

улучшить эксплуатационные характеристики ионообменных и электродиализных установок.

УДК 637.1/.5.02:614.48(047.31)(476)

ИССЛЕДОВАНИЯ ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРЫ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Ховзун Т. В., Шах А. В., Корако В. Б.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Обеспечение микробиологической безопасности пищевых продуктов является одной из приоритетных задач, решение которой непосредственно направлено на охрану здоровья населения. Во всем мире эта проблема приобретает особую актуальность в связи с увеличением числа заболеваний, передающихся через пищевые продукты.

Необходимость всестороннего изучения данной проблемы очевидна и включает многоплановую оценку факторов, воздействующих на здоровье человека, наиболее значимым из которых в настоящее время является микробное загрязнение пищевых продуктов возбудителями новых или так называемых «эмерджентных» бактериальных инфекций с пищевым путем передачи (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* и др.).

Решение данной проблемы связано с необходимостью совершенствования методологии выделения и идентификации возбудителей, разработки эффективных, ускоренных способов обнаружения патогенов на объектах внешней среды, создания системы защиты предприятия от патогенных микроорганизмов и налаживания постоянного мониторинга их распределения, а также повышения требований к эффективности процедур мойки и дезинфекции на пищевых предприятиях.

Разработка методологических основ дезинфекции и ведение постоянного мониторинга на предприятиях пищевой промышленности для обеспечения высокого качества пищевой продукции.

При изучении обсемененности технологического оборудования и поверхностей патогенной микрофлорой и разработке научно-методологических основ дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности проведены следующие работы:

– определены контрольные критические точки на присутствие *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* spp. по всей технологической цепи на предприятиях пищевой промышленности;

– проведен микробиологический мониторинг смывов с технологического оборудования, поверхностей, технологического окружения на присутствие *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* spp. на предприятиях пищевой промышленности;

– проведены лабораторные исследования смывов на определение принадлежности выявленных колоний к *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* spp.;

– изучена устойчивость *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* spp. к дезинфицирующим средствам, применяемым на предприятиях пищевой промышленности Республики Беларусь.

В результате выполнения работы были разработаны методические рекомендации по проведению микробиологического контроля методом смывов с технологического оборудования, поверхностей на присутствие *Listeria monocytogenes* и *Salmonella* spp. на предприятиях молоко-, мясо- и птицеперерабатывающей промышленности.

Методические рекомендации устанавливают микробиологические методы выделения и идентификации *Listeria monocytogenes* и бактерий рода *Salmonella* и предназначены для применения в лабораториях организаций, независимо от форм собственности, осуществляющих производственный контроль смывов с поверхностей технологического оборудования, инвентаря, тары, рук персонала и санитарной одежды и т. д.

Методические рекомендации содержат методы исследования смывов по ходу технологического процесса (технологическое оборудование), технологическое окружение, смывов с рук и санитарной одежды персонала.

Проведение микробиологического контроля методом смывов с технологического оборудования и окружающих поверхностей позволит своевременно определить интенсивность их обсемененности патогенными бактериями и разработать систему защиты предприятия от патогенных микроорганизмов, включая мероприятия по санитарной обработке современными высокоэффективными дезинфицирующими средствами.