

При анализе полученных результатов исследований установили, что на выбранном для исследований участке предубойного содержания животных, в составе которого имеются площадка выгрузки, помещение ветеринарного клинического осмотра и взвешивания животных и непосредственно помещение предубойного содержания животных, к моменту начала исследований зарегистрировано существенное наличие зоофильных мух. Это определено нами как закономерный процесс влияния природного фактора – повышение температуры воздуха более 20°C в дневное время на протяжении 5-ти дней:

Среднее арифметическое (СА) количество мух, попавших в липкие ленты в течение 24 ч.

Препарат для дезинсекции	Сроки наблюдений (сутки)					
	Исходн.	1-е	15-е	30-е	45-е	60-е
«ЭФФЕКТИВ УЛЬТРА»	25	2,125	1,375	1,188	4,125	4,375
«К-ОТРИН SC50»	27,5	3,188	1,0	1,25	2,063	2,5

При подсчете насекомых по СА, оказавшихся на липких лентах, спустя первые сутки после аэрозольной обработки помещений зарегистрировали значительное снижение популяции имаго мух, попавших в ловушки – СА соответственно составило в первом случае, где применяли «ЭФФЕКТИВ УЛЬТРА» - 2,125 и аналогичное понижение при использовании инсектицида «К-ОТРИН SC50» - 3,188. Полученные результаты свидетельствовали о возможной способности данных препаратов в конкретных производственных условиях разорвать феномен адаптации насекомых к призматическим ранее препаратам. Как было отмечено в ходе дальнейшего мониторинга СА имаго мух, попавших в высокоактивные липкие ловушки, достоверная разница инсектицидной активности препаратов была зарегистрирована только к 45-м и 60-м суткам наблюдения. Приоритет активности был зарегистрирован в случае использования препарата «К-ОТРИН SC50» - соответственно с результатами СА 4,125 и 4,375 против соответствующих результатов при применении «ЭФФЕКТИВ УЛЬТРА» - 2,063 и 2,5.

Результаты производственных исследований позволили сделать заключение, что при разработке стратегических концепций возможности ротации препаратов оба исследованных препарата «К-ОТРИН SC50» и «ЭФФЕКТИВ УЛЬТРА» могут в данных производственных условиях быть использованы в схеме работ. При этом при разработке рекомендаций производству сделаны существенные акценты в необходимости точного соблюдения регламента и режимов проведения аэрозольных дезинсекционных работ, отмечены пробелы в организационно-хозяйственной деятельности, которые могут существенно повлиять на снижение численности имаго мух в помещениях предубойного содержания животных. По материалам исследований проведен семинар для сотрудников ветеринарной службы предприятия с целью повышения их профессиональной подготовки.

УДК 619:614.449.932.34:692.32

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРОВЕДЕНИЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РАБОТ – ДЕРАТИЗАЦИОННЫХ И ДЕЗИНСЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Current issues on performing peculiar biotechnological works - deratization and disinsection at meat processing plants

С.В. Вышвыркин, кандидат вет. наук, доцент

S. V. Vyshvyrkin

ФГБОУ ВПО «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
"Omsk State Agrarian University named after P. A. Stolypin"

s.vishvir@mail.ru

Аннотация. При переходе региональных мясоперерабатывающих предприятий к новой системе менеджмента по качеству выпускаемой продукции значительная роль отводится реорганизации деятельности ветеринарной службы на данных объектах. В частности, рассмотрены основные вопросы актуализации системы биотехнологических работ – дератизационным и дезинсекционным мероприятиям на предприятиях отрасли. Отражены первые итоги работы.

Ключевые слова. Дератизация, дезинсекция, менеджмент по качеству пищевой продукции

Summary. At the conversion of the regional meat processing enterprises into a new product quality management, a great attention is paid to the reorganization of veterinary service system at these plants. In particular, the principal points of updating such biotechnological operations as deratization and disinfection at the plants were discussed. The first results were given.

Key words. Deratization, disinfection, product quality management

Последние годы – конец 2010-2014г.г. явились для региональных мясоперерабатывающих предприятий определяющими для реорганизации действующей системы сертификации пищевой продукции и переход ее на новые принципы менеджмента и требований на основе принципов ХАССП и выполнения программы обязательных предварительных мероприятий по обеспечения безопасности пищевой продукцию [1, 2]. С введением в действие «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции» ISO/TS 22002-1:2009 [3] для ветеринарной службы предприятий стало обязательным выполнение положений данного национального стандарта по вопросам борьбы с вредителями на ведомственных объектах.

К текущему моменту в ходе проведенной совместной колоссальной работы специалистами ветеринарных служб с привлечением к процессу в первую очередь руководства предприятий, инженерной службы, начальников цехов, технологов, инженеров по стандартизации качества и других структур мясоперерабатывающих предприятий для выполнения обязательных требований при проведении биотехнологических работ – по дератизационным и дезинсекционным мероприятиям накоплен первый опыт, содержащий, как принято, множество положительных результатов и ряд недочетов, которые приходилось корректировать после инспекционных проверок, дней качества, когда на предприятия приходят представители торгующих организаций.

Такая продолжительная и плодотворная работа сторон позволила закрепить определенные первые успехи, мобилизовать возможные ресурсы предприятий и усилия организаций, выполняющих дезинсекционные и дератизационные работы, наметить перспективные тактические приемы для совершенствования применяемых на каждом конкретном объекте методик работ.

Основные положения проводимых биотехнологических работ по дератизации и дезинсекции на каждом мясоперерабатывающем предприятии нашли свое отражение в программных документах предприятий, которые разработаны службами качества предприятий – главными ветеринарными врачами и инженерами по стандартизации и качеству. С учетом многолетнего опыта и проводимого мониторинга службами без особой трудности были определены целевые вредители в плоть до точной локализации проблемных участков на предприятиях. Одной из объективно невыполнимых трудностей, например, явилось поддержание работоспособности внешних заградительных зон (зона периметра территории и периметра цехов) в зимний период. Применяемые в практике предприятий контейнеры-К быстро засыпаются снегом, приманка для грызунов становится недоступной. А наилучшие результаты использования контейнеров для приманок от грызунов достигаются в цехах и подразделениях предприятий, где исключается их активный водный клининг. В ходе проведенных производственных совещаний выработаны конкретные предложения для минимализации таких фактов, когда вода попадает в контейнер и приводит быстрой порче приманки в цехах с повышенными санитарными требованиями.

В современных условиях хозяйствования мясоперерабатывающих предприятий возрастает роль документальной нагрузки на ветеринарную службу для выполнения требований борьбы с вредителями. С другой стороны становятся информативными дератизационные и дезинсекционные мероприятия, которые в прежние годы очень часто оценивались даже по различным и не всегда объективным критериям.

В успехе внедряемой «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции» на предприятиях мясоперерабатывающей продукции видится соблюдение системности в дальнейшем проводимой работы по представленным в ней положениям, чтобы закладываемые сейчас достижения нивелировались в лучшую сторону, а не терялись бы в рутинном потоке.

В целом отмечаем, что при внедрении программного документа в производственную деятельность профильных региональных предприятий среди ведущих ветеринарных специалистов отмечена искренняя заинтересованность в результатах, высокая трудовая активность, и что важно, профессиональное взаимопонимание и помощь. Результаты этого труда, без сомнения, скажутся своей толикой на здоровье нации.

Библиографический список:

1. Аршакуни В.Л. От системы ХАССП к менеджменту безопасности пищевой продукции //Сертификация.- 2010. -№2.
2. Аршакуни В.Л., Устинов В.В., Гирш Т.А. Система качества и безопасности пищевой и фармацевтической продукции // Сертификация.- 2011. -№1.
3. Программа предварительных требований по безопасности пищевой продукции /Ч.1:Производство пищевой продукции. - ISO/TS 22002. -1:2009.- М.:Стандартинформ,2012.