

E. coli + *Str. iwoffi* (1 проба); *Enterococcus faecalis* + *Candida krurei* + *Candida albicans* (1 проба).

Выводы. Проанализировав проведенные бактериологические исследования можно сделать вывод, что роль микробного фактора в этиологии синдрома ММА играет одну из ведущих ролей в возникновении и распространении синдрома ММА у свиноматок, так как микрофлора маточного содержимого при синдроме ММА отличается большим разнообразием в репродуктивных органах условно-патогенной микрофлоры, приводящей к развитию патологии у свиноматок. Наиболее часто при синдроме ММА выделяются следующие микроорганизмы: стафилококки, стрептококки и кишечная палочка.

Литература:

1. Гельвиг Э.Г. Заболевания свиней // Э.Г. Гельвиг; Пер. с нем. – М.: ООО «Издательство Астрель», 2003. – с.41.
2. Михайлов И.Н., Зудилин В.А. Лечение гинекологических болезней у свиней // Ветеринария. – 1980. - №4. – С.48-49.

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ НА МЯСОКОМБИНАТЕ «ДИКОМ» Г. ДИМИТРОВГРАД

*И. Шарьева, студентка 5 курса факультета ветеринарной медицины
Научный руководитель – к.в.н., ст. преподаватель Е.М. Марьин
Ульяновская ГСХА*

Мясокомбинат - предприятие, на котором производится убой скота и обработка получаемого сырья. «ООО Диком» располагается по ул. Куйбышева 396. основано предприятие в 1995 году.

ОАО «Диком» — крупнейший производитель мяскоколбасных изделий Поволжского региона. На сегодняшний день в ассортименте Димитровградского комбината мясных продуктов более 200 наименований — весь спектр мясных продуктов, начиная от полуфабрикатов и недорогих колбас, и заканчивая мясными деликатесами.

Димитровградский мясокомбинат вступил в строй в 1989 году. Проектная мощность завода составляла 5 тонн в сутки, на сегодняшний день выпускается 25 тонн в сутки. Число рабочих и служащих на заводе 350 человек. Работа идет в три смены: утренняя и вечерняя – основные, ночная - подготовительная (используется для уборки, текущего ремонта). Завод производит широкий ассортимент мясопродуктов: вареные, полукопченые, варено-копченые колбасы, а также сосиски, сардельки, копченую грудинку, шейку и т. д.

Территория завода ограждена железобетонным забором, заасфальтирована, часть завода находится в состоянии ремонта. Площадка возле заводских зданий содержится в чистоте, снабжена закрывающимися контейнерами для отбросов.

Сырье поступает на завод с помощью автотранспорта, доставляется из

разных областей, Белгородской области, а также из Дании (свинина). Мясо поступает в виде полутош, четвертин и мороженных брикетов. Прием сырья сопровождается обязательным санитарно-ветеринарным контролем (санитарный врач и ветврач осматривают поступающее сырье и выдают заключение о пригодности для переработки). Проводится после приемки сухой туалет, срезаются клейма, затем сырье поступает в холодильник, где хранится при температуре -12С. Санитарное состояние камер хранения сырья удовлетворительное.

Проезд транспорта на территорию предприятия осуществляется через контрольно-проездной пункт, на котором оборудуют дезбарьер для обеззараживания колес транспорта.

На мясокомбинате 2 цеха: МЖЦ – мясожировой цех, МПЦ – мясоперерабатывающий цех, также имеется лаборатория.

Производственные помещения находятся на 1 и 2 этажах здания, 3 этаж занимает администрация, есть необходимые коммуникации. Территория предприятия содержится в чистоте. Ее уборку производят ежедневно. Территория предприятия огорожена.

Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляются через разные входы. Температура и относительная влажность воздуха в производственных и складских помещениях соответствуют санитарным нормам. У входов в производственные помещения установлены дезковрики. Заправка дезковриков дезинфицирующим раствором проводится перед началом работы и по мере необходимости в течение рабочего дня.

Дефростация производится в специально отведенном для этого помещении, расположенном рядом с отделением для обвалки мяса. Дефростер оборудован подвесными путями с роликами и крючками, на которые подвешиваются мясные туши. Туши, полутоши, четвертины на крючках подвешены разрубом в одну сторону, на расстоянии 3 - 5 см друг от друга.

На предприятии работает вет.врач. Основными функциями ветеринарного врача мясокомбината являются:

1. Осуществляет контроль сырья, готовой продукции, сопровождает последнюю соответствующими документами. Поступление мяса, продуктов убоя, специй, пряности и их смеси. Здесь учитывается правильность оформления ветеринарных и других сопроводительных документов их соответствие, вид, маркировка.

2. Проводит ветеринарно-санитарную оценку: - поступаемого сырья, при этом учитывается цвет, запах, наличие плесени, загрязнений, наличие ветеринарных клейм, подтверждающих проведение вет. сан. экспертизы.

3. Операционный контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил при технологии производства продукции, контроль за туалетом мяса, обвалкой, жилровкой, приготовлением фарша, обжаркой, варкой, копчением и охлаждением.

4. Контроль готовой продукции.

5. Производит ветеринарно-санитарная экспертиза образцов выработанной продукции. Обращает внимание на внешний вид выработанных изделий (липкость, ослизнение, посторонний запах). Раз в 15 дней проводится отбор проб и направляется в лабораторию.

6. Ветеринарный врач даёт заключения о безопасности, оформляет ветеринарные сопроводительные документы на выработанную продукцию (ве-

теринарное свидетельство, справки, проставление штампа на удостоверение о качестве). Заполняются следующие журналы: вет. сан. контроля, поступления сырья, животного происхождения, учета выхода продукции, органолептической оценки продукции, учета дезинфекций.

В лаборатории имеется трихинеллоскоп, микроскоп, овоскоп, рефрактометр, прибор для определения нитратов и нитритов, лабораторная посуда, пробирки, пипетки, бюретки, молочные ареометры, различные реактивы и краски, весы с разновесом, центрифуга и др. Имеется холодильник для продуктов, которым требуются дополнительные исследования(например на бактериологическое обсеменение).

Работает лаборатория ежедневно с 8 до 15 часов, кроме понедельника. Штат лаборатории: 1-заведующая; 1-врач; 1-лаборант.

В ходе своей работы ветеринарный врач руководствуется следующей нормативной документацией: Закон РФ «О ветеринарии», Положение о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства, ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного сырья, нормы отбора образцов для лабораторных исследований в соответствии с действующими нормативными данными и гигиеническими требованиями к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, установленных САНПиНом 2.3.35-560-98, санитарные правила для мясоперерабатывающих предприятий, закон РФ «О качестве и безопасности пищевой продукции», ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов, инструкция по ветеринарному клеймению мяса, инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, госты, технические условия. Технологические инструкции, инструкция о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы.

На предприятии регулярно, в конце рабочей смены, производится мойка и дезинфекция помещений. Соблюдается инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию. На предприятии не используют нитрит натрия. Осуществляется контроль за соблюдением температурных режимов в отделениях цеха, контроль за соблюдением термических режимов при выработке продукции.

Инвентарь, аппаратура, тара и сами цеха завода ежедневно подвергаются влажной уборке с применением дезрастворов. Регулярно проводится генеральная уборка во всех производственных помещениях завода. Принимаются меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Все продукты при отправке обязательно сопровождаются сертификатом качества.

Персонал в достаточной степени обеспечен чистой санитарной одеждой, соблюдает правила личной гигиены. На заводе есть здравпункт. Все рабочие проходят регулярный медосмотр, обследуются на глисто- и бациллоносительство, проходят флюорографию. Проводятся плановые профилактические прививки, в том числе против бруцеллеза, сибирской язвы, лихорадки Ку.

В целом санитарное состояние завода удовлетворительное. Обнаружены небольшие нарушения, которые можно исправить, не прерывая поточности технологического процесса.