

(потужностей), використанням харчових продуктів або кормів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть сприяти негативний вплив на безпечність харчових продуктів та/або кормів, здоров'я та благополуччя тварин; результати здійснення попередніх заходів державного контролю; ефективність процедур, які застосовуються оператором ринку (потужностей) з метою дотримання законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин; інформація, яка може свідчити про невідповідність господарської діяльності вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин.

Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів і у сфері ветеринарної медицини визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу. Якщо потужність відповідає одночасно кільком показникам (характеристикам) критерію, їй нараховується найвищий бал із числа відповідних показників. На основі нарахованої суми балів кожна потужність відповідно до шкали балів відноситься до певного ступеня ризику: від 90 балів і більше – до дуже високого ступеня ризику; від 70 до 89 балів – до високого ступеня ризику; від 40 до 69 балів – до середнього ступеня ризику; від 21 до 39 балів – до низького ступеня ризику; від 0 до 20 балів – до незначного ступеня ризику. Планові заходи державного контролю здійснюються з такою періодичністю: з дуже високим ступенем ризику – інспектування – не більше чотирьох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік; з високим ступенем ризику – інспектування – не більше трьох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік; із

середнім ступенем ризику – інспектування – не більше двох разів на рік, аудит – не більше одного разу на рік; з низьким ступенем ризику – інспектування – не більше одного разу на рік, аудит – не більше одного разу на два роки; з незначним ступенем ризику – інспектування – не більше одного разу на два роки, аудит не проводиться.

Висновки. Використання критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності надають змогу попередити порушення санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва та обігу харчових продуктів; знизити витрати, пов'язані з відкликанням небезпечної продукції; зменшити кількість перевірок з боку партнерів-споживачів (аудит другої сторони), а також проведення моніторингу за безпечністю харчових продуктів здійснюється у режимі реального часу.

Список літератури

1. Bogatko, N. M. (2020). Application of express methods for detection of falsification of meat of slaughter animals with alkaline detergents and disinfectants. *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*, 6(2), 27–31. doi: 10.36016/JVMBBS-2020-6-2-5.

2. Богатко, Н. М. (2021). Застосування комплексної системи державного ризик-орієнтованого контролю м'яса забійних тварин на потужностях з їх виробництва та обігу за виявлення хімічних небезпечних чинників. *Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування*, 7, 12–22. doi: 10.31890/vtpp.2021.07.02.

3. Liasota, V., Bukalova, N., Bohatko, N., Grynevych, N., Sliusarenko, A., Sliusarenko, S., Prylipko, T., & Dzhmil, V. (2023) The risk-based control of the safety and quality of freshwater fish for sale in the agri-food market. *Slovak Journal of Food Sciences*, 17, 200–216. doi:10.5219/1842.

КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ М'ЯСА КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ ЗА ЇХ ВИРОБНИЦТВА

Богатко Альона Федорівна,
асистент

Лясота Василь Петрович,
д. вет. н., професор

Білоцерківський національний аграрний університет
e-mail: bogatko.aliona.ua@gmail.com, lyasota777@gmail.com

Вступ. Виробництво курчат-бройлерів є прогресивною галуззю птахівництва [1], яка характеризується високим коефіцієнтом відтворення поголів'я птиці та швидкістю, що робить її основним джерелом забезпечення населення білками тваринного походження. У сучасному бройлерному виробництві надзвичайно важливе значення має дотримання науково-обґрунтованих технологічних нормативів годівлі, утримання курчат-бройлерів, первинної переробки. Пересічний споживач надає перевагу охолодженому м'ясу курчат-бройлерів, отже дотримання холодового ланцюга є важливим моментом у забезпеченні безпечності та якості продуктів забою птиці [2].

Матеріали та методи. Метою роботи було провести ветеринарно-санітарний контроль виробництва м'яса курчат-бройлерів, встановити показники їх безпечності та якості в умовах ТОВ «Скибинецька птахофабрика» Тетіївського району Київської області. Дослідження проводили в умовах

цеху первинної переробки птиці даного підприємства та акредитованої лабораторії кафедри ветеринарно-санітарної експертизи та лабораторної діагностики Білоцерківського НАУ.

Результати досліджень. Забійний цех підприємства оснащений обладнанням нідерландської фірми "Stork" потужність якого становить 5,5 тис. голів за годину, 36 тис. тонн в рік, кількість обслуговуючого персоналу – 75 чоловік. На сьогодні основним продуктом виробництва птахофабрики є тушки курчат-бройлерів 42-х денного віку в охолодженому (0–4 °С) стані [3, 4]. Етапи блок-схеми технологічного процесу виробництва (первинної переробки) м'яса курчат-бройлерів включають: відбір поголів'я птиці в клітки для перевезення до забійного цеху, складання акту про її клінічний огляд, оформлення ветеринарної довідки та товарно-транспортної накладної на живу птицю; транспортування птиці до забійного цеху; процес навішування птиці вручну; процес оглушування птиці; процес знекровлення шляхом перерізання

сонної артерії за допомогою машини «Кілер»; контроль процесу знекровлення робітником, який в разі необхідності перерізає сонну артерію коротким косим розрізом поблизу кутів нижньої щелепи; процеси ошпарювання та обскубування пір'я тушок птиці в бильній машині «Полтава» (технологічна операція зняття пір'я автоматизована, і включає теплову обробку – ошпарювання у ваннах з температурою води 53–55 °С та власне зняття пір'я у бильних машинах для обскубування); далі електроножем обрізають голови та ноги й подають на транспортер в цех для їх потрошіння; процес відривання голови після зняття пера; процес вирізання клоаки і розкриття черевної порожнини тушок птиці за допомогою роторної машини-автомату НВО «Комплекс»; процес видалення внутрішніх органів; процес видалення кутикули зі шлунка. Субпродукти складають в окремі желоба, проводять їх сортування та ветеринарно-санітарну експертизу. Для видалення залишків зобу, трахеї і стравоходу використовують спеціальну роторну машину-автомат. У подальшому виконують процес подавання тушок у шнек для охолодження (шнеки (ванни) для охолодження тушок птиці, де відбувається їх миття зсередини і зовні за дотримання температурних режимів та додавання 0,01 % розчину «Оксонія 150», який є кислотним дезінфектантом на основі надощтової кислоти, що є сильним окиснювачем з вираженою антимікробною дією відносно широкого спектру мікроорганізмів). Контроль за температурою води у ваннах охолодження проводиться кожні дві години термометром, а за концентрацією розчину – рН-метром. Після проведення технологічного процесу всі дані заносяться в спеціальні журнали контролю, складаються акти забою птиці та переробки продукції птиці за підписом начальника і технолога цеху. Тушки курчат-бройлерів, які мають дефекти, вибраковуються для утилізації в цеху утилізації вибракованої продукції. Для дезінфекції та обробки апаратів, приміщень, обладнань використовується німецький препарат FINK – *Antisept G* – ефективний бактерицидний і фунгіцидний засіб широкого спектру дії. Виробнича лабораторія підприємства щодня відбирає проби дезінфікуючих робочих розчинів для визначення ефективності дезінфекції та контролю концентрації в дезінфікуючих килимках і ветеринарно-санітарних пропусках.

Органолептичні показники досліджуваних тушок курчат-бройлерів відповідали вимогам ДСТУ 3143–95 і за вгодованістю поділялися на 1 та 2 категорії. Перша категорія курчат-бройлерів – м'язи тушки дуже добре розвинені, форма грудки округла, відкладення підшкірного жиру у ділянці нижньої частини черева, кіль грудної кістки не виділяється;

друга категорія – м'язи тушки розвинені незадовільно, грудні м'язи із кілем грудної кістки утворюють кут без западин, відкладення підшкірного жиру дещо бути відсутні, кіль грудної кістки виділяється.

Охоложене м'ясо курчат-бройлерів (0–4 °С) мало наступні хімічні показники: для першої і другої категорій, відповідно: масова частка води – 73,43±0,05 і 76,59±0,04%; масова частка білка – 20,67±0,03 і 16,91±0,02%; масова частка жиру – 1,66±0,02 і 1,19±0,02%; масова частка золи – 0,90±0,02 і 0,88±0,02%.

М'ясо курчат-бройлерів першої і другої категорії за біохімічними показниками – величиною рН (6,03±0,02 і 6,23±0,02); вмістом летких жирних кислот (3,65±0,04 і 3,71±0,03 мг КОН); кислотним числом жиру (0,052±0,001 і 0,067±0,001 мг КОН); пероксидним числом (0,012±0,001 і 0,021±0,001% Йоду) відповідали свіжому доброякісному м'ясу. Вміст МАФАНМ у м'ясі охоложеному першої і другої категорії становив у межах нормованого вмісту, зокрема – (1,02±0,09)·10³ і (1,22±0,08)·10³ КУО/г. Вміст БГКП, сульфїтредукуючих кластеридій, сальмонел не було виявлено.

Висновок. Технологія первинної переробки курчат-бройлерів та ветеринарно-санітарні заходи на ТОВ «Скибинецька птахофабрика» проводяться згідно з технологічними, ветеринарно-санітарними та гігієнічними правилами і нормами, що дає змогу отримувати продукцію досить безпечну та якісну.

Список літератури

1. Fotina, T. I., Zapara, S. I., Fotina, H. A., Fotin, A. V. (2016). HACCP system as pass for quality and safety products. *Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety*, 2(3), 19-22.
2. Bohatko N. M., Bukalova N. V., Prylipko T. M., Khitska O. A., Mazur T. G., Lysota V. P. (2023). Sanitary and hygienic condition of refrigerators and and sanitary measures facilities for the production and sale of broiler chicken meat. Monograph series «Heritage of European science '2023». *ScientificWorld-NetArhatAV*. Karlsruhe, Germany. Book 17, Part 4. P. 61-71. doi: 10.30890/2709-2313.2023-17-04-005
3. Rodionova, K. O., Paliy, A. P. (2017). Analysis of quality and safety indicators of poultry meat during primary processing. *Veterinary medicine, biotechnology and biosafety*, 3(2), 5-9.
4. Rodionova, K., Steshenko, V., & Yatsenko, I. (2020). Approximating Ukraine's laws to those of the European Union concerning meat and meat products cold chain. *Journal of Advanced Research in Law and Economic*, 9(3), 978–992. doi: 10.14505/jarle.v11.3(49).34.