

Отже, використовувані в державній лабораторії ветсанекспертизи реакції для визначення якості м'яса не є універсальними, а тому постає нагальне питання їх удосконалення чи застосування спеціальних методів дослідження, зокрема, більш точного та інформативнішого методу визначення кількості летких жирних кислот.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) № 852/2004/ЄС Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року.
2. Albalas und Roberto : Untersuchungen zur kombinierten Wirkung von verschiedenen Nitrit- und Kochsalzkontaminationen. Ref. In : Fleischwirtschaft 58 (2018) S. 91.
3. Зубець М. В, Буркат В. П., Гузев І. В. Стратегія розвитку м'ясного скотарства в Україні у контексті національної продовольчої безпеки. Київ : Аграрна наука, 2011. 176 с.
4. Манченко В., Якубчак О. Кваліфіковане проведення ветеринарно-санітарної експертизи – запорука стабільного епізоотичного стану та гарантована якість і безпека сільськогосподарської продукції. *Ветеринарна медицина України*. 2009. № 8. С. 32–34.
5. Савченко В. І. Удосконалення методів ветеринарно-санітарного контролю м'яса і м'ясопродуктів в умовах лабораторій ветсанекспертизи : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. вет. наук : 16.00.09. Одеса, 1993. 15 с.
6. Горобей О. М. Ветеринарно-санітарна оцінка м'ясопродуктів, що реалізуються на ринках та заходи підвищення їх якості : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. вет. наук : 16.00.09. : 16.00.09. Львів, 2003. 19 с.

УДК 619: 614.31:637.5'64:616.995.121:636.4

ЗАВІРЮХА О.О., магістрант

Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

dep.fsq.@btsau.edu.ua

БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКІСТІ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ СВИНЕЙ ЗА ЕХІНОКОКОЗНОГО УРАЖЕННЯ

Анотація. Проведена комплексна ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою свиней, хворих на ехінококоз, наведені дані щодо органолептичних, технологічних, фізико-хімічних, біохімічних, санітарно-мікробіологічних показників і на підставі отриманих нами даних запропоновані шляхи вдосконалення ветеринарно-санітарного оцінювання продуктів забою свиней, уражених ларвоцистами ехінокока.

Ключові слова: ехінококоз, продукти забою свиней, безпечність, якість, комплексна ветсанекспертиза.

Основним напрямом державної політики є створення умов безпеки для здоров'я людей, шляхом недопущення виробництва небезпечної продукції, [1,с.14;2,с.31].

Серед паразитарних захворювань тварин близько 30 є зоонозами. Одним з найтяжчих паразитарних захворювань, небезпечних для людей, є ехінококоз (гідатидоз). Ця хвороба завдає колосального збитку економіці внаслідок недостатньої кількості отриманого м'яса, молока, субпродуктів, шерсті, молодняку; хворі тварини мають знижену опірність до інфекційних захворювань, [3,с.32].

Великого значення в епідеміології ехінококозу набувають дієві організаційно-господарські та санітарно-технологічні заходи, підвищення культури забою тварин, своєчасна післязайбна діагностика, повна утилізація відходів тваринництва й переробки, що виключає циркуляцію ехінокока і сприяє охороні довкілля, [3,с.33].

Збудники названих інвазій, уражують людину здебільшого з продуктами харчування, виготовленими з небезпечної сировини тваринного походження, [3,с.34].

Тому на сьогодні надто важливим є контроль продуктів забою тварин для своєчасного виявлення м'ясної сировини від хворих тварин з метою недопущення до реалізації потенційно небезпечної тваринницької продукції відповідно до «Правил передзайбного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів»,

затверджених наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 07.06.2002, № 28 та зареєстровані у Міністерстві юстиції України 28.01. 2004 р. за № 524/6812, [4,с.39].

Мета дослідження – визначення основних показників безпечності та якості продуктів забою свиней за ехінококозу.

Установлено, що печінка свиней, уражена ехінококовими міхурами (ларвоцистами), залежно від їх величини, мала нерівну горбисту поверхню, інколи орган мав міхурі різної величини (від горошини до 5–10 см). Ехінококові міхурі знаходилися на поверхні печінки та в її середині, після розрізування тканин органа ножем – були дуже добре помітні.

Морфологічний прояв ураження печінки свиней ларвоцистами – атрофія її паренхіми. Макроскопічно помітних патолого-анатомічних змін у паренхімі ми не спостерігали, але вони були навколо стінки цисти (на відстані 1,5–2 см).

За ураження печінки ехінококовими міхурами більше 1/3 її поверхні – був складений акт вибракування (недопущення до реалізації).

Поверхня м'яса від туш свиней, хворих на ехінококоз, була дещо волога, мала рожево-червоний колір, шпик м'який, білого кольору з дещо рожевими відтінком.

На розрізі м'язи вологі (на смужці фільтрувального паперу залишали вологу пляму рожево-червоного кольору).

Консистенція м'яса менш пружна, ямка за натискання пальцем виповнювалася дещо повільно. Щодо запаху м'яса, він був специфічний, властивий даному виду. М'ясний бульйон прозорий, мав слабкий ароматом.

Забійний вихід свинячих туш, довжина беконної половини та маса охолодженої туші від тварин, хворих на ехінококоз, дещо менші, порівняно з тушами від свиней здорових (становлять 77, 64 та 51 %, відповідно).

У м'ясі від свиней, хворих на ехінококоз, реакція на пероксидазу (бензидинова проба) була сумнівною у 38 % випадків (від здорових – 11,2%); в реакції із сульфатом купруму – сумнівна у 12,5 % (від здорових – 0,1%).

Масова частка білка та жиру в досліджуваному м'ясі від хворих свиней менша, ніж у м'ясі від здорових тварин, а масова частка води – більша. Енергетична цінність м'яса від хворих тварин також менша (через окиснення меншої кількості білка на жиру).

У м'ясі та печінці від хворих тварин процентний вміст аеробних мікроорганізмів був значно вищим, ніж від здорових, а процентний вміст анаеробних бактерій був значно вищим (становив 68 і 34%, відповідно).

М'ясо та печінка свиней, хворих на ехінококоз, мало нижчу біологічну цінність (на 7,5 та 24,0%, відповідно), порівняно з продуктами забою від здорових тварин. Це свідчить про нижчу поживну цінність м'яса і печінки від свиней, хворих на ехінококоз.

Уражені продукти забою свиней, після проведених досліджень, а також конфіскати, відпрацьовані проби м'яса, після проварювання, направлялися на знищення в печі-крематорії Первомайської РДЛВМ, про що складали акт у двох примірниках.

Таким чином, отримані нами дані дають підставу говорити про те, що продукти забою від свиней, хворих на ехінококоз, є потенційним джерелом харчових отруєнь людей. Санітарне оцінювання продуктів забою від таких тварин необхідно проводити після їх лабораторних досліджень. Якщо в м'ясі чи печінці виявляється умовно-патогенна мікрофлора, таку сировину необхідно знезаражувати термічною обробкою (направляти на виробництво ковбасних виробів).

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) № 852/2004ЄС Європейського парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року. Київ, 2004. С. 15–20.
2. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі : Програма технічної допомоги ЄС Тасіс Україні. Європейська комісія, 2005. 48 с.
3. Артеменко Ю., Артеменко Л., Ехінококозній інвазії – санітарно-ветеринарний бар'єр. *Ветеринарна меліцина України*. 2010. № 4. С.32–35.

4. Правила передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : наказ Держ. департ. вет. медицини України від 07.06.2002, № 28.

УДК: 619: 614.31:637.5'64:616.995.121:636.4

ДЕНИСЕНКО В.О., магістрант
Науковий керівник – **БУКАЛОВА Н.В.**, канд. вет. наук
Білоцерківський національний аграрний університет
dep.fsq.@btsau.edu.ua

ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНИЙ КОНТРОЛЬ В УМОВАХ ГРОМАДСЬКО-ТОРГІВЕЛЬНОГО ЦЕНТРУ

Анотація. Проаналізовано ефективність застосування відомчого ветеринарно-санітарного контролю в умовах громадсько-торгівельного центру «Амстор», що проводиться згідно з чинною нормативною документацією та за належного дотримання санітарних правил і норма, в результаті якого доброякісність та безпечність продукції тваринного і рослинного походження є гарантованою для споживача.

Ключові слова: ветеринарно-санітарний контроль, харчові продукти, якість, безпечність.

Згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги про безпечність та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», правильна організація та систематичне проведення ветеринарно-санітарного контролю за діяльністю потужностей щодо реалізації харчових продуктів гарантує охорону населення від зоонозів та харчових отруень, [1,с.9;2,с.11;3,с.20].

Нині в Україні розвинута потужна мережа громадсько-торгівельних центрів. У структурі торгівлі супермаркет виступає як якірний орендатор, що притягує в торговий центр відвідувачів. Оскільки в Україні населення витрачає більше 50 % своїх доходів на продукти харчування, супермаркет надає для них вигідні умови здійснення покупок. Разом з тим, якірні торгові мережі, зазвичай, мають відомий тренд, налагоджену структуру обслуговування покупців і технологію продажу, [4,с.15].

Власники тих торгівельних комплексів, які турбуються про свій імідж і конкурентоздатність продукції, пропоновану ними, запроваджують відомчий ветеринарно-санітарний контроль безпосередньо на підприємстві з метою повторного оцінювання її безпечності та якості, [4,с.9].

Мета дослідження – аналіз організації й проведення відомчого ветеринарно-санітарного контролю під час приймання сировини, виробництва, зберігання та реалізації продукції в умовах громадсько-торгівельного центру «Амстор», м. Київ.

Громадсько-торгівельний центр «Амстор» – успішна торгівельна організація європейського типу із незмінно високими стандартами якості. Громадсько-торгівельний центр має свідоцтво про ветеринарно-санітарну атестацію стосовно переробки, реалізації, транспортування сировини тваринного походження. Працівники громадсько-торгівельного центру, які мають доступ у виробничі цехи, складські приміщення, холодильники, експедицію, виробничу лабораторію якості, проходять медичний огляд, згідно із Наказом МОЗ України від 23.07. 2002 р. (№ 280).

Відомча ветеринарно-санітарна служба має акредитовану санітарно-технологічну харчову лабораторію (атестат акредитації від 27.06.2016 р.)

Приймання продукції здійснюється поетапно – із перевіркою наявності паспорта на транспортний засіб, санітарної книжки особи, яка супроводжує продукцію, своєчасності проходження медичного огляду працівниками; товарно-супровідних документів, їх відповідності доставленій продукції; санітарного стану транспортного засобу; відповідності температури продукції вимогам; правильності маркування продукції даного виду, його