

За цезієм-137 показники питомої активності радіаційного забруднення досліджуваних сухих продуктів становили не більше  $8,09 \pm 0,76$  Бк/кг.

**Висновок.** Статус потужності ПАТ «Літинський молочний завод», визначений як «посилений лабораторний контроль», підтверджений дослідженнями сухого знежиреного молока розпилювального і сироватки молочної демінералізованої сухої. Ці сухі молочні продукти за показниками безпечності та якості відповідали вимогам ДСТУ 4273:2015 «Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови» і ТУ України 15.5–00419880–089:2009 «Сироватка молочна демінералізована суха (СД-НФ)» (зі змінами № 1 до ТУ У 15.5–00419880–089:2014), що свідчить про дотримання санітарно-гігієнічних умов і технологічних режимів виробництва сухого молочного продукту для реалізації на експорт.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4273:2015. Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови. [Чинний від 04.08.2015]. Вид. офіц. Київ, 2015. 18 с. (Національний стандарт України).
2. ДСТУ IDF 100B–2003. Молоко і молочні продукти. Визначення кількості мікроорганізмів. Метод підрахунку колоній за температури  $30^{\circ}\text{C}$  (IDF 100-B: 1991, IDT). [Чинний від 01.07.2003]. Вид. офіц. Київ, 2003. 25 с. (Національний стандарт України).
3. Мікробіологія молока і молочних продуктів : практикум / О. М. Бергілевич та ін.; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2010. 205 с.
4. Мюнх Г.Д., Заупе Х., Шрайтер М. Микробиология продуктов животного происхождения; пер. с нем. Москва : Агропромиздат, 1985. С. 45–51, 171–178.

**УДК 579.67:663/664**

**ПАВЛЮК А.В.**, магістрантка

Науковий керівник – **РУБЛЕНКО І.О.**, д-р вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

#### **МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

У статті наведено результати визначення мікробіологічної безпеки сировини та продуктів харчування. Встановлено, що у період 2018–2019рр. було виявлено 24 зразки, які містили підвищену кількість бактерій групи кишкової палички.

**Ключові слова:** сировина, харчові продукти, дослідження, державний контроль, показник, нормативна документація.

Якість продуктів характеризується не лише харчовою цінністю, органолептичними властивостями, але і мікробіологічною безпекою [1]. Мікробіологічне обсіменіння продуктів харчування є важливою проблемою при переробці сировини [2]. При споживанні продуктів, які містять збудники інфекційних захворювань, або їх токсини, можуть виникати масові захворювання людей під назвою «харчові токсикоінфекції» (за статистикою кількість яких зростає з року в рік) [3]. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» забороняє реалізацію та розповсюдження продукції з невідповідними мікробіологічними показниками [4].

Метою дослідження є мікробіологічний контроль безпеки сировини, харчових продуктів та об'єктів ветеринарного нагляду.

Об'єктом дослідження є мікробіологічні показники та аналіз їх даних у Білоцерківській державній міській лабораторії Держпродспоживслужби за період 2018–2019рр.

За період 2018–2019рр. на мікробіологічні показники до Білоцерківської міської державної лабораторії Держпродспоживслужби надійшло сировини, харчових продуктів - 5145 зразків (в т.ч. держ. контроль 851).

Для визначення загальної кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (кМАФАНМ) було проведено - 1750 досліджень (в т.ч. держ. контроль 404) у 2018 році та 2337 досліджень (в т.ч. держ. контроль 316) у 2019 році. Зразків, які не відповідали вимогам ДСТУ ISO 4833:2006, МВ 15.2-5.3-004:2007 за період 2018–2019рр. не виявлено.

На наявність бактерій групи кишкової палички (БГКП) в 2018 році було проведено 2163 досліджень (в т.ч. держ.контроль 517) та 2299 (в т.ч. держ.контроль 308) досліджень у 2019 році.

У 2018 році було отримано 18 позитивних результати, які не відповідають вимогам ГОСТ 30518–97. У 2019 р. було отримано 7 позитивних результати, які не відповідають вимогам ГОСТ 30518–97. У загальній кількості досліджень, за два роки, було виявлено 24 позитивних результати.

На наявність патогенних мікроорганізмів, в тому числі бактерії роду *Salmonella* у 2018 році було проведено - 2165 (в т.ч. держ. контроль –522) досліджень, а у 2019 році – 2134 досліджень ( в т.ч. держ.контроль 305). За період 2018–2019 рр. проб, що не відповідають вимогам ДСТУ EN 12824-2004.

Слід відмітити, що більший показник досліджень у 2018 році становив по таких мікробіологічних показниках як *S.aureus* – 1328 (в т.ч. держ. контроль – 514), *Listeria monocytogenes* – 1786 (в т.ч. держ. контроль -5), молочно-кислі бактерій – 118, дріжджі і цвілеві гриби – 197 (в т.ч. держ. контроль – 1) тоді як у 2019 році цей показник був менший, так на *S.aureus* було проведено – 1085 (в т.ч. держ. контроль 304) , *Listeria monocytogenes* – 1178, молочно-кислі бактерій - 40, дріжджі і цвілеві гриби – 167 досліджень.

На наявність сульфїтредукувальних клостридій у 2018 р. було проведено - 67 (в т.ч.; держ. контроль – 1) досліджень, а у 2019 р. – 196 досліджень. Протягом 2018–2019 рр .не було виявлено зразків, які не відповідали вимогам ДСТУ ISO 15213:2014, ГОСТ 10444.9-88, МВ 15.2-5.3-004:2007.

Аналіз мікробіологічних досліджень сировини та продуктів харчування показав, що у період 2018–2019 рр. було виявлено 24 зразки, які характеризувалися підвищеним вмістом БГКП. Виявлення в продуктах харчування цих мікроорганізмів ймовірно свідчить про порушення технологічних режимів та санітарно-гігієнічних вимог виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

#### СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ:

1. Деркач І. М. Аналіз біологічних ризиків в основі забезпечення епізоотичного благополуччя та безпечності харчових продуктів в Україні.. Ветеринарна медицина України. 2013. №7. С. 25–28.
2. Єфімова О. М.; Кравців Р.Й. Харчові токсикоінфекції, бактеріальні токсикози та інфекційні хвороби тварин, небезпечні для людини: навч. посіб. Львів: ЛНАВМ ім. С.З. Гжицького, 2006. – 200 с.
3. Щодо спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь. URL:<https://cherk-consumer.gov.ua/novyny/565-shchodo-spalakhiv-hostrukh-kyshkovykh-infektsii-ta-kharchovykh-otruien>.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.

**УДК 619:616–071/091:616.981.48:579.842.11:636.2**

**ПОЛУМЕННА Ю.О.**, магістрантка

Науковий керівник – **УТЕЧЕНКО М.В.**, канд. вет. наук

*Білоцерківський національний аграрний університет*

*nauka@btsau.kiev.ua*

#### **ДЕЯКІ АСПЕКТИ ДИФЕРЕНЦІЙНОЇ ДІАГНОСТИКИ НЕОНАТАЛЬНИХ ДІАРЕЙ**

Неонатальна діарея один із основних факторів захворюваності і загибелі телят в перші дні постнатального онтогенезу. Їх своєчасна диференційна діагностика є дуже важливим етапом у комплексі збереження молодняка.

**Ключові слова:** неонатальна діарея, диференційна діагностика, телята, ешерихіоз.

Діарея у телят може бути як інфекційного, так і неінфекційного походження. Однак в будь-якому випадку перший клінічний симптом - пронос (фекалії із зайвим вмістом води). Колір фекалій у хворих тварин жовтий або білий, в калі може міститися слиз, згустки крові. У міру поглиблення патології у тварин і інші сигнали захворювання. Зазвичай, є чинники, які