

Лекція № 4

Тема 3. Підприємства з переробки забійних тварин.

1. Типи і структура забійних та м'ясопереробних підприємств, їх економічна та виробнича характеристика.
2. Санітарно - гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх устаткування.
3. Водопостачання, видалення та знезараження стічних вод.
4. Дезінфекція, вимоги до дезінфікуючих засобів, які використовуються на м'ясопереробних підприємствах.
5. Дезінфекція та дератизація.
6. Роль і значення відділу виробничого ветеринарного контролю ВВК в роботі забійних та м'ясопереробних підприємств.
7. Особиста гігієна та гігієна праці робітників м'ясопереробних підприємств.

Література:

1. Якубчак О. М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва ст43-63.

2. Касянчук В. В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. – Вінниця: Нова книга. 2007 ст 45-65.

1 В Україні діють такі переробні підприємства: м'ясокомбінати, птахокомбінати, холодобойні, переробні заводи. Сучасні м'ясокомбінати випускають великий асортимент продукції, а за виробничою потужністю поділяються на 6 категорії:

I- переробляють за рік більше 55тис. тон м'яса,

II- 30-55,

III – 12-30,

IV – 5-12,

V- до 5 тис тон,

IV – 1-3 тис тон.

М'ясокомбінати I та II категорії відносять до великих,

II і III до середніх,

IV, V, VI – до малих.

Тепер в основному переважають середні м'ясокомбінати,

великі – 13%,

середні – 45%,

малі – 42%.

М'ясокомбінати мають скотосировинну базу, карантинне господарство з ізолятором, основні і допоміжні виробничі цехи, приміщення управлінського апарату.

Розмір скотобазы залежить від величини підприємства і повинна бути розрахована на 3-добову безперебійну роботу підприємства. Розміщують скотобазу на сухому, рівному, або трохи пологому місці, відкритому для прямих сонячних променів місці, захищеному від пануючих вітрів, віддаленому від місць зберігання готової продукції не менш як на 50м, житлових приміщень – 100м.

Скотобазу огорожується суцільним парканом висотою 1,2-2м, розміщують загони, відкриті і закриті бази, приміщення для передзабійного утримання тварин.

На території скотобазы розташований карантинний двір, розрахований на 10% добового надходження тварин. Він огорожується суцільним парканом висотою 2-2,5м і сполучається з приймальним майданчиком, санітарною бойнею та ізолятором. На карантинному дворі обладнують відкриті і закриті бази, приміщення і обладнання виготовляють із матеріалу, що легко миється і дезінфікується. Тут окремий інвентар і транспорт, за тваринами доглядають робітники, які мають спецодяг і не контактують з іншими відділеннями скотобазы. На карантинному дворі обладнують спеціальну камеру для зберігання дезінфікуючих засобів, інвентарю, спецодягу і духова для робітників. Біля входу в карантинний двір і тваринницькі приміщення обов'язкові килимки.

КАРАНТИННЕ ВІДДІЛЕННЯ призначене для утримання забійних тварин, що надійшли на м'ясокомбінат без вет свідоцтв, гуртових відомостей, припідозрі на сибірку, емкар ін. Захворювань, при яких забій тварин м'ясо забороняється.

В карантин ставлять також партії, в яких при транспортуванні стався падіж або забій із нез'ясованим діагнозом. В карантинному відділенні тварин утримують до з'ясування причин невідповідності в вет документах або з'ясування діагнозу але не більше 5 діб. Щодня рано і ввечері проводять ретельний вет огляд тварин з поголовною термометрією. Хворих тварин переводять в ізолятор.

В карантинний двір можна переводити партії тварин неблагополучних по бруцельозу, ящуру, та ін. Захворювань, якщо цих тварин не можна відразу перевести на переробку. На території скотобазы розташовують ізолятор, призначений для утримування хворих, з підвищеною температурою і підозрюваних у захворюванні тварин, виявлених під час приймання і утримування тварин.

ІЗОЛЯТОР – повинен бути розрахований на 1% добового надходження тварин на скотобазу. Розміщують ізолятор так, щоб він сполучався з одного боку, з карантинним двором, а з другого – з санітарною бойнею. Ізолятор відокремлюється від території скотобазы суцільним парканом висотою 2,5 м . Приміщення і обладнання ізолятора влаштовують так, щоб їх можна було легко мити і дезінфікувати.

Біля входу в ізолятор кладуть килимок для дезінфекції взуття і умивальник з дезрозчином. Усі стічні води з ізолятора спускаються в каналізацію тільки після знезараження. В ізоляторі мусить бути транспорт для вивезення слабких тварин і трупів. Тварин в ізоляторі поять і годують із окремих корит.

Сан бойня – призначена для забою хворих, підозрюваних в інфекційних захворюваннях тварин. На сан бойні проводять також вимушений забій тварин.

Сан бойню зазвичай розміщують в глибині території скотобазы, але неподалік від карантину та ізолятора. Огороджують сан бойню суцільним парканом. Сан бойня в мініатюрі нагадує м'ясокомбінат. Приміщення для знезаражування умовно придатного м'яса повинно мати 2 ізольованих приміщення: для умовно придатного м'яса, інше – для знезараження. Знезараження вет конфіскатів проводять в горизонтальних вакуумних котлах при тиску не менше 4 атм. Стічні води дезінфікують шляхом кип'ятіння, хлорування та біологічної очистки. На території ізолятора відводять місце для знезаражування гною.

До основних цехів м'ясокомбінату відносять :

цех передзабійного утримання тварин, первинної переробки, субпродуктовий, жировий, кишковий, шкурозасолювальний, технічних фабрикатів, переробки ендокринно-ферментної сировини, напівфабрикатів, ковбасний і ін. Допоміжні цехи – котельня, елетроцех, очисні споруди.

Значне місце в структурі м'ясокомбінату займає відділ вет контролю, до якого входить лабораторія.

Холододобойні – це підприємства з первинної переробки тварин, що мають значні холодопотужності.

Забійні пункти – в селищах, невеликих містах, призначені для забою тварин, а м'ясо використовують для постачання населенню - це міні м'ясокомбінати, які мають шкурозасолювальний, кишковий, жировий, холодильник.

2. Виробничі цехи переробних підприємств повинні бути розташовані з таким розрахунком, щоб вони розташовувались по ходу технологічного процесу, що дає можливість уникати зустрічних потоків виробництва. Стіни і стелі цехів фарбують нешкідливими фарбами чи обробляють спеціальними матеріалами, стіни на висоту 1,75м покривають водонепроникними матеріалами. Не рідше 1 раз на тиждень стелі і стіни протирають щітками від павутини і пилу, при появі плісені – обробляють мікоцидними антисептиками (р-н залізного купоросу, антисептол) .

підлоги роблять водонепроникними із нахилом вбік трапів, без щілин і вибоїн. Всі цехи і побутові приміщення забезпечують вентиляцією, в цехах підтримують температуру.

Двері, сходи, поруччя миють не рідше 1 раз на тиждень, а підлоги і стіни щодня в процесі роботи і в кінці зміни. Внутрішньоцехові трубопроводи (водогінні, каналізаційні, парові, газові) потрібно фарбувати у відповідні кольори. Щодня очищають і промивають гарячим лужним розчином конвеєри, транспортні ліфти. Лотки, трапи очищають, дезінфікують хлорним вапном і промивають гарячою водою.

Щоб у продукцію не потрапили скалки скла ставлять чохли, абажури. Обладнання і інвентар виготовляють із матеріалів, які не мають шкідливого впливу на продукти і легко очищаються, миються та дезінфікуються. Металева

і пофарбоване обладнання, посуд дезінфікують 3% р-ном хлораміну або лугом. Поверхня столів, бочок, ванн повинна бути гладенькою, без щілин, вибоїн. Оббиті оцинкованим залізом столи, візки використовують тільки тоді, коли шви старанно припаяні і зашліфовані. Металевий посуд не повинен мати виступаючих заклепок, шви шліфують котли, ванни, луджені оловом повинні мати непорушену полуду. Візки, вагонетки, підвісні ковші роблять із нержавіючого металу чи вкривають антикорозійними лаками.

3. ПОРЯДОК ПРИЙМАННЯ проводиться за 2 системами:

1 – за вгодованістю та масою,

2 – за масою та якістю м'яса.

Незалежно від способу приймання служба вет медицини дотримується загальних правил: хворих приймають тільки з дозволу обласного управління вет медицини, за погодженням із м'ясопереробним підприємством. При цьому приймання тварин на бази заготторганізацій заборонено.

Після прибуття партії на переробне підприємство спеціаліст вет мед перевіряє ветсвідцтво (з'ясовує епізоотичний стан господарства, характер щеплень). Перевіряється правильність оформлення вет свідцтва, якщо підписане особою, яка не має дозволу, то партію приймають як таку, що надійшла без вет свідцтва.

Після перевірки вет свідцтва, акту вибраковки, з'ясовується кількість тварин, визначає загальний стан, проводячи вибірккову термометрію, виділяє, за наявності хворих і слабких тварин. За умови правильності оформлення документів, відсутності розбіжності в кількості, відсутності хворих вет спеціаліст ставить штамп-пропуск на товарно-транспортній накладній і худобу пропускають на скотобазу.

У разі виявлення невідповідностей всю партію тварин направляють в карантинне відділення до з'ясування причин розбіжностей. Карантин триває не більше, як три доби. Труп не розвантажують і після виключення сибірки мікроскопічним дослідженням, знищують.

Масу і вгодованість тварин, що направляються в карантинне відділення, визначають після карантинування . витрати з утримання тварин відносять за рахунок постачальника.

Після прибуття тварин із відомим діагнозом їх направляють під контролем вет спец на сан бойню для термінового забою. приймають окремо від здорових тварин і направляють на сан бойню: тварин , які реагують на туберкульоз або бруцельоз, хворих на заразні хвороби, шлунково-кишкові, які мають гнійні запалення.

У разі відсутності сан бойні , їх забивають в забійному цеху після забою здорових і вилучення продуктів забою із цеху. Після забою хворих, приміщення цеху, інвентар, місця передзабійного утримання піддають санобробці і дезінфекції. У разі забою хворих або підозрюваних необхідно дотримуватись правил особистої гігієни.

Якщо при прийманні виявляється, що доставлені щеплені вакцинами проти сибірки, сказу, чи піддані лікуванню протисибірковою сироваткою, або доставлені протягом 14 днів після щеплень, а також тварини, які лікувались антибіотиками, на забій не направляють, а витримують в карантинному відділенні. Якщо можливо, тварин повертають в господарство.

У разі виявлення сибірки серед тварин, що транспортують залізницею чи автотранспортом, проводять ветогляд і термометрію всіх тварин, трупи знищують, а хворих направляють в ізолятор і лікують. через 14 діб після встановлення фізіологічної температури, направляють на сан бойню для забою.

Тварин із нормальною температурою із неблагополучної партії направляють в карантин, пасивно імунізують, три доби оглядають і термометрують, направляють на забій із нормальною температурою, з підвищеною – ізолюють і лікують. За умов виникнення сибірки у свиней – хворих лікують, інших без ознак захворювання – негайно забивають.

Партію худоби, у якій виявили емкар оглядають і проводять термометрію. Хворих ізолюють, лікують і тримають після одужування не менше, як 14 діб. тварин без клінічних ознак негайно забивають.

Тварин, хворих на сказ, а також покусаних знищують спалюванням.

Якщо виявлено ящур – усіх тварин із неблагополучної партії негайно забивають, а із клінічними ознаками – на сан бойню. Тварин, що перехворіли і направлені впродовж 3х місяців після одужання, а також щеплених протягом перших 21 днів, направляють окремою партією на забій.

Партії свиней, неблагополучні щодо чуми, негайно направляють на забій.

Коней на підприємстві обов'язково піддають одноразовій малеїнізації, незалежно, чи проводилась раніше.

Приймання за вгодованістю і масою – зазначають час прибуття (момент зважування останньої партії).

приймання проводиться в присутності особи, що здає, результати зважування записують в товарно-транспортній накладній. Проводиться знижка – на вміст шкт – 3%, у 2-й половині вагітності – 10%, із навалом -1%. На відстань доставки від 50 до 100км, знижка на шкт 1,5%.

Приймання за якістю м'яса - оцінка вгодованості проводиться в процесі первинної переробки.

Складається акт переробки тварин із зазначенням часу забою тварин. У разі порушення утримання чи часу забою тварин, підприємство виписує квитанції про приймання за масою і вгодованістю

Передзабійна витримка для тварин, яких приймають за якістю м'яса – 24 год для вх і дрх, свиней – 12год.

4. ПЕРЕДЗАБІЙНИЙ ОГЛЯД – у день забою усі тварини(птиця) підлягають огляду лікарем(фельдшером) вет мед. при цьому проводять поголовну термометрію вх і коней. У дрх, свиней вибірково, залежно від стану. Результати передзабійного огляду реєструють в журналі встановленої форми.

? Запитання для самоконтролю

1. Структура м'ясопереробних підприємств та ветеринарно-санітарні вимоги до них.
2. Основні та допоміжні цехи м'ясогнєпереробного підприємства.
3. Роль служби ветеринарної медицини у системі м'ясопереробних підприємств.
4. Ветеринарна лабораторія м'ясогнєпереробного підприємства та її значення для виробництва якісних м'ясопродуктів.
5. На які категорії поділяються м'ясогнєпереробні підприємства України за виробничою потужністю?
6. На яку кількість тварин розрахована база передзабійного утримання тварин?
7. Де розташовується санітарна бойня?
8. До яких цехів відноситься кишковий?
9. На яку кількість тварин розрахований ізолятор та карантинне відділення?
10. Відстань бази передзабійного утримання тварин від місць збереження готової продукції.