

2. Нгуизвенимана, М. Ветеринарно-санитарная оценка качества мяса крупного рогатого скота пораженного гельминтозами / М. Нгуизвенимана, А. Х. Волков // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. – 2011. – № 208. – С. 56-60.
3. Петяев, Д. А. Иммунобиологический статус и химический состав мяса при аскаридозе свиней / Д. А. Петяев, И. Г. Гламаздин // Российский паразитологический журнал. – 2011. – № 3. – С. 72-74.

УДК 636.22/28:636.082.0339 (476.6)

## **МЕНЕДЖМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ НА ЭТАПЕ ВЫРАЩИВАНИЯ И ОТКОРМА БЫЧКОВ**

**Гудзь В. П., Белявский В. Н.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»  
г. Гродно, Республика Беларусь

Ужесточение требований к производителям пищевой продукции, ее качеству и безопасности, необходимость расширения рынков сбыта, требуют активизации работ в области менеджмента безопасности продукции на всех этапах ее производства [2]. Руководитель современного предприятия, являющегося звеном пищевой цепи, должен не только обеспечить безопасность продукции, но и уметь доказать этот факт [1]. Мировой опыт показал, что обеспечить производство безопасной пищевой продукции невозможно, если не обеспечить производство безопасного исходного сырья [3].

Цель исследований – определить эффективность применения процедур, основанных на принципах НАССР, в условиях комплексов по выращиванию и откорму бычков.

Исследования проводили в ОАО «Слонимский мясокомбинат», СПК «Сеньковщина» Слонимского района и СПК «Щорсы» Новогрудского района. Материалом для исследований служили поставляемые для убоя бычки, ветеринарная документация ОАО «Слонимский мясокомбинат» и продукты убоя.

Установлено, что комплексом по выращиванию и откорму бычков «Восток» СПК «Сеньковщина» в 1 полугодии 2014 г. для экстренного убоя было сдано 11 бычков или 0,6% от общего количества поступивших. После применения НАССР в аналогичный период 2015 г. для экстренного убоя поступило 7 бычков или 0,4% от общего количества животных, направленных на мясокомбинат, что в 1,5 раза меньше по сравнению с 1 полугодием 2014 г. При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы в 2014 г. было выявлено 52 случая диагностирования незаразных болезней, что составило 2,8% от общего

количества поступивших для убоя бычков. За аналогичный период 2015 г. было выявлено на 12 случаев меньше и составило 40 случаев или 2,3% от общего количества поступивших бычков. При этом в 2015 г. поражений органов респираторного тракта было в 1,5 раза меньше, чем за аналогичный период 2014 г. Мяса и субпродуктов было направлено на утилизацию на 16,2% и на 25,1% меньше, а на обезвреживание на 27% и 33% меньше, чем в 1 полугодии 2014 г.

В СПК «Щорсы» Новогрудского района на комплексе по выращиванию и откорму бычков «Казенные Лычицы» применение системы НАССР во 2-3 кварталах 2015 г., по сравнению с аналогичным периодом 2014 г., позволило в 3,5 раза снизить поступление больных бычков для экстренного убоя. В 2014 г. для экстренного убоя было направлено 35 бычков, что составило 3,1% от общего количества поступивших животных, а в 2015 г. данный показатель составил 10 голов или 0,9%. Случаев травмирования животных при транспортировке, а также постановки партии бычков на карантин по причине несоответствий в оформлении ветеринарных сопроводительных документов не отмечено. В 2014 г. при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы было выявлено 77 случаев незаразных болезней, что составило 6,8% от общего количества поступивших для убоя бычков. За аналогичный период 2015 г. было выявлено на 29 случаев меньше или у 4,5% бычков. Поражений органов дыхания за 6 месяцев 2014 г. было выявлено 55 случаев или у 4,8% бычков, в то время как в 2015 г. было выявлено в 1,9 раз меньше, а именно 28 случаев или у 2,6% от поступивших бычков. За отчетный период (2015 г.) было направлено на утилизацию мяса и субпродуктов в 1,8 и 1,9 раза меньше, а на обезвреживание – в 1,7 и 1,8 раза меньше, чем за аналогичный период 2014 г.

Результаты исследований показали, что менеджмент безопасности на основе анализа опасностей и критических контрольных точек позволяет повысить безопасность мяса и мясных продуктов за счет уменьшения поступления больных и травмированных убойных животных, снижения количества ветеринарных конфискатов, условно годного мяса и субпродуктов.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Александровская, Л. Н. Эффективность ХАССП / Л. Н. Александровская, О. М. Розенталь, В. Н. Суряков // Методы оценки соответствия. – 2009. - №7. – С. 26-28.
2. Куприянов, А. В. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / А. В. Куприянов // Вестник ОГУ. – 2014. – № 3 (164). – С. 164-167.
3. Мезенцев, С. В. ХАССП – «Аксиома или теорема» для перерабатывающих предприятий / С. В. Мезенцев, А. В. Щербинин // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2014. – № 9 (119). – С. 126-131.