

УДК 637.07: 637.075

**В.Б. Кустуров**

СНАУ

**В.В. Касянчук**

СумДУ

## **НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ МІКРОБІОЛОГІЧНИМ КРИТЕРІЯМ ГІГІЄНИ ВИРОБНИЦТВА ТУШ СВИНЕЙ**

**V.B. Kusturov, V.V. Kasyanchuk**

### **SCIENTIFIC BASIC ESTABLISH COMPLIANCE WITH MICROBIOLOGICAL CRITERIA OF HYGINE OF SWINE PRODUCTION**

Мікробіологічні критерії у виробництві продовольчої сировини та харчових продуктів є невід'ємною частиною у системі забезпечення безпечності – НАССР. У виробництві сирого м'яса свинини згідно Регламенту ЄС 2073/2005 необхідно дотримуватись мікробіологічних критеріїв гігієни виробничого процесу. У цьому Регламенті ЄС встановлено межові значення офіційних мікробіологічних критеріїв. Щоб відповідати цим критеріям виробники повинні розробляти на науковій основі виробничі мікробіологічні критерії шляхом постійного контролю за якими встановлюється тренд відповідності критеріям. Виходячи із встановленого тренду відповідності мікробіологічним критеріям на підприємстві встановлюється відповідна частота відбору проб. Зазначені процедури повинні проводитись на науковій основі. Директива ЄС 2001/471 призначена для визначення ефективності впровадження принципів НАССР на м'ясоперобних підприємствах за мікробіологічними показниками. Для туш свиней офіційно встановлені два мікробіологічні критерії: КМАФАнМ та кількість бактерій родини Enterobacteriaceae. Бактерії родини Enterobacteriaceae у даному випадку використовуються як індикатори фекального забруднення. Всесвітня організація охорони здоров'я Організація охорони здоров'я (ВООЗ) визнали фекальне забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів основним джерелом патогенних мікроорганізмів, таких як E.coli) O157: H7, сальмонела.

Метою даного дослідження було аналіз моніторингу мікробіологічних показників поверхні туш свиней. Аналізували відібрані змиви з поверхні туш, відібрані у ділянках шиї, задньої тачеревної частин після заключного туалету. Досліджували на такі показники мікробіологічні критеріїв як КМАФАнМ та бактерії родини Enterobacteriaceae. Залежно від рівня санітарії та гігієни на забійних підприємствах середні значення КМАФАнМ були 5,2-5,5 log КУО/см<sup>2</sup> (для підприємств з порушеннями умов санітарії та гігієни) та 4,8-5,0 log КУО/см<sup>2</sup> (для підприємств з належними умовами санітарії та гігієни). Результати по визначенню Enterobacteriaceae відповідно становили 1,8-2,0 log КУО/см<sup>2</sup> та 2,3-2,6 log КУО/см<sup>2</sup>. Найбільші рівні контамінування поверхні туш свиней були встановлені у ділянці шиї та черевної стінки. Для дотримання офіційних мікробіологічних критеріїв гігієни виробництва свиних туш, виробничі оптимальні значення контамінування КМАФАнМ повинні становити <3.7: 3,8-4,8 >4,9, а для бактерій родини Enterobacteriaceae <1,7; 1,8-2.8 > 2.9

Таким чином офіційні мікробіологічні критерії гігієни виробництва туш свиних необхідно використовувати як базові. Щоб підприємства, які виробляють туши свиней досягали відповідності чинним мікробіологічним критеріям необхідно дотримуватись правил гігієни та санітарії під час забою та постійно контролювати мікробіологічні критерії під час забою використовуючи для орієнтиру виробничі критерії, що розроблені на науковій для кожного об'єкта забою. Розроблення конкретних виробничих мікробіологічних критеріїв гігієни базується на особливостях процесів забою та врахуванні стану виробничої санітарії та гігієни.