

**РАЗРАБОТКА НОВОЙ ТЕХНОЛОГИИ
САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ
НА ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

Ховзун Т. В., Шах А. В., Корако В. Б.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
г. Минск, Республика Беларусь

Сегодня мировое и отечественное птицеводство – это наиболее динамично развивающаяся отрасль АПК, которая обеспечивает население питательной и здоровой пищей. Однако отрасль сталкивается с постоянно обостряющимися проблемами. Растут требования к экологической чистоте предприятий отрасли, благополучию птицы в процессе выращивания, ее продуктивного использования и уоя, безопасности производимых птицепродуктов и ряда др.

В настоящее время при бурном развитии птицеперерабатывающей промышленности в условиях жесткой конкуренции проблема сохранения стабильного качества производимой продукции приобретает первоочередное значение. Беларусь в преддверии вступления в ВТО должна обеспечить полную безопасность продуктов питания для потребителей. Одним из путей решения этой проблемы является грамотное осуществление на предприятии комплекса современных санитарно-гигиенических мероприятий.

Санитарная обработка на птицеперерабатывающих предприятиях имеет первостепенное значение для получения безопасной продукции и предупреждения распространения инфекций при поступлении на убой птицы и ее дальнейшей переработки, для предупреждения распространения токсикоинфекций и токсикозов среди потребителей продукции птицеперерабатывающей промышленности.

Целью исследований явилась разработка и внедрение новой современной технологии санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц.

При разработке новой технологии санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений птицеперерабатывающих предприятий проведены следующие работы:

- изучена очищающая способность моющих средств и антимикробная активность и фунгицидная способность дезинфицирующих средств, пригодных для санитарной обработки на предприятиях, осу-

щественно переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц в лабораторных условиях;

- изучена очищающая способность моющих средств и антимикробная активность и фунгицидная способность дезинфицирующих средств, пригодных для проведения санитарной обработки поверхностей производственных помещений, технологического оборудования, технологического окружения и воздуха на участках приемки птицы, в цехах убой, на санитарных бойнях, в сырьевых отделениях, в отделениях полуфабрикатов, в цехах производства кулинарных изделий, фарша и котлет, на участках изготовления вареных колбас, сосисок и сарделек, на участках приготовления сырокопченых и сыровяленых колбас, в холодильных камерах, в цехах по производству сухих и мороженных яичных продуктов, в цехах яичного порошка, в цехах меланжа, в цехах консервов из мяса птицы, в цехах сортировки яиц, в производственных условиях.

В результате выполнения этапа работы разработаны дифференцированные режимы мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, технологического оборудования, технологического окружения и воздуха участков приемки птицы, цехов убой, санитарных боен, сырьевых отделений, отделений полуфабрикатов, цехов производства кулинарных изделий, фарша и котлет, участков изготовления вареных колбас, сосисок и сарделек, участков приготовления сырокопченых и сыровяленых колбас, холодильных камер, цехов по производству сухих и мороженных яичных продуктов, цехов яичного порошка, цехов меланжа, цехов консервов из мяса птицы, цехов сортировки яиц.

Подготовлен проект «Ветеринарно-санитарных правил» по санитарной обработке оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих переработку сельскохозяйственной птицы, производство продукции из мяса птицы и яиц, который был разослан на предприятия отрасли для апробации и устранения замечаний перед внедрением.

Разработка и внедрение новой технологии санитарной обработки технологического оборудования и производственных помещений птицеперерабатывающих предприятий позволит сократить время мойки и дезинфекции, повысить эффективность санитарной обработки, увеличить производительность и срок службы оборудования, обеспечить выпуск качественной и безопасной продукции и снизить ее себестоимость.

Правильная санитарная обработка производственных помещений, технологического оборудования и окружения позволит установить высокие гигиенические нормы на предприятии, обеспечив должное санитарно-гигиеническое состояние производства в целом.