



Забезпечення якості та безпечності молока й молочних продуктів у Швейцарії малим та середнім бізнесом: важливі уроки для України

За матеріалами
Швейцарсько-
української
програми
«Розвиток
торгівлі з
вищою доданою
вартістю в
органічному
та молочному
секторах
України»

*Ensuring the quality and safety of milk and dairy products in Switzerland by small and medium-sized businesses:
important lessons for Ukraine*

Виробництво молока у Швейцарії є одним із найбільш вартісних у світі, його додана цінність виражена також у відмінній якості, високих стандартах щодо забезпечення здоров'я та благополуччя тварин, а також сталого розвитку довкілля.

Молочний сектор Швейцарії в цифрах: первинне виробництво

У Швейцарії, територія якої майже в 15 разів менша, ніж України, щороку в середньому виробляють 3,4 млн тонн молока. Типова швейцарська молочна ферма, а їх у

2019 році налічувалося 19 191 без урахування сезонних господарств у високогір'ї, утримує 27 корів та має 27 га землі в обробітку.

Вимоги до сирого молока у Швейцарії за критеріями якості та безпечності вищі, ніж у країнах Європейського Союзу. Результати офіційного контролю сирого моло-



Табл. 1. Результати офіційного контролю сирого молока у Швейцарії у 2019 році

	Граничні значення відповідно до Постанови про гігієнічні вимоги до виробництва молока (VНuMP)	Кількість тимчасових заборон на постачання молока через невідповідності
Кількість мікроорганізмів, КУО/мл	80000	12
Кількість соматичних клітин, клітин/мл	350000	49
Інгібітори	відсутні	270

Джерело: Suisselab AG Zollikofen, TSM Treuhand GmbH Bern

ка, що передбачає регулярні¹ дослідження сирого молока від кожного господарства, представлені в табл. 1. Щороку майже 500 000 зразків досліджують відповідно до Постанови про контроль молока (MiPV). Так, у 2019 р. найбільше заборон на постачання молока для подальшої переробки накладали через виявлені інгібітори (270 заборон), найменше — через невідповідність показникам гігієни — кількість мікроорганізмів (12 заборон).

Молочний сектор Швейцарії в цифрах: переробка

Близько 2,3 млн тонн молока переробляють 90 великих, серед-

ніх та малих молокопереробних підприємств, з яких на 4 найбільші припадає майже 60 % усього закупленого для переробки молока. Ще 1,1 млн тонн молока на майже 600 сироварнях переробляють на знані в усьому світі традиційні швейцарські сири, наприклад такі, як Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP чи Appenzeller®. Показово, що ще близько 1340 малих та мікроробництв працюють сезонно на високогір'ї та переробляють майже 60 тис. тонн молока переважно на швейцарський альпійський сир. Частка сирів у структурі переробки молока зростає, й у 2019 році вона становила 45 % (рис. 1), до того ж майже половина з них — це преміальні сири із сирого молока.

Молочний сектор Швейцарії в цифрах: організації та об'єднання

У Швейцарії виробляють понад 450 сортів сирів, найбільш відомі з яких теж мають «захищене по-значення походження» — AOP² («Appellation d'Origine Protégée»). Також для таких «захищених» сортів діють окремі професійні організації. Наприклад, для сиру сорту Le Gruyère AOP було засновано однойменну галузеву організацію, яка об'єднує представників виробників молока (понад 2000 молочних ферм визначеного регіону), сироварів (понад 160 сироварень) та надавачів послуг з афінажу (11 організацій), що спільно займаються підтримкою й управлінням стандартами якості та правилами використання й захисту марки Грюєр.

Важливими учасниками молочного сектору є низка об'єднань виробників та переробників молока, які, своєю чергою, є членами представницьких організацій національного рівня. Так, членами Союзу швейцарських виробників молока (SMP) є 11 регіональних організацій виробників молока. Переробка молока представлена 4 ключовими об'єднаннями:

◆ Fromarte — це парасолькова асоціація сироварень;

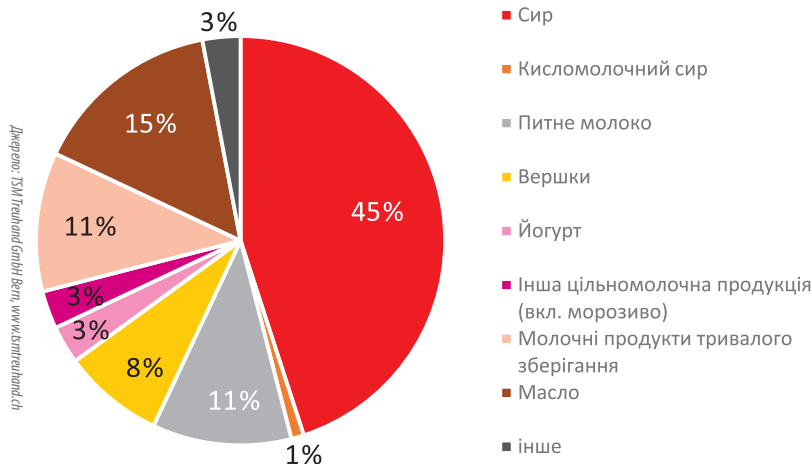


Рис. 1. Структура переробки молока у Швейцарії у 2019 році

¹ Щонайменше два зразки на місяць від кожного господарства в рамках офіційного контролю (відповідно до Постанови про контроль молока (MiPV)) на дослідження кількості соматичних клітин, кількості мікроорганізмів та наявності інгібіторів. У рамках приватного контролю також досліджують вміст жиру, білку (+/-казеїн), точка замерзання. Мандат здійснювати дослідження в рамках офіційного та приватного контролю має одна лабораторія Suisselab AG, результати цих досліджень використовують для цілей офіційного контролю в разі виникнення невідповідності критеріям відповідно до MiPV та накладання тимчасової заборони на введення в обіг такого молока, а для приватного контролю — для оплати за молоко. Звіт про дослідження базується на результаті підрахунку середнього геометричного значення кількості соматичних клітин та кількості мікроорганізмів перших двох фактичних результатів за відповідний місяць.

² Продукцію виробляють та переробляють у чітко визначеному регіоні. Сир із зазначенням AOP дозріває та виготовляється в тому ж регіоні, з якого надходить сире молоко для його виготовлення. На сьогодні дванадцять видів швейцарських сирів мають позначення AOP.



Джерело: Switzerland Cheese Marketing, www.schweizerkaese.de

Рис. 2. Карта сирів Швейцарії

- ◆ Швейцарське товариство виробників м'яких та напівтвердих сирів;
- ◆ Асоціація швейцарської молочної промисловості (VMI);
- ◆ Асоціація швейцарських середніх молокопереробних підприємств (VSMM).

Найширшим представницьким органом молочної галузі та суміжних сфер є об'єднання VO Milch. Членами цієї платформи є 37 регіональних та національних організацій виробників та переробників молока, а також окремі компанії промисловості та роздрібно торгівлі.

Усі згадані вище організації є ключовими в об'єднанні приватного сектору з метою його розвитку, підвищення професійної кваліфікації, представництва інтересів у формуванні політичних

і бізнесових рішень. *Такий високий рівень самоорганізації та саморегулювання приватного сектору відіграє важливу роль також у забезпеченні якості й безпеки молока та молочної продукції, зокрема вироблених сімейними фермами та малими сироварнями.*

Вимоги до безпеки харчових продуктів у Швейцарії

Загалом варто одразу зауважити, що все харчове законодавство Швейцарії є обов'язковим для всіх форм та розмірів операторів ринку харчових продуктів: безпека харчових продуктів не може мати компромісів. Яким чином працює швейцарський малий та мікробіз-

нес у сфері із суворими вимогами та перевітками?

Законодавство, що регулює первинне виробництво та харчову галузь, складається з великої кількості законів, постанов, серед яких можна виділити найважливіші: Постанова про харчові продукти та споживчі товари (LGV), Постанова про харчові продукти тваринного походження (VLtH), Постанова про гігієнічні вимоги (HyV), Постанова про гігієнічні вимоги до виробництва молока (VHyMP).

Базова Постанова LGV чітко встановлює обов'язок усіх операторів ринку дотримуватися належної виробничої та гігієнічної практики, що базується на чинних міжнародних стандартах Codex Alimentarius³ (статті 76 і 77), та впроваджувати процедури, за-

³ www.codexalimentarius.org; Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969



сировані на принципах НАССР — системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках (статті 78 і 79).

Система гігієни виробництва харчових продуктів — це будинок зі стійким фундаментом, без якого неможливо побудувати наступні рівні. Отже, фундамент складається з належних приміщень та обладнання. За ним ідуть найкращі гігієнічні практики, такі як прибирання та дезінфекція, особиста гігієна, моніторинг температури та контроль шкідників. Останнім, але не менш важливим компонентом, є розробка системи НАССР, що забезпечує відповідність вимогам національного і міжнародного законодавства.

Обов'язок впровадження системи НАССР не стосується первинного виробництва та виробників, які напряму постачають кінцевому споживачу або локальним закладам роздрібно́ї торгівлі винятково власну первинну продукцію в малих обсягах.

Також Постанова LGV визначає як альтернативу на виконання статей 76—79 розробку та впровадження галузевих настанов, у яких для малих потужностей можуть бути встановлені спрощені вимоги щодо контролю, за умови досягнення цілей з безпечності. Галузеві настанови мають бути затверджені Федеральною службою з безпечності харчових продуктів та ветеринарної справи (BLV), пройти обговорення із зацікавленими сторонами, враховувати відповідні кодекси практик Codex Alimentarius, забезпечувати належне виконання процедур, що базуються на принципах НАССР (стаття 80).

Розробка програм гігієни вимагає залучення кваліфікованого персоналу, і дуже часто малі та мікропідприємства неспроможні

будувати такі системи власними силами. Тому галузеві настанови дають можливість застосування гнучких підходів для малих та мікропідприємств. Галузеві настанови допомагають окремим малим підприємствам працювати без необхідності створювати власні концепції системи НАССР. Утім, вони не можуть узяти до уваги всі аспекти, а тому мають бути адаптовані до специфічних умов кожного виробництва.

Галузеві настанови для малих і середніх виробників молока та молочних продуктів у Швейцарії

Галузеві настанови розробляють професійні організації, технологи молочного виробництва в співпраці з науково-дослідними організаціями, експертами та

практиками. У Швейцарії розроблені два види галузевих настанов: Fromarte та SAV (Швейцарської асоціації альпійських фермерів). Настанови Fromarte націлені переважно на малі й середні сироварні, а настанови SAV — на мікровиробництва сезонного характеру в Альпах.

Галузеві настанови Fromarte для малих та середніх підприємств містять понад 100 документів, серед яких — зразки, робочі інструкції, процедури, рецепти тощо, які поділено на 15 розділів. Ці документи є у відкритому доступі на вебсайті Fromarte для членів цієї організації, що сплачують щорічні членські внески.

Малі та мікровиробники мають відповідати тим самим стандартам виробництва, що й середні та великі. Таку мету переслідують галузеві настанови SAV, що складаються з трьох частин:



◆ Частина А

Робочі документи: специфікації та моніторингові документи для щоденного використання, контрольні списки, основні рецепти, НАССР, виробничі протоколи, план мікробіологічного відбору зразків, плани прибирання тощо.

◆ Частина В

Основи та базові знання з виробництва й переробки молока, правила маркування харчових продуктів, протоколи досліджень тощо.

◆ Частина С

Сорти сиру з маркуванням АОР. Для кожного сорту сиру, який може бути виготовлений у рамках системи забезпечення безпеки SAV та Fromarte, є детальний рецепт виробництва. Він містить блок-схему та визначає параметри, яких потрібно дотримуватися на кожному етапі процесу.

Якщо підприємство хоче стати членом Fromarte або SAV, то йому необхідно зареєструватися для проходження аудиту. Спершу потрібно здійснити процедуру самооцінки, заповнивши контрольний лист. Після цього всі документи подають на попередній розгляд аудиту. У призначений день він приїжджає на виробництво для здійснення аудиту, за результатами якого формує звіт і рекомендації для усунення невідповідностей, якщо такі були виявлені, та направляє його органу сертифікації. У підприємства є 4 тижні для того, щоб розробити план дій для вдосконалення й виконання рекомендацій аудитора. Цей план дій має бути також надісланий до органу сертифікації. Після цього приймають рішення про надання сертифікату з огляду на самооцінку, звіт аудитора та розроблений виробником план дій. Орган сер-

тифікації видає сертифікат лише на два роки — це важливо для постійного процесу вдосконалення, покращення та забезпечення виконання вимог національного і міжнародного законодавства.

Галузеві настанови важливі з точки зору забезпечення певної гнучкості для малого, середнього та мікробізнесу в молочному секторі. Їх розробляють у тісній співпраці приватного сектору, професійних організацій, органів з безпеки харчових продуктів та науково-дослідних інститутів. Галузеві настанови приймають усі зацікавлені сторони, і вони є основою ланцюжка постачання, який базується на принципах довіри.

«Настанови є практичними та легкими в користуванні, вони схожі на «кулінарний рецепт», який легко запровадити на практиці. Окрім того, гарантується висока якість



та безпечність харчових продуктів із високою доданою вартістю, що допомагає будувати довіру споживачів», — наголошує д-р Елізабет Ойгстер, яка очолює відділення харчових технологій та менеджменту Інституту сільськогосподарських, лісових та харчових наук (HAFU, Швейцарія).

Д-р Елізабет Ойгстер поділилася досвідом Швейцарії в рамках вебінару щодо гнучких підходів для малого та мікробізнесу в молочному секторі, що був організований 30 вересня 2020 р. у співпраці з Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України (Мінекономіки), Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) та Швейцарсько-українською програмою «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» (надалі — Програма), яку впроваджує Дослідний інститут органічного сільського господарства (FiBL, Швейцарія) в партнерстві із SAFOSO AG (Швейцарія).

Метою вебінару було покласти початок дискусії між усіма зацікавленими сторонами щодо викликів і можливостей для малого та мікробізнесу в молочному секторі й основних перешкод на шляху встановлення необхідних гнучких підходів у політиці безпечності харчових продуктів в Україні.

Такі можливості вже визначені в головному харчовому Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» через розроблення об'єднаннями операторів ринку методичних настанов щодо виконання загальних гігієнічних

вимог, а також інших вимог, визначених законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, із подальшим затвердженням Мінекономіки.

Утім, важливим викликом залишається готовність асоціацій виробників та переробників молока (зокрема малих і середніх) до співпраці, політичного діалогу й саморегулювання сектору через розробку та впровадження галузевих методичних настанов.

Усі матеріали вебінару та його повний запис можна знайти в розділі «Ресурси» на сайті Програми: www.qftp.org.

Довідково:

Швейцарсько-українська програма «Розвиток торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України» (коротка назва Quality FOOD Trade Program — QFTP) розпочала свою діяльність у вересні 2019 року та діятиме до червня 2023 року.

Загальною метою Програми є зростання торгівлі з вищою доданою вартістю в органічному та молочному секторах України на внутрішньому й експортному ринках шляхом досягнення двох цілей:

- ◆ Мета 1: підвищення якості та безпечності продукції в органічному та молочному секторах;
- ◆ Мета 2: підвищення торговельного потенціалу на внутрішньому та зовнішньому ринках продукції з вищою доданою вартістю відповідно в органічному та молочному секторах.

Ці дві цілі в розрізі діяльності молочного сектору Програми цілком досяжні, якщо навколо них об'єднують свої зусилля виробники й переробники молока

та асоціації, що їх представляють, контролювальні органи й органи з формування політики, науковці, консультанти, дорадники та інші надавачі послуг, зокрема лабораторних.

Тому у своїй діяльності Програма керується принципами підсилення спроможності та розбудови потенціалу всіх згаданих залучених сторін задля досягнення в молочному секторі п'яти найбільш важливих результатів:

1. Підвищення рівня обізнаності про безпечність молока: кожен, від споживача до виробника, від політика до інспектора, лаборанта чи консультанта, розуміє важливість забезпечення безпечності молока, що не містить залишків антибіотиків, одержане від здорових тварин з дотриманням правил гігієни та вводиться в обіг у спосіб, за якого можна легко й швидко відстежувати його походження та якість.
2. Удосконалення, затвердження та ефективне впровадження відповідних нормативно-правових актів, що забезпечують прозорість і простежуваність на ринку молока.
3. Регулярне застосування ризик-орієнтованих концепцій у процедурах управління ризиками та інспектування компетентними органами, що здійснюють контроль безпечності харчових продуктів.
4. Задоволення надавачами послуг запитів молочного сектору з метою покращення системи виробництва, підвищення якості та безпечності й розвитку торгівлі з вищою доданою вартістю.
5. Упровадження в Україні програми контролю безпечності сирого молока та забезпечення доступності даних про безпечність молока.