

УДК 613.26/.29:579.67:664:658 (477.63)

ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА МІКРОБІОЛОГІЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ НА ЕТАПАХ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ В ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

С.А. Риженко, В.Є. Цуцков, І.М. Дедаєв, В.О. Бондар, В.П. Середа, В.І. Гладкова
 Дніпропетровська державна медична академія,
 Дніпропетровська обласна санітарно-епідеміологічна станція,
 Дніпродзержинська міська санітарно-епідеміологічна станція

РЕЗЮМЕ. В статтю представлений матеріал про оцінку якості харчових продуктів за мікробіологічними показниками на різних етапах виробництва та реалізації в торговельній мережі.
 Ключеві слова: оцінка якості, мікробіологічні показники, харчова промисловість.

SUMMARY. Material about valuation of quality of foodstuffs by microbial indexes in food industry and trade are presented in this article.
 Key words: estimation of quality, microbiological indexes, food retail industry.

Основним джерелом життєвих сил людини є їжа, тому якість життя та стан здоров'я людини знаходяться в прямій залежності від фактичного харчування [1]. Державна санітарно-епідеміологічна служба приділяє пильну увагу цьому напрямку роботи, здійснюючи контроль за всім ланцюгом виробництва харчових продуктів, тобто від виробника до споживача. В Дніпропетровській області ведеться певна робота, мета якої не тільки попередження захворювань на гострі кишкові інфекції, а і підвищення якості продукції, що виготовляється та реалізується населенню.

В порівнянні з 90-ми роками кількість підприємств харчової промисловості в області значно зменшилась, і ця тенденція продовжується (рис. 1).

В кінці 90-х років минулого століття відмічалось деяке збільшення кількості об'єктів харчової про-

мисловості, в основному, за рахунок так званих "одноденок" — малопотужних підприємств, які випускали продукцію в обмеженому асортименті, на застарілому обладнанні, з порушенням санітарних норм. Ці підприємства — прикмета того часу. Починаючи з 2000 року кількість об'єктів почала зменшуватись як за рахунок зняття з контролю державних підприємств, які не функціонували, так і за рахунок закриття малопотужних підприємств з обмеженим асортиментом продукції. Закони конкуренції виміщують малі неконкурентоспроможні підприємства. Їх місце на ринку займають більш потужні, які мають ресурси для подальшого росту та розвитку. Підприємства "нового формату" для успішного функціонування та гарантування високої якості та безпеки своєї продукції просто не можуть не додержуватись вимог санітарного законодавства [2 — 4].

Починаючи з 2004 року, підприємства області почали на практиці впроваджувати всесвітньо-прийнятну систему контролю якості та безпеки ISO 9001. Ця система контролю за виробництвом харчової продукції оснований так, що майже виключає можливість забруднення продуктів харчування в ланцюзі "виробник — споживач". В Дніпропетровській області це ЗАТ "Ерлан", ПЗІІ ЗАТ "Дніпропетровський олієекстракційний завод" та інші.

Незважаючи на значне зниження кількості об'єктів харчової промисловості в області за останні 5 років, асортимент продукції, що ними виго-

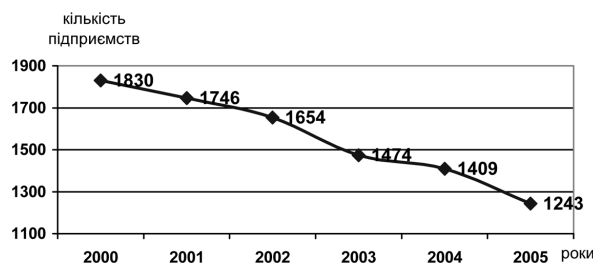


Рис. 1. Динаміка змін кількості підприємств харчової промисловості в Дніпропетровській області

товляється, значно розширився, і рух в цьому напрямку набирає оберти.

Аналіз якості продуктів харчування, що досліджуються окремо на підприємствах-виробниках та торгівлі, показав, що при транспортуванні, зберіганні та реалізації рівень їх бактеріального забруднення збільшується в декілька разів. Так, питома вага нестандартної м'ясної продукції за мікробіологічними "показниками" в торгівельній мережі збільшується в 1,5 — 4,6 рази (рис. 2).

Ці показники та результати перевірок фактичного стану умов реалізації та транспортування вказує на порушення вимог санітарного законодавства на зазначених етапах. Необхідно враховувати, що деякі збудники сапронозів і сапрозоонозів (ієрсинії, лістерії) розмножуються при низьких температурах.

Постійний контроль зі сторони держсанепідслужби області за підприємствами з виробництва рибної продукції із застосуванням лабораторних методів контролю готової продукції дає змогу дати об'єктивну оцінку стану справ в цій галузі. Зменшення кількості

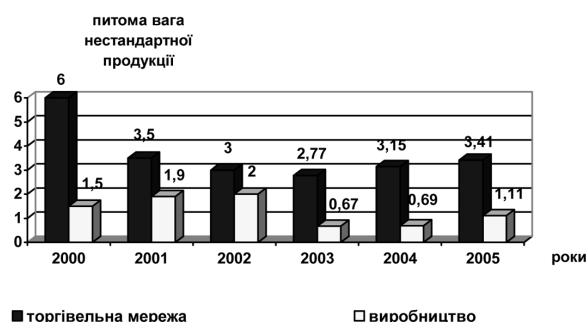


Рис. 2. Питома вага нестандартної м'ясної продукції



Рис. 3. Питома вага нестандартної рибної продукції

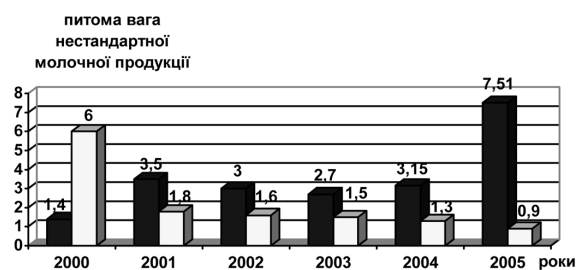


Рис. 4. Питома вага нестандартної молочної продукції

малопотужних підприємств та модернізація великих підприємств, покращення умов транспортування готової продукції призвело до зменшення відсотку нестандартної за мікробіологічними показниками продукції в торгівельній мережі (рис. 3).

З рис. 3 видно, що в період з 2000 року по 2004 рік відмічається тенденція до зниження нестандартної продукції, відібраної з виробництва та в торгівельній мережі.

На санітарно-епідеміологічну ситуацію в області має вплив і такий сучасний фактор, як зростання різноманітної харчової продукції, що завозиться до області з інших регіонів країни та зарубіжжя. Для оцінки впливу цього фактору, спираючись на досвід міжнародних організацій, держсанепідслужбою області був розроблений та впроваджений "Метод моніторингового вивчення якості деяких харчових продуктів, що реалізуються населенню".

Протягом останніх трьох років моніторингу підлягає одна з найбільш епідвизначальних груп продуктів харчування — молочна. Завдяки результатам моніторингу вдалося встановити, що основною проблемою залишається транспортування продукції. Як правило, продукція з підприємства не відразу попадає на прилавки магазинів. Вона "проходить" через декілька постачальників, що займає певний час, при цьому не завжди витримуються температурні умови зберігання. Це дало змогу орієнтувати фахівців держсанепідслужби на цільовий контроль в цьому напрямку.

В цілому по області якість молочної продукції, що виробляється і реалізується (з урахуванням виробників з інших регіонів країни) показана на рис. 4. З рис. 4 видно, що якість молочної продукції в торгівельній мережі значно погіршується.

Багаторічні спостереження за якістю харчових продуктів в ланцюгу "виробник — покупець" та проведений аналіз дали змогу виявити критичні точки, в яких здійснюється забруднення харчової продукції. В першу чергу, це стосується умов транспортування та зберігання готової продукції в торгівельній мережі. Підтвердженням цього є те, що розрив між якістю продукції на виробництві та в торгівельній мережі великий і складає до 5,5 — 8 разів. Тобто умови зберігання та реалізації цих продуктів харчування ще потребують покращення. Необхідно виключити завезення продукції в об'ємах, що перевищують можливості наявного холодильного обладнання. Крім цього, в ланцюзі "виробник — покупець" знову ж таки відіграє роль ціла низка посередників (оптові, дрібно оптові бази та склади), яка також впливає на якість продукції, що надходить безпосередньо до споживача.

Таким чином, можна зробити висновок, що найбільший вплив на рівень бактеріального забруднення мають умови зберігання, транспортування та реалізації, про що свідчить питома вага нестандартної продукції в торгівельній мережі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2000. — 335 с.
2. Подрушняк А.Є., Шкуро В.В., Гончарук Є.В., Турта Н.І. Гігієнічні вимоги до продуктів, призначених для харчування дитячого населення України // Проблеми харчування. — 2005. — №4. — С. 34 — 37.
3. Коваленко Н.К. Кисломолочные продукты, их качество и влияние на здоровье человека // Проблеми харчування. — 2003. — №1. — С. 78 — 81.
4. Катулина Е.А. Способы обеспечения качества и безопасности продуктов в молочной промышленности // Проблеми харчування. — 2007. — №1. — С. 43 — 46.