104,7
М'ясо свійської птиці заморожене	196,9	159,1	-37,8	80,8	18,7	16,7	89,3
Вироби ковбасні	192,0	204,1	12,1	106,3	20,2	21,9	108,4



Діаграма. Динаміка виробництва м'ясних продуктів у січні – жовтні 2016 і 2017 рр., тис. т

У січні – жовтні 2017 року в порівнянні з відповідним періодом 2016 року спостерігалось збільшення обсягів виробництва свинини замороженої на 23,5 %, м'яса великої рогатої худоби замороженого – на 16,8, м'яса свійської птиці свіжого чи охолодженого – на 14,5 та виробів ковбасних – на 6,3 %.

При цьому відбулося скорочення обсягів виробництва м'яса свійської птиці замороженого на 19,2 %, м'яса великої рогатої худоби свіжого чи охолодженого – на 7,4, м'яса свинини свіжої чи охолодженої – на 3,6 %.

Що стосується забезпечення безпечності і якості м'ясної продукції то при відправленні тварин на промпереробку її здоров'є контролюється ветеринарними спеціалістами господарства, та клінічний огляд перед забоєм і після забою спеціалістами переробних підприємств.

Нажаль дещо інша ситуація при подвірному забою тварин у населення, ця процедура проходить безконтрольно.

В Україні введена система ідентифікації с/г тварин, що також сприяє простежуваності переміщення тварин та походження забійного поголів'я на переробні підприємства.



Ситуація в галузі козівництва: Вітчизняна нормативна база в питаннях утримання кіз, система бонітування - комплексної оцінки племінних та підконтрольних тварин за племінними та продуктивними якість і типом тварин – для кіз лишається нерозвиненою, електронні реєстри чи то бази даних для племінної справи в галузі козівництва відсутні. Також існує брак профільних лабораторії та фахівців.

Державні вимоги до безпечності і якості продукції тваринництва. Державними санітарними нормами визначаються медичні вимоги до безпечності та якості продуктів харчування та продовольчої сировини. Також, державними санітарними нормами регулюються відносини у сфері забезпечення якості та безпечності продуктів харчування і є обов'язковими для підприємств, установ та організацій та громадян. Державні санітарні норми для продуктів харчування та продовольчої сировини не поширюються на продукти із генетично модифікованими організмами та харчові добавки. Контроль за виконанням державних санітарних правил та норм для харчових продуктів здійснюється територіальними органами санітарно-епідеміологічної служби України.

Державні органи, що контролюють безпечність та якість продуктів харчування. До державних органів, що здійснюють розробку і затвердження санітарних норм та заходів для продуктів харчування, належать:

- Кабінет Міністрів України.
- Центральний орган виконавчої влади із питань здоров'я.
- Державна санітарно-епідеміологічна служба України.
- Державна служба ветеринарної медицини України.
- Центральний орган виконавчої влади із питань аграрної політики.
- Центральний орган виконавчої влади із питань технічного регулювання та споживчої політики.

Санітарна служба здійснює контроль над усіма продуктами харчування для спеціального дієтичного харчування та усіма функціональними харчовими продуктами. А ветеринарна служба, я свою чергу, здійснює нагляд над необробленими харчовими продуктами тваринного походження на місцях їх виробництва, а, також, над усіма рослинними продуктами, сільськогосподарською продукцією та необробленими продуктами тваринного походження, які продаються на ринках.

Повноваження санітарної служби України. Компетенція державної санітарної служби:

- Встановлення санітарних вимог до об'єктів виробництва та обігу продуктів харчування та їх складових.
 - Затвердження обов'язкових параметрів безпечності продуктів харчування та об'єктів їх виробництва.
 - Впровадження та здійснення державного нагляду за дотриманням встановлених санітарних норм та вимог.
 - Консультація та проведення навчання виробників та постачальників харчових продуктів.
 - Проведення лабораторних досліджень для оцінки безпечності та якості продуктів харчування.
 - Видача сертифікату придатності до споживання людиною у відповідь на запит зацікавлених сторін на підставі результатів проведених досліджень харчового продукту.
 - Приймає участь у розробці стандартів для продуктів харчування, допоміжних засобів та матеріалів, а, також, технічних регламентів, що встановлюють мінімальні вимоги до якості продуктів харчування.
 - Визначає та затверджує перелік продуктів харчування, що представляють високий або низький ризик для здоров'я людини.
 - Організовує та проводить санітарно-епідеміологічну експертизу.
- Повноваження ветеринарної служби України
- Проведення ветеринарно-санітарного контролю над виробництвом продуктів харчування та сировини тваринного походження.



- Видача відповідних ветеринарних документів, що засвідчують ветеринарно-санітарний стан виробництва.
- Впровадження та контроль виконання санітарних вимог, що регламентують захист життя і здоров'я тварин, а, також, людей від захворювань, спільних із тваринами.
- Консультація та проведення навчання виробників та постачальників харчових продуктів.
- Видача сертифікату придатності до споживання людиною у відповідь на запит зацікавлених сторін на підставі результатів проведених досліджень харчового продукту.
- Проведення перевірки заявленої поживної цінності харчового продукту, дотримання мінімальних специфікацій якості, обов'язкових параметрів безпечності продуктів харчування, а, також, правильності використання, зберігання та транспортування харчових продуктів.
- Видача міжнародних сертифікатів на продукти харчування, підконтрольні ветеринарній службі.
- Встановлює програми та методики контролю і перевірки якості тваринних продуктів харчування, періодичність проведення перевірок.
- Участь у затвердженні обов'язкових параметрів безпечності продуктів харчування, підконтрольних ветеринарній службі.
- Організовує та проводить ветеринарно-санітарну експертизу.

Кодекс Аліментаріус (міжнародні стандарти на основні продукти харчування). Повноваження Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус:

- Координація діяльності вітчизняного законодавства для досягнення міжнародного рівня щодо якості та безпечності продуктів харчування.
- Розробка нових та зміна існуючих санітарних норм та заходів.
- Уніфікація науково-методичних підходів до розробки вимог до якості продуктів харчування та підвищення їх безпечності.
- Впровадження нових технологій виробництва, міжнародних стандартів, санітарних заходів та методів аналізу продуктів харчування.
- Участь у діяльності міжнародної Комісії з Кодексу Аліментаріус.
- Проведення наукових та експертних досліджень у своїй сфері компетентності.

Загальні вимоги до продуктів харчування. Харчові продукти повинні відповідати фізіологічним потребам організму людини та задовольняти потреби у енергії та поживних речовинах. Також, продукти харчування повинні відповідати встановленим вимогам щодо органолептичних та фізико-хімічних властивостей, гігієнічним нормам стосовно хімічного та біологічного складу.

У випадку розробки нових продуктів харчування або застосування нових технологій виробництва, пакування або зберігання, виробник повинен провести повний аналіз небезпечних факторів, поживної цінності та строку придатності продукту.

Новий продукт харчування не повинен становити загрозу для споживачів, вводити їх в оману, а, також, відрізнитись від продуктів харчування, які він призначений замінити.

Усі харчові продукти, готові до продажу та споживання, повинні супроводжуватись декларацією виробника, у якій вказані:

- Назва та адреса виробника.
- Назва самого продукту харчування, допоміжного матеріалу для переробки, тощо — інформацію, яка є необхідною для ідентифікації продукту.
- Посилання на санітарні заходи, стандарти та технічні регламенти, яким відповідає даний харчовий продукт.
- Дата видачі, ім'я, підпис та посада особи, яка видала декларацію.
- Для продуктів, які вироблені в Україні — контрольний (реєстраційний) номер, який отримує виробник після отримання експлуатаційного дозволу відповідно до законодавства.



Для продовольчої сировини рослинного та тваринного середовища необхідною є наявність сертифікатів відповідності та ветеринарних документів із інформацією щодо залишкової кількості пестицидів, агрохімікатів, важких металів у рослинній сировині та застосування пестицидів, ветеринарних препаратів, антибіотиків та гормонів для тваринної сировини.

Для обробки птиці не допускається використання розчинів, вміст хлору у яких перевищує норму, встановлену до питної води.

У процесі виготовлення продуктів харчування заборонено використовувати повторно заморожену сировину. Для виробництва продуктів дитячого та дієтичного харчування заборонене використання м'яса птиці механічного обвалювання, колагенвмісної тваринної сировини (шкурки, жилки, рубці та губи). Також, забороняється використання даних компонентів і у якості сировини для виготовлення напівфабрикатів та кулінарних виробів у рестораних закладах.

Для упаковки харчових продуктів дозволяється використання матеріалів, дозволених для контакту із продуктами харчування.

Гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності продуктів харчування. Продукти харчування повинні задовольняти гігієнічні вимоги безпечності продуктів харчування, а, також, відповідати фізіологічним потребам організму людини у енергії та поживних речовинах.

Органолептичні властивості продуктів харчування не повинні змінюватись у процесі їх зберігання, транспортування та реалізації. А, також, органолептичні властивості продуктів харчування повинні бути відповідними до харчових звичок споживачів і специфічними для даного виду продукту. Не допускається присутність сторонніх запахів, присмаків, зміни консистенції або кольору, тощо.

Існує чітко визначений ряд дозволених до використання пестицидів для рослинної сировини та ветеринарних препаратів для тваринної. Позаяк, при виробництві продовольчої сировини не допускається використання не дозволених препаратів.

Також, існують окремі гігієнічні нормативи щодо вмісту щодо мікробіологічних та паразитологічних показників продуктів харчування, хімічного складу.

До стійких органічних забруднювачів відносяться такі пестициди, як:

- Гексахлорциклогексан.
- ДДТ (дуст).
- Ртутьорганічні пестициди.
- 2,4-Д кислота, її солі та ефіри.

Тому, у всіх видах продовольчої сировини і продуктів харчування ці пестициди суворо контролюються.

Гігієнічні нормативи щодо мікробіологічних показників безпечності продуктів харчування містять наступні групи мікроорганізмів:

- Санітарно-показові: мезофільні аеробні та факультативно-аеробні мікроорганізми, бактерії групи кишкових паличок, бактерії родини Enterobacteriaceae, ентерококи.
- Умовно-патогенні мікроорганізми: E.coli, S.aureus, бактерії роду Proteus, B.cereus та сульфітредукуючі кластридії, Vibrio parahaemolyticus.
- Патогенні мікроорганізми, у т.ч. бактерії роду Salmonella і Listeria monocytogenes.
- Бактерії роду Yersinia та інші патогенні мікроорганізми залежно від епідеміологічної ситуації у регіоні виробництва.
- Мікроорганізми, що вказують на зіпсованість продуктів харчування — дріжджі та плісневі гриби, молочнокислі мікроорганізми.



- Мікроорганізми заквасочної мікрофлори і пробіотичні мікроорганізми.

Показниками безпеки консервованих продуктів харчування є відсутність мікроорганізмів, здатних розвиватись в умовах зберігання, відповідних для того чи іншого продукту, і мікробних токсинів, що становлять небезпеку для здоров'я людини.

Продукти дитячого харчування та їх компоненти повинні задовольняти вимоги організму дитини залежно від його функціонального стану та віку, а, також. Бути абсолютно безпечними для організму дитини. До продуктів та сировини для харчування дітей, вагітних та жінок у період лактації, ставляться спеціальні (окремі) гігієнічні нормативи безпечності та харчової цінності.

У продуктах харчування допускається використання харчових добавок, перевірених та зареєстрованих у Міністерстві охорони здоров'я у кількостях, регламентованих законодавством.

Етикетування продуктів харчування. Усі продукти харчування, які знаходяться у обігу в Україні, етикетуються державною мовою у доступній для споживача формі. На етикетці повинно бути вказано:

- Назва харчового продукту.
- Назва, повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва. Для імпортованих продуктів харчування — назва, повна адреса та телефон імпортера.
- Кількість нетто продукту харчування у встановлених одиницях (вага, об'єм або поштучно).
- Склад продукту у порядку переваги складників, у, т.ч. харчових добавок та ароматизаторів.
- Калорійність і поживна цінність із поділом на кількість білків, вуглеводів та жирів.
- Кінцева дата споживання або дата виробництва зі строком придатності.
- Номер партії виробництва.
- Умови зберігання та використання.
- Застереження щодо споживання продукту харчування певними категоріями населення (діти, вагітні, літні люди, спортсмени, алергіки, тощо).
- Наявність або відсутність ГМО.

Текст для етикетування продуктів харчування для спеціального споживання ("дієтичний", "функціональний", "профілактичний", "дитячий", тощо) підлягає обов'язковому затвердженню відповідно до законодавства.

Галузеве законодавство. Базовими законами у м'ясній галузі є:

- Закон України "Про принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів",
- Закон України "Про ветеринарну медицину",
- Закон України "Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною",
- Закон України "Про племінну справу у тваринництві".

Закон "Про безпечність та гігієну кормів" прийнятий Верховною Радою України в грудні 2017 року і направлений на підпис Президенту України.

Профільного закону "Про м'ясо і м'ясні продукти" в Україні наразі не існує. Хоча відповідний законопроект був прийнятий в першому читанні 08.06.2005 року.

Гармонізація нормативно-правової бази. На виконання статті 3, 30 Закону України «Про ветеринарну медицину», статті 15 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», статей 3, 4, 6 та 8 Угоди СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів, статті 59, 64, 65 Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони, пункту 34 Плану заходів з імплементації розділу IV "Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею" Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-



членами, з іншої сторони, на 2016-2019 роки, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 18 лютого 2016 р. № 217-р, підпункту 2 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 листопада 2015 року № 1119 Міністерство Аграрної політики і продовольства України нині працює над затвердження Вимог щодо ввезення (пересилання) на митну територію України живих тварин, їх репродуктивного матеріалу, харчових продуктів тваринного походження та продуктів, не призначених для споживання людиною.

Технічні комітети стандартизації у сфері тваринництва:

- ТК 158 Тваринництво: технології, племінна справа та відтворення № 23 від 14 лютого 2007 р. Про створення Технічного комітету стандартизації ДП "УкрНДНЦ" № 370 від 04.11.2016 "Про внесення змін до керівного складу ТК 158 та затвердження Положення ТК 158", немає статусу юридичної особи, Помітун Іван Андрійович, заст. директора з наукової роботи ІТ НААН, 62404, Харківська обл., Харківський р-н, смт Кулиничі, вул. 7-ї Гвардійської армії 3, тел.: (057) 740-32-37, факс: (057) 740-39-94, e-mail: pomitun@ukr.net наказ ДП "УкрНДНЦ" № 370 від 04 листопада 2016 р. Про затвердження Положення та структури ТК 158 Руденко Євген Володимирович, директор ІТ НААН, 62404, Харківська обл., Харківський р-н, смт Кулиничі, вул. 7-ї Гвардійської армії 3, тел./факс: (057) 740-39-94, e-mail: rud.e.v@gmail.com наказ ДП "УкрНДНЦ" № 370 від 04 листопада 2016 р. Про затвердження Положення та структури ТК 158 Камишан Наталія Василівна, наук. спів. ІТ НААН, 62404, Харківська обл., Харківський р-н, смт Кулиничі, вул. 7-ї Гвардійської армії 3, тел.: (057) 740-30-34, факс: (057) 740-3-94, e-mail: tk158s@meta.ua наказ ДП "УкрНДНЦ" № 370 від 04 листопада 2016 р. Про затвердження Положення та структури ТК 158 наказ ДП "УкрНДНЦ" № 370 від 04 листопада 2016 р. Про затвердження Положення та структури ТК 158 Інститут тваринництва Національної академії аграрних наук України (ІТ НААН) 62404, Харківська обл., Харківський р-н, смт Кулиничі, вул. 7-ї Гвардійської армії 3, тел.: (057) 740-31-81, факс: (057) 740-39-94 e-mail: itanamalnaan@gmail.com, веб-сайт: animal.kharkov.ua Збір інформації щодо поновлення переліку організацій колективних членів Листи ТК 158 №№ 519, 521, 525, 526, 528

Телефони: голова ТК - (057) 740-32-37; секретар ТК - (057) 740-30-34; факс: (057) 740-39-94. E-mail: tk158s@meta.ua ; itanimalnaan@gmail.com

Об'єкти стандартизації ТК 158 та їх коди згідно з ДК 004:

ПК «Відтворення тварин»

- код 11.220: біологічні матеріали: сперма, ембріони, яйцеклітини, середовища для біологічних об'єктів,

Сушко Олексій Борисович, --зав. відділом, канд. с.-г. наук, ст.н.с., тел. (057) 740-33-16, alex.siveryanin@gmail.com

ПК «Технології у тваринництві»

- код 67.120.99: вовна, хутрова сировина, шкури невичинені, напівфабрикати, сирець - код 59.140.20 Натуральні волокна (у частині тваринних волокон)

- код 59.060.10 Супутні продукти переробки тварин (щетина, кишки, вовна, волос)

- код 67.120.01 Клей кістковий, казеїновий, желатин, залози, гіпофізи, мозок, кишки, кістки, сировина рога-копитна, борошно кормове тваринного походження

Корх Ігор Володимирович, зав. лаб. технології виробництва продукції вівчарства, канд. с.-г. наук, тел. : (057) 740-33-03, dr.fox2011@ukr.net

- ТК 140 "М'ясо та м'ясні продукти", Войцехівська Любов Іустимівна, завідувач відділу технології м'ясних продуктів" "вул. Є.Сверстюка, 4 а, м. Київ, 02660, тел.: 517-12-01, e-mail: tk140@hotmail.com, Інститут продовольчих ресурсів Національної академії аграрних наук



України, вул. Є.Сверстюка, 4 а, м. Київ, 02660, e-mail: tk140@hotmail.com, тел: 517-17-37, факс: 517-02-28" Наказ НОС ДП "Укр НДНЦ" №186 від 22 червня 2016 р. "Про затвердження Положення ТК 140" "67.120 М'ясо, м'ясні продукти та інша тваринна продукція, Наказ НОС ДП "Укр НДНЦ" №186 від 22 червня 2016 р. "Про затвердження Положення ТК 140"

Цей технічний комітет охоплює також заморожену продукцію:

67.120.01 Тваринна продукція взагалі

67.120.10 М'ясо та м'ясні продукти

67.120.20 Свійська птиця та яйця

67.120.99 Інша тваринна продукція

67.260 Установки та обладнання для харчової промисловості

Необхідність запровадження саморегульвних стандартів. За умов галузевого саморегулювання діяльність із стандартизації відбувається на базі галузевих асоціацій. Саме вони акумулюють інформацію від виробників, науковців, міжнародних організацій, з інших джерел про необхідність розробки того чи іншого стандарту, організують таку розробку силами профільних фахівців і здійснюють наступну підтримку використання галузевого стандарту. Оскільки галузеві асоціації, як правило, є неприбутковими організаціями, відповідна діяльність здійснюється в рамках цільових програм стандартизації (у відповідності до відповідних положень статутів).