

# ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ РИБИ ТА РИБНИХ ПРОДУКТІВ

**Ковальчук І. І.** – к. вет. н.  
**Некрашевич С. В., Горобенко Д. М.,**  
**Олощук Г. О., Антонюк А. С.** – студенти  
Поліський національний університет, м. Житомир

**Актуальність проблеми.** Останнім часом на світовому ринку спостерігається стійка тенденція збільшення споживання риби та виготовлених з неї продуктів, що пов'язано з їх беззаперечною харчовою цінністю, як джерела повноцінних білків, незамінних амінокислот, вітамінів, мінералів тощо. Водночас риба є швидкопсувним продуктом харчування, а тому питання дотримання контролю показників безпеки рибних продуктів є актуальним. З метою повноцінного контролю за харчовою рибною продукцією (на всіх етапах її виробництва та реалізації) в Україні впроваджено систему НАССР. Вищезазначена система дозволяє контролювати не лише безпеку продукції, а й відстежувати ризики, які можуть виникати на усіх точках в системі продовольчого забезпечення (Grynevych et al., 2018; Tzouros et al., 2000). Такий контроль є не лише критерієм безпеки риби та продукції, виготовленої на її основі, а й індикатором забруднення регіону, де вирощувалась риба.

**Аналіз літературних джерел.** Забезпечення виробником контролю якості і безпеки риби та харчової продукції, що виготовляється на її основі визначається:

- Законом «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини»;
- Законом «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»;
- Законом «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» ( в редакції від 16.10.20 року).

Основними складовими безпечності риби та рибних продуктів є попередження та унеможливлення виникнення усіх ризиків для безпеки споживачів, які пов'язані із використанням у раціоні неякісної продукції.

У відповідності до вищезазначених нормативних документів, оцінка якості риби та рибних продуктів передбачає аналіз наступних показників: органолептичних, фізико-хімічних, вмісту токсичних елементів та радіонуклідів, мікробіологічних, паразитологічних.

Серед органолептичних та фізико-хімічних показників визначають: в живій рибі – зовнішній вигляд, якість оброблення, консистенцію, запах, наявність паразитів; якщо за органолептичними показниками риба є продуктом сумнівної свіжості, вона підлягає лабораторним дослідженням, при цьому досліджують вміст аміаку та сірководню; в охолодженій та замороженій рибі – зовнішній вигляд, якість оброблення, консистенцію, запах (після дефростації замороженої) і ступінь заморожування, товщину і стан глазури – для замороженої; в соленій – зовнішній вигляд, якість оброблення, колір, консистенцію, запах, смак, якість тузлука, масову частку кухонної солі (міцносоленої, слабосоленої, середньо-соленої) та жиру; у копченій – зовнішній вигляд, в т. ч. колір покриву (шкіри, луски), якість оброблення, консистенцію, запах, смак, масову частку кухонної солі, вологи, жиру; в ікрі, окрім вищезазначених показників – вміст антисептиків (препаратів бору та уротропіну); в консервах – зовнішній вигляд і герметичність тари, стан внутрішньої поверхні металевої тари і вміст консервів (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенцію, якість укладання, стан заливки). Крім того, при проведенні органолептичної оцінки звертають увагу на маркування, що нанесено на упаковку рибних продуктів.

При виявленні в рибі живих гельмінтів та їх личинок, її не допускають до реалізації. При виявленні неживих гельмінтів та їх личинок, рибу допускають до

реалізації, але за умови, що їх кількість не перевищує 5 екземплярів на 1 кг їстівної частини риби.

Для оцінки безпеки за мікробіологічними критеріями рибу та її продукти досліджують на кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, бактерій групи кишкової палички, стафілококів, сальмонел, *L. monocytogenes*, протей, плісневих грибів та дріжджів.

Для оцінки вмісту токсичних елементів проводять визначення вмісту свинцю, арсену, кадмію, ртуті, міді, цинку; пестицидів (гексахлорциклогенсану, ДДТ та його метаболітів), гістаміну, радіонуклідів – цезію-137, стронцію-90 (Наказ «Про затвердження Обов'язкового мінімального переліку досліджень...», від 14.09.2020 р.).

**Висновки:** контроль за показниками безпеки та якості риби та її продуктів потребує ретельного моніторингу за всіма показниками на усіх етапах виробництва, а також підвищення обізнаності населення щодо якості рибної продукції на споживчому ринку.