МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРБИТСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: **Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г.Асбест**

Выполнил студент
Разумов Виктор Дмитриевич
Группа 411
«____» _____2020 г.

Зам.директора по УР
_____ Н.В. Супонева
«____»_____2020 г.

Руководитель
_____ *Рожнев.В.В.*

Нормоконтролер
_____ А.П.Лихачева

Консультант по экономической части
_____Дымшакова М.М.

Зайково 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение…….3

Глава 1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на птицеводческих предприятиях……...6

1.1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и птицеводства……6

1.2. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицеводческом предприятии……..18

Глава 2. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест……...26

2.1. Производственно-экономическая характеристика птицефабрики…….26

2.2. Характеристика ветеринарной службы ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»…….31

2.3. Работа ветеринарных специалистов по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птиц в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»…….33

3. Охрана труда в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»……..36

4. Охрана окружающей среды……39

Заключение…….....42

Список литературы…….45

ВВЕДЕНИЕ

Ветеринарно-санитарная экспертиза – специальное исследование или комплекс специальных исследований продуктов животного происхождения, а также продуктов растительного происхождения на соответствие требованиям ветеринарно-санитарных правил в целях проверки ветеринарно-санитарного качества таких продуктов. Для ветеринарно-санитарной экспертизы характерны следующие задачи:

- предупреждение и ликвидация заразных и незаразных болезней животных (включая птиц, пушных зверей, зоопарковых животных, рыб и пчел) путем проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на животноводческих фермах и комплексах, в крестьянских хозяйствах, личных подсобных сельских хозяйствах граждан, подсобных сельских хозяйствах промышленных организаций и других юридических и физических лиц;
- организация и проведение лабораторно-диагностических исследований;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- контроль ветеринарно-санитарного качества продуктов животного происхождения, предназначенных для питания и переработки;
- проведение независимой ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, яиц, кожевенно-мехового сырья, продуктов рыбоводства и пчеловодства, других продуктов животного происхождения на предприятиях по их производству, переработке и хранению, а также на рынках и в других местах, где разрешена торговля указанной продукцией;
- ветеринарно-санитарный надзор за содержанием, заготовкой и убоем животных, заготовкой, хранением и переработкой мяса, молока, яиц, шерсти, кож, пушнины и других продуктов животного происхождения;

- надзор за соблюдением ветеринарно-санитарных правил предприятиями, организациями, учреждениями, другими юридическими и физическими лицами, осуществляющими заготовку, хранение и переработку продуктов животного происхождения, а также за ветеринарно-санитарным состоянием этих предприятий, организаций, учреждений, других юридических и физических лиц;

- охрана территории от заноса заразных болезней животных из других городов путем осуществления комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий, включая надзор за перевозками всеми видами транспорта, экспортом и импортом животных, продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок;

Объектами ветеринарно-санитарной экспертизы являются:

- продукты животного происхождения в части их ветеринарно-санитарного качества – мясо и мясопродукты, молоко и молокопродукты, рыба и рыбопродукты, яйца и яйцепродукты, продукты пчеловодства, шкура, шерсть, волосы, пушнина, пух, перо, эндокринные железы и внутренности, кровь, кости, рога, копыта, в том числе продукция пользования объектами животного мира;

- корма и кормовые добавки в части их ветеринарно-санитарного качества.

Птицеводческая отрасль и сегодня является одной из составляющих агропромышленного комплекса и остается реальным источником пополнения продовольственных ресурсов в стране.

Вместе с тем, практика деятельности птицеводческих предприятий свидетельствует, что удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания является важнейшей социальной задачей современного общества.

В связи с этим продовольственный рынок начал наполнять животноводческими продуктами импортного производства, в том числе и мясом птицы, причем данная продукция часто не находит рынок сбыта в своих

странах в связи с ее низким качеством (просроченными сроками годности к употреблению, содержанием запрещенных веществ, и т.п.).

В связи с низким качеством продукции птицеводства весьма важным представляется вопрос контроля ее качества. Тема выпускной квалификационной работы: *«Организация Ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест».*

В ходе выполнения работы была поставлена *цель:* актуализировать знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводсва посредством изучения научной и периодической литературы и овладения методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в условиях ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест

Для достижения поставленной цели необходимо решить несколько задач:

- Актуализировать свои знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы и применить их в ходе практической работы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Изучить организационную структуру ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Овладеть навыками предубойной и послеубойной диагностики в условиях ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Обобщить результаты своей работы, сделать вывод.

Выполнение этой работы способствует повышению моего профессионального уровня, росту моей профессиональной компетентности в области организации ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в условиях птицефабрики и пригодится в будущей работе по специальности.

ГЛАВА 1. ОСОБЕННОСТИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НА ПТИЦЕВОДЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

1.1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и птицеводства

Ветеринарно-санитарная экспертиза применяется для сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Целью этой экспертизы является обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза - одна из отраслей ветеринарии, которая изучает методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения и определяет правила их ветеринарно-санитарной оценки. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения предусматривает решения ряда задач:

- выпуск для потребителя и промышленности только доброкачественной продукции
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных протозойных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского происхождения;
- предотвращение загрязнения окружающей среды техническими отходами с мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.

Для успешного выполнения задач врач ветеринарной медицины должен:

- быть эрудированным в теоретических вопросах ветсанэкспертизы;
- владеть методами санитарно-гигиенические исследования продуктов и сырья;
- знать технологию производства продуктов животного происхождения;
- знать порядок использования продуктов в случае их недоброкачественности;
- знать эффективные способы обезвреживания условно годных продуктов.

В обязанности ветеринарного врача на рынках входит, кроме того, оценка качества и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов и меда

Ветеринарно-санитарная экспертиза - наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения, а также устанавливающая научно обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов.

Знание ветеринарно-санитарной экспертизы имеют большое значение в подготовке будущего ветеринарного врача.

В практической работе ветеринарный врач постоянно сталкивается с вопросами ветсанэкспертизы на мясокомбинатах, на транспорте, в лабораториях, на колхозных рынках в городских и сельских местностях и т.п. Поэтому ветеринарный врач должен хорошо владеть комплексом санитарно-гигиенических исследований продуктов животноводства. Только в этом случае он сможет правильно организовать экспертизу продуктов и дать обоснованное заключение об их санитарном состоянии и о наиболее рациональных путях использования некачественных продуктов и сырья.

Основное в работе ветеринарно-санитарного эксперта - предупредить возможность заражения людей через продукты, полученные от больных животных, а также предотвратить перенос заразных заболеваний с

инфицированных продуктов (сырья) на здоровых животных. При этом особую опасность представляют антропозоонозы - заболевания, общие для животных и человека (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, трихинеллез и другие).

Ветеринарный врач как государственный контролер обязан допускать в пищу только доброкачественные продукты.

Недоброкачественные продукты и отходы боенского производства по указанию ветеринарного врача конфискуют и обязательно обезвреживают или уничтожают.

Основными объектами изучения ветеринарно-санитарной экспертизы служат пищевые продукты и сырье, получаемые от убоя сельскохозяйственных животных, а также молоко и молочные продукты, рыба, яйца, растительные продукты и пчелиный мед.

Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы:

1) оберегать людей от болезней, которые могут передаваться через мясомолочные, рыбные и яичные продукты, животное сырье;

2) обеспечивать высокое санитарное качество продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки;

3) контролировать качество поступающих в продажу на рынок продуктов;

4) не допускать распространения через продукты животноводства инфекционных и инвазионных болезней.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология продуктов животноводства как учебная дисциплина рассматривает также вопросы гигиены и технологии пищевых продуктов и сырья животного происхождения (мясо, молоко, яйца, рыба, кожевенное сырье, шерсть и др.), методы санитарно-гигиенических исследований этих продуктов и дает им ветеринарно-санитарную оценку.

Основанием для проведения ВСЭ являются:

- поступление продуктов животноводства из регионов или стран, в которых обнаружены опасные для человека заболевания животных;
- отсутствие на продуктах животноводства ветеринарной или товароведной маркировки в соответствии с установленными требованиями (например, перед реализацией мясных туш на рынке);
- подозрение в отношении ветеринарно-санитарного неблагополучия продуктов животноводства при комплексной товароведной экспертизе;
- проведение испытаний для целей сертификации.

ВСЭ может проводиться самостоятельно или являться частью комплексной товароведной экспертизы. Организация и проведение ВСЭ определяются ст. 21 и 22 Закона РФ "О ветеринарии", а также ветеринарными правилами, издаваемыми в соответствии с ветеринарным законодательством.

Продукты животноводства должны соответствовать по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы установленным требованиям безопасности для здоровья населения и происходить с территорий, благополучных в отношении заразных болезней животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза может быть проведена в полном объеме, и тогда продукт, маркируемый ветеринарным клеймом овальной формы, выпускается для продовольственных целей без ограничений. На мясо, подлежащее обеззараживанию, ставится только ветеринарный штамп, указывающий порядок использования такого мяса согласно действующим ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим нормам.

ВСЭ может проводиться также путем предубойного и послеубойного осмотра животных (лошади при жизни обследованы на сап). При этом мясо маркируется ветеринарным клеймом прямоугольной формы с надписью "Предварительный осмотр". Такое клеймение не дает права на реализацию мяса в полном объеме.

Субъекты ВСЭ. В соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» заниматься ветеринарной деятельностью имеют право специалисты в области

ветеринарии с высшим и средним образованием. В равной мере это относится и к экспертам, проводящим ВСЭ. В качестве таких экспертов выступают работники ветеринарных и ветеринарно-санитарных служб, поэтому целесообразно рассмотреть организацию ветеринарных служб в стране.

Государственная ветеринарная служба РФ осуществляет ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, другие специальные мероприятия, направленные на защиту населения от болезней, общих для человека и животных, а также от пищевых отравлений, возникающих при употреблении опасных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов животноводства (ст. 20 Закона РФ «О ветеринарии»).

Руководитель Департамента ветеринарии является главным государственным ветеринарным инспектором РФ, а руководители региональных управлений ветеринарии - главными государственными ветеринарными инспекторами соответствующих регионов. Руководитель Департамента ветеринарии по должности представляет Российскую Федерацию в Международном эпизоотическом бюро, во Всемирной ветеринарной ассоциации, в других международных организациях.

Подразделения государственного ветеринарного надзора создаются на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства (мясокомбинатах, бойнях, распределительных холодильниках и другие). Кроме того, организации (предприятия, учреждения) за счет собственных средств могут создавать производственные ветеринарные службы, которые должны осуществлять свою деятельность под методическим руководством главного государственного ветеринарного инспектора РФ.

Нормативная база ВСЭ - совокупность стандартов, ТУ, правил, инструкций, устанавливающих ветеринарные требования, которые относятся к обязательным для выполнения при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продукции животноводства.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при выявлении возбудителей зооантропонозных болезней проводится по Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденным МСХ СССР с дополнениями, а также СанПиН 2.3.2.560. Инструкции по ветеринарному клеймению мяса № 8, утвержденной Минсельхозом России и Инструкции по товароведческой маркировке мяса, утвержденной Комитетом РФ по пищевой и перерабатывающей промышленности.

В указанных документах регламентируются ветеринарные требования к сырью и продукции животного происхождения, а также требования к информационному обеспечению подтверждения соответствия этим требованиям с помощью маркировки мясных туш после убоя и мяса на распределительных холодильниках.

Разработаны ветеринарные требования по обеспечению безопасности сырья и продукции животного происхождения. В мясе и мясных продуктах не допускается наличие личинок трихинелл и финн (цистицерков). Мясо, в котором обнаружено не более 3—4 финн на площади 40 см, допускается к использованию в качестве сырья для изготовления фаршевых колбас, консервов и мясных хлебов после обеззараживания одним из способов, регламентированных Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок гельминтов.

Информационное обеспечение ВСЭ осуществляется не только с помощью ветеринарных сертификатов, но и ветеринарной или товароведной маркировки мяса. Правила маркирования мясных туш устанавливаются соответствующими инструкциями.

Согласно этим нормативным документам мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в том

числе и птицы, подлежат обязательному клеймению в соответствии с установленными требованиями. Клеймение мяса проводится только после проведения ВСЭ. Клейма хранятся у ветврача (ветфельдшера), получившего право клеймения мяса, в условиях, полностью исключающих их несанкционированное применение. Для клеймения используются краски, разрешенные органами Госсанэпиднадзора.

Ветеринарное клеймение осуществляется ветеринарными клеймами и штампами овальной или круглой формы, с определенными надписями.

Форма клейма или штампа, надписи и цифры на них несут большую информацию: сведения о полноте ВСЭ; порядковые номера республики, района, организации, а для мяса, подлежащего обезвреживанию, указывается вид переработки (например, надписи типа «проварка», «на вареную колбасу») или вид заболевания («ящур», «финноз» и другие).

С помощью дополнительных штампов прямоугольной формы с соответствующей надписью дается информация о мясе животных («Конина», «Оленина» и другие) При клеймении субпродуктов, мяса кроликов и птицы применяют овальное клеймо меньшего размера, чем для мяса убойных животных.

В инструкции регламентируется также порядок ветеринарного клеймения мяса и субпродуктов путем указания частей туши, на которые ставят клейма и штампы. Например, на мясные туши и полутуши ставят по одному клейму в области каждой лопатки и бедра, а на четвертины, куски шпига по одному клейму.

Если птица подлежит обезвреживанию, ветеринарные штампы ставят на этикетки, которые приклеивают к таре в нескольких местах для лучшего обзора.

Товароведную маркировку мяса проводят на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, а также на мясоперерабатывающих предприятиях потребкооперации перед выпуском в реализацию. Обязательным условием такой маркировки является наличие

клейма или штампа Государственной ветеринарной службы, обозначающего направление использования мяса на пищевые цели.

Товароведную маркировку осуществляют специалисты, прошедшие специальное обучение, находящиеся в отделе главного технолога или в производственном отделе предприятия. Для этой маркировки применяют клейма круглой, квадратной и треугольной формы в зависимости от упитанности туш говядины, баранины (I,II и тощая), а на свинину дополнительно ставят овальное или ромбовидное клеймо в зависимости от жирности. Для обозначения категории упитанности в клейма дополнительно вводят буквы В, С, Н (соответственно высшая, средняя и ниже средней упитанность). Так же как и при ветеринарном клеймении, указываются места нанесения штампов на тушах, полутушах или четвертинах.

В случае несоответствия мяса по качеству нанесенной маркировке проводят перемаркировку. Правомерность перемаркировки подтверждается актом, составленным комиссией с участием представителя Госинспекции по качеству или бюро товарных экспертиз.

При перемаркировке старые клейма и штампы не удаляют, а ставят клеймо перемаркировки с обозначением «ПМ» на край старого клейма в знак его погашения.

Ответственность за правильность маркировки мяса несут выполняющие ее сотрудники, а также руководители организаций, где маркируется мясо.

Правовую базу ВСЭ составляют Закон РФ «О ветеринарии» и законодательные акты, разрабатываемые на его основе. Ветеринарное законодательство РФ регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

В Законе регламентируются организация Государственной ветеринарной службы РФ, ведомственные ветеринарно-санитарные и производственные ветеринарные службы, государственный ветеринарный и

ведомственный ветеринарно-санитарный надзор, общие требования по предупреждению и ликвидации болезней животных и обеспечению безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства, защита населения от болезней, общих для человека и животных, пищевых отравлений, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ.

Организации и граждане, осуществляющие заготовку, переработку, хранение, перевозку и реализацию продукции животноводства, обязаны обеспечивать выполнение указанных требований (ст. 15, 18 Закона «О ветеринарии»).

Запрещаются реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных продуктов и других продуктов убоя животных, а также молока, мясных продуктов, яиц, иных продуктов, не подвергнутых в установленном порядке ВСЭ.

Реализация и использование кожевенного, мехового и иного сырья животного происхождения и продукции пищевого и непродовольственного назначения, не отвечающих ветеринарным требованиям, влечет наложение штрафов: на граждан в размере пятикратного установленного законом минимального размера оплаты труда, на должностных лиц до десятикратного размера ее.

К ввозу в Россию допускаются только здоровые животные, а также продукты животноводства, получены от здоровых животных из благополучных по заразным болезням животных иностранных государств, с соблюдением требований ветеринарного законодательства РФ и условий, предусмотренных международными договорами.

Для предупреждения заноса заразных болезней из иностранных государств на Государственной границе РФ организуются пограничные ветеринарные контрольные пункты.

Государственный ветеринарный надзор - деятельность органов управления, учреждений и организаций Государственной ветеринарной службы РФ, направленная на профилактику животных и обеспечение

безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства РФ.

Задачи Государственного ветеринарного Надзора:

- выявление и установление причин и условий возникновения и распространения заразных и массовых незаразных болезней животных;
- организация противоэпизоотических мероприятий, включая мероприятия по предупреждению и ликвидации очагов болезней, общих для человека и животных, а также по охране территории Российской Федерации от заноса болезней животных из иностранных государств и контроль за их выполнением;
- разработка ветеринарных правил, других нормативных актов, обязательных для выполнения при ведении животноводства, содержании животных, производстве, хранении, перевозке и реализации продуктов животноводства;
- Контроль за проведением предприятиями, учреждениями, организациями и гражданами организационно-производственных и ветеринарно-профилактических мероприятий, за соблюдением ими действующих ветеринарных правил;
- установление порядка производства и применения в ветеринарии биологических, химических и других препаратов, осуществление специальных мероприятий по защите животных от поражающего воздействия экстремальных факторов, природных и техногенных катастроф;
- осуществление мер по пресечению нарушений ветеринарного законодательства Российской Федерации и применение санкций, установленных Законом.

Ведомственный ветеринарно-санитарный надзор осуществляется соответствующими службами, действующими согласно положению о ветеринарно-санитарном надзоре, разрабатываемому в соответствии с ветеринарным законодательством и утверждаемому министерствами

(ведомствами) по согласованию стланным государственным ветеринарным инспектором РФ.

Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. За нарушение ветеринарного законодательства предусматривается дисциплинарная, административная, уголовная и иная ответственность в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии» (раздел VI, ст. 23) и другими законодательными актами РФ.

Результатом ВСЭ является подтверждение соответствия (или несоответствия) установленным ветеринарным правилам, которое оформляется в виде ветеринарного сертификата или свидетельства. Этот сертификат может служить одним из оснований для принятия решений экспертами при комплексной товароведной экспертизе, а также для выдачи сертификата соответствия.

Ветеринарный сертификат не заменяет сертификат соответствия при обязательной сертификации. Вместе с тем, неправомочно требование дополнительной ветеринарно-санитарной экспертизы продукции, имеющей сертификат соответствия и не изменяющей показатели ветеринарной безопасности при перевозке и хранении (например, мясные консервы).

В своем развитии ветеринарно-санитарная экспертиза широко использует достижения нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии и других клинических ветеринарных дисциплин и имеет с ними предметную связь. Пользуясь патологоанатомическими, биохимическими, микробиологическими, токсикологическими и другими методами исследований, специалисты, работающие в области ветеринарно-санитарной экспертизы, имеют возможность правильно определять характер патологических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную и ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам животного и растительного происхождения.

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства вооружает ветеринарного врача знаниями, позволяющими ему выпускать на пищевые цели только доброкачественные и благополучные в санитарно-гигиеническом отношении продукты.

Главная задача ветеринарно-санитарной экспертизы - контроль качества пищевых продуктов и сырья, которая гарантирует высокие потребительские свойства продукции, а также уменьшение потерь сырья.

Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы тесно связано с достижениями и развитием ряда других наук – нормальной и патологической анатомии, физиологии, биохимии, зоогигиены, паразитологии, терапии, фармакологии, токсикологии и технологии продуктов животноводства.

Пользуясь методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, эпизоотологических исследований, ветеринарно-санитарные эксперты имеют возможность изучать состав пищевых продуктов, правильно определять характер патологических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную и ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам и сырью животного и растительного происхождения.

1.2. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на птицеводческом предприятии

В соответствии с Законом Российской Федерации «О ветеринарии» на птицефабриках создана самостоятельная служба государственного ветеринарного надзора, которая находится в составе районного (городского)

государственного ветеринарного объединения или станции по борьбе с болезнями животных. Госветинспектор на птицефабрике назначается на должность Главным государственным ветеринарным инспектором города и подчиняется ему.

Птицефабрика безвозмездно обеспечивает службу государственного ветеринарного надзора служебными помещениями, средствами связи, оборудованием, инвентарем, инструментами, спецодеждой, транспортом для проезда по делам, связанным с деятельностью предприятия, и компенсирует затраты на их эксплуатацию и содержание.

Служба госветнадзора на птицефабрике осуществляет:

- государственный ветеринарный надзор за соблюдением предприятием требований ветеринарного законодательства и ветеринарных правил при производстве, переработке, хранении и реализации продуктов птицеводства на всех производственных участках и объектах;
- ветеринарно-санитарную экспертизу мяса птицы, мясопродуктов, яиц;
- контроль за выпуском пищевой, кормовой, технической продукции животного происхождения, безопасных в ветеринарно-санитарном отношении;
- контроль за проведением мероприятий, направленных на диагностику, профилактику и ликвидацию заразных болезней, общих для человека и животных, в том числе и птиц.

Работники службы государственного ветеринарного контроля обязаны:

- осуществлять госветнадзор за поступлением на убойный пункт (цех) предприятия убойной птицы и вспомогательных материалов;
- выявлять причины заболеваемости и падежа птицы; проводить ветеринарное обследование и предубойный осмотр птицы;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя птицы и яиц;

- контролировать обезвреживание и переработку условно годного мяса и других продуктов убоя, утилизацию трупов птицы, забракованного мяса;
- вести ветеринарный учет и составлять ветеринарные отчеты по установленным формам;
- выдавать ветеринарные сопроводительные документы на выпускаемую продукцию, оформлять заключения на забракованную продукцию;
- контролировать работу объектов ветеринарно-санитарного назначения, проведение дезинфекционных мероприятий, приготовление, хранение и использование нитрита натрия.

Госветинспекторы на птицефабриках имеют право:

- давать указания руководителям предприятия по соблюдению надлежащего ветеринарно-санитарного состояния предприятия, своевременному проведению противоэпизоотических мероприятий и выпуску доброкачественной продукции и сырья;
- проводить отбор проб сырья, продукции и материалов для проведения лабораторных исследований;
- беспрепятственно посещать все объекты птицефабрики;
- сообщать главному госветинспектору района о необходимости приостановления работы отдельных цехов или предприятия;
- принимать решения о возможности убоя птицы.

Служба госветнадзора осуществляет методическое руководство работой наемных ветеринарных специалистов и технологической службы по обеспечению выпуска доброкачественной продукции.

Птицеводческое предприятие функционирует в режиме предприятий закрытого типа. Категорически запрещен вход в производственные зоны посторонних лиц, а также въезд любого вида транспорта, не связанного с обслуживанием хозяйства.

Обслуживающему персоналу разрешается вход и выход только через ветеринарно - санитарный пропускник с полной сменой одежды и обуви и прохождением гигиенического душа, а въезд транспорта через постоянно действующие дезбарьеры и дезинфекционные блоки. Все другие входы в производственные зоны птицеводческого предприятия должны быть постоянно закрыты.

Посещение птицефабрики посторонними лицами допускается только по разрешению главного ветеринарного врача предприятия. Эти лица обязаны пройти санитарную обработку в ветеринарно-санитарном пропускнике и надеть спецодежду и обувь. Для этой цели в санпропускнике хранят специальный резерв халатов и обуви. Всем лицам, кроме обслуживающего персонала, входящим на территорию птицефабрики, категорически запрещается соприкасаться с птицей и кормами.

У входа в птичники, инкубаторий, цех убоя и переработки, кормосклады для дезинфекции обуви оборудуют дезинфекционные кюветы во всю ширину прохода, длиной 1,5 м, которые регулярно заполняют дезинфицирующим раствором.

В каждом птицеводческом помещении, кормоцехе вентиляционные отверстия оборудуют рамами с сеткой во избежание залета дикой птицы, а также принимают меры для отпугивания дикой птицы и осуществляют постоянную борьбу с мышевидными грызунами.

Во избежание заноса возбудителей заразных болезней на территорию птицефабрики рабочим и служащим этого предприятия категорически запрещается содержать птицу любых видов в личных хозяйствах.

Запрещается содержать на территории птицефабрики кошек и собак, кроме сторожевых собак, находящихся на привязи возле помещения охраны.

Комплектование поголовья осуществляют из одного источника – племенного птицеводческого предприятия (родительского стада кур), благополучного по заразным болезням птиц. Инкубационные яйца и птицу

принимают на основании документов, подтверждающих благополучие предприятия – поставщика по инфекционным болезням птиц.

Птичники комплектуют одновозрастной птицей. При комплектовании поголовья многоэтажных и сблокированных птичников максимальная разница в возрасте птицы не должна превышать для молодняка 7 дней, для взрослой птицы – 15 дней.

Для обслуживания птиц закрепляют постоянный персонал, прошедший медицинское обследование и соответствующую зоотехническую и ветеринарную подготовку.

Перед размещением очередной партии птиц при клеточном содержании минимальный межцикловый профилактический перерыв составляет три недели. Дни профилактического перерыва исчисляются с момента отправки последней партии птиц из помещения до начала новой загрузки, при этом птицеводческое помещение должно находиться свободным после окончания дезинфекции не менее 4 дней.

В инкубатории предусматривается ежегодный профилактический перерыв, составляющий не менее 6 дней между последним выводом молодняка и первой закладкой яиц после перерыва.

Дезинфекцию проводят в соответствии с действующей инструкцией по проведению ветеринарной дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации и осуществляют контроль за ее качеством.

Кормление птиц должно осуществляться полнорационными комбикормами заводского изготовления, прошедшими термическую обработку. В случае приготовления кормосмеси непосредственно на предприятии предусматривать проведение термообработки на месте.

На предприятиях проводят выбраковку больной и подозрительной по заболеванию птицы, которую убивают и обрабатывают отдельно от здоровой.

Транспортировку птицы и продукции осуществляют в чистой заранее продезинфицированной таре, специально для этой цели предназначенным транспортом.

Ветеринарным специалистам птицефабрик совместно с представителями местных учреждений государственной ветеринарной службы рекомендуется принимать меры по созданию в районах расположения птицеводческих предприятий иммунных зон по заболеваниям, представляющим угрозу для птицефабрик, путем проведения вакцинации птицы, находящейся в личных хозяйствах граждан.

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.

На птицефабрике убойный цех вынесен за пределы основной производственной зоны в соответствии с ветеринарно-санитарными нормами.

Помещение убойного цеха разделяется на «чистую» и «грязную» зоны. Самая «грязная» зона - зал приема и навески живой птицы, а так же цех утилизации павшей птицы и отходов переработки убойной птицы (кровь, кишечник, перо). Следующая по загрязненности зона - зал оглушения, обескровливания и снятия пера. Более «чистая» зона - зал потрошения и самая «чистая» зона - зал сортировки, клеймения, расчленения и упаковки тушек. Передвижение персонала разрешено только из «чистой» зоны в «грязную» - это позволяет исключить обсеменение тушек микрофлорой. При поступлении очередной партии птицы ветсанэксперт проверяет сопроводительные документы, проводит предубойный клинический осмотр, во время навески отбирает больных и павших, а так же птицу в агональном состоянии. После осмотра и приемки птицу отправляют на убой. Больную птицу убивают отдельно от здоровой и после убойного осмотра и проведения необходимых исследований перерабатывают с соответствующими мерами предосторожности, изменяя только полное потрошение. Убой птицы запрещается при обнаружении гриппа птиц и Ньюкаслской болезни птиц.

Таких птиц изолируют и уничтожают. Всю партию, откуда были выделены эти птицы направляют в карантинное отделение и поступает с ним согласно «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и птицы и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, и мясных продуктов» и действующими инструкциями о всех случаях возникновения инфекционных болезней среди убойной птицы отдел производственно-ветеринарного контроля ставит в известность хозяйство и органы ветеринарного контроля, а при обнаружении зооантропонозов и органы здравоохранения.

К числу неблагополучных в ветеринарном отношении партий убойной птицы относят и такие, в которых количество число птицы не соответствует указанному в сопроводительных документах. Такую партию направляют в карантинное отделение и содержат там за счет хозяйства до момента предоставления соответствующих документов, объясняющих обнаруженное несоответствие.

Под цех убоя отведена основная часть производственной площади, так как обеспечивает сырьем все остальные цеха. В цехе убоя производят следующие операции.

1. Живая навеска.
2. Оглушение.
3. Обескровливание.
4. Ошпарка.
5. Снятие пера.
6. Отделение головы.
7. Отделение ног.
8. Перенавеска.
9. Потрошение.
10. Ветосмотр.
11. Охлаждение тушек.
12. Отделение внутренних органов.
13. Удаление кутикулы из мышечных желудков.

Для убоя птицу в специальных пластмассовых контейнерах по транспортеру подают к месту живой навески, где ее закрепляют за ноги в подвесках конвейера спиной к рабочему. Конвейер подает птицу на электрооглушение, которое осуществляется автоматически. Оглушенная птица подвергается к месту обескровливания. Обескровливание производится автоматически электроножом. Рабочий вручную проводит обескровливание нестандартной птицы, не попавшей под электронож. Обескровленная птица опускается в ванну ошпарки, с водой t 52-540С на 2-3 минуты, затем она попадает в бильные машины, где производится снятие пера.

В убойном цехе птицефабрики «Рефтинская» птицу перерабатывают с полным потрошением. Начинают с отделения головы методом отрыва и отделением ног по скакательному суставу.

Потрошение тушки происходит автоматически в специальных машинах. Тушка фиксируется на специальном барабане, где происходит вскрытие брюшной стенки, далее происходит выемка внутренних органов из тушки. Внутренние органы фиксируются на подвеске, две подвески: одна с внутренними органами, другая с тушкой синхронно идут до стола ветсанинспектора, который проводит их осмотр.

Точка ветсанэкспертизы находятся рядом с конвейером потрошения. Специалист оценивает внешний вид тушки и внутренних органов, отбраковывает плохо обескровление, истощенные тушки. При обнаружении патологических изменений (гепатит, перикардит) тушка вместе с внутренними органами снимается с конвейера.

После осмотра ветсанэкспертом внутренние органы разделяются вручную. Сердце и печень отделяются и отправляются в ванны охлаждения. оставшиеся внутренние органы поступают в машину для отделения мышечного желудка. Кишечник, селезенка и легкие по специальным трубам поступают в цех утилизации и используются, вместе с кровью, пером и другими отходами, для приготовления мясокостной муки.

Все отбракованные тушки и внутренние органы на утилизацию. В случае увеличения селезенки и поражение печени и других внутренних органов берут пробы для бактериологического исследования.

После завершения убоя ветеринарный специалист подсчитывает количество павшей птицы, составляет акт я указанием причин падежа. Помимо работы на конвейере ветеринарные специалисты следят за состоянием продукции в холодильных камерах. Ежедневно совершаются обходы холодильных камер с фиксацией в специальном журнале даты производства продукции или убоя и ветсаноценки и заключения об их использовании. Тушки и продукты их переработки, не пригодные к употреблению (с истекшим сроком годности, возврат их точки торговли и т.д.) утилизируют.

Ветспециалисты следят за качеством мойки и дезинфекции оборудования и помещений после окончания убоя птицы. Каждую субботу проводится санитарный день - рабочие более тщательно отмывают оборудование, моют стены и пол, затем производится дезинфекция. Ветврач берет пробы смывов для контроля качества мойки и дезинфекции. Если результаты смывов неудовлетворительны, проводят повторную обработку. Перед работой смыва берутся с рук обслуживающего персонала, фартуков и инструментов (ножи, ножницы). К убойному цеху птицу подвозят в специальных крытых фургонах. Пластмассовые ящики крепятся в специальных контейнерах.

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА ПТИЦЫ В ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «РЕФТИНСКАЯ» Г. АСБЕСТ

2.1. Производственно-экономическая характеристика птицефабрики

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» крупнейшее птицеводческое предприятие на Среднем Урале, основанное в 1981 году. Птицефабрика постоянно наращивает объемы производства, с каждым годом увеличивая выпуск мяса птицы. Проектная мощность предприятия 35 лет назад составляла 13,9 тыс. тонн мяса птицы в живом весе, но к настоящему времени этот показатель вырос в десятки раз: по итогам 2017 года птицефабрика произвела 65 944,4 тонны мяса птицы в живом весе. В 2019 году этот показатель достиг 70 503 тонн.

Производственное направление птицефабрики «Рефтинская» - производство мяса птицы. В структуре товарной продукции мясо занимает более 90%, остальное приходится на яйцо и прочую продукцию.

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» выпускает более 350 наименований продукции: мясо птицы, полуфабрикаты, колбасы, копчености, консервы, субпродукты, яйцо. В таблице 1 «Структура товарной продукции» представлена структура товарной продукции птицефабрика «Рефтинская» за 2018 и 2019 годы.

Таблица 1- Структура товарной продукции

Наименование товарной продукции	2018		2019	
	тыс. руб	%	тыс. руб	%
Выручка от реализации продукции - всего	1 006 733	100	1 211 970	100
в т. ч. – мясо птицы	931 873	92,5	1 110 113	91,6
яйцо	61 702	6,2	80 030	6,6

Для успешной работы птицефабрика «Рефтинская» имеет большой производственный потенциал. Птицефабрика производит глубокую

переработку мяса выращенной птицы и реализует произведенную продукцию в широком ассортименте. Ее продукцию знают во многих городах России.

Прибыль птицефабрика получает, главным образом, от производства и реализации мяса птицы.

Важным фактором, влияющим на увеличение продуктивности птицы является качество кормов.

ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» зарекомендовала себя на рынке, как производитель высококачественной мясопродукции. Птицефабрика реализует свою продукцию (мясо птицы, полуфабрикаты, кулинарные изделия из мяса птицы, пищевое яйцо) непосредственно в торговую сеть, предприятиям общественного питания и пищевой промышленности Свердловской и других областей, а также через фирменную торговлю, мелкооптовые склады и магазины.

Рефтинская птицефабрика зарекомендовала себя на рынке, как производитель высококачественной мясопродукции. Птицефабрика реализует свою продукцию (мясо птицы, полуфабрикаты, кулинарные изделия из мяса птицы, пищевое яйцо) непосредственно в торговую сеть, предприятиям общественного питания и пищевой промышленности Свердловской и других областей, а также через фирменную торговлю, мелкооптовые склады и магазины.

Финансовые результаты реализации продукции птицефабрики «Рефтинская» за 2018 и 2019 годы приведены в таблице 2 «Производственно-экономические показатели ОАО «Птицефабрика «Рефтинская».

Таблица 2. Производственно-экономические показатели ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

Показатели	Единицы измерения	2018г	2019г	% тек. К пред.

Поголовье птицы, всего	Тыс. гол.	1907	2002	110,2
В т. ч.: молодняк	Тыс. гол.	1735	1923	110,8
из них бройлеры	Тыс. гол.	1566	1735	110,8
взрослое поголовье	Тыс. гол.	173	179	103,5
Произведено яйца	тыс. шт.	36054,2	38974,2	108,1
мясо	Тонн	24521,7	25343,7	103,4
суточные цыплята	Тыс. голов	16195,1	17472,3	107,9
Произведено яиц на 1 несушку	шт.	242,7	242,93	100,1
Среднесуточный прирост живой массы: бройлеры	грамм	41,1	41,28	100,4
рем. молодняк	грамм	17,26	17,27	100,0
Валовой прирост живой массы бройлеры	тонн	23789,5	24941,8	104,8
рем. молодняк	тонн	1064,4	1156,9	108,6
Производство валовой продукции мясо	тыс. руб.	841104,6	1008472,5	129,0
яйцо	тыс. руб.	126189	159793,4	126,6
суточный молодняк	тыс. руб.	147375,4	272567,9	184,9
Реализация продукции (по всем каналам): мяса	тонн	24676,1	25275,2	101,5
яйца	тыс. шт.	14751,0	16171,0	109,6
суточных цыплят	тыс. гол.	1600,8	1818,9	113,6
Трудоемкость продукции на 1 тыс. шт. яиц	чел. -час.	3,4	3,5	102,9
на 1 т прироста: бройлеры	чел. -час.	10,4	10,1	97,1
рем. молодняка	чел. -час.	61,4	58,3	95,0
на 1 тыс. суточных цыплят	чел. -час.	5,2	4,7	90,4
Затраты кормов на 1 т прироста: бройлеры	т. к. ед.	1,98	1,99	100,5
рем. молодняк	т. к. ед.	4,01	3,99	99,5
на 1 тыс. шт. яиц	т. к. ед.	2,38	2,39	100,4
Уровень рентабельности в целом по хозяйству:	%	10,9	11,0	100,9
мясо	%	10,2	10,0	98,0

яйцо	%	18,4	21,0	114,1

По данным таблицы видно, что 2019 году увеличилось производство яиц на 8,1%, среднесуточный прирост живой массы – 0,4%, валовой прирост живой массы на 4,8% - бройлера и 8,6%, реализация мяса, яйца и суточных цыплят (на 1,5%, 9,6% и 13,6%).

Несколько повысилось производство яиц на 1 несушку на 0,1%. Произошло повышение затрат кормов на единицу продукции бройлеров на 0.5%, на прирост рем. молодняка понизились затраты на 4,5%.

Среди отрицательных моментов: повышение производственной себестоимости 1т. мяса на 14,5% и 1 тыс. шт. яиц – на 19,3%, а также себестоимости суточных цыплят на 43,1%. В результате увеличилась цена реализации продукции на: бройлеров - 29,0%, яйцо - 26,6%, и суточных цыплят - 84,9%. Уровень рентабельности в целом по птицефабрике повысился на 0,9%.

Анализируя результаты работы птицефабрики можно сделать вывод, что в целом птицефабрика работает рентабельно. В 2007 году было получено 25275 тыс. тонн мяса, среднесуточный прирост живой массы цыплят приблизился к 41,3 г, конверсия корма составляет 1,99 кг, срок содержания бройлеров – 39 дней.

Уровень и структура себестоимости основных видов продукции представлена ниже в таблице 3 «Структура себестоимости продукции».

Таблица 3- Структура себестоимости продукции

Статьи затрат	Годы			
	2018		2019	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Себестоимость 1ц привеса мяса	2468	100	2576	100

птицы				
в т. ч. – оплата труда	84	3,4	82	3,2
- корма	1835	74	1795	70
- амортизация	32	1,3	38	1,5
- электроэнергия	38	1,5	50	2
- ГСМ	30	1,2	33	1,3
- прочие	307	13,7	414	16,0
-накладные	139	4,9	164	6,0
Себ-ть на 1 тыс. штук яиц	3345	100	3333	100
в т. ч. – оплата труда	231	6,9	230	6,9
- корма	2047	61,2	2076	62,3
- амортизация	103	3,1	101	3,0

В структуре себестоимости 1ц выращивания мяса птицы наибольший удельный вес приходится на корма и прочие затраты, соответственно, 70 и 16%. В целом по структуре производственной себестоимости за последние 2 года существенных изменений не произошло. Из структуры себестоимости 1ц привеса мяса птицы видно, что рост себестоимости по данному виду продукции составил примерно 5%, с 2468рублей в 2019 году до 2576 рублей в 2019 году.

В структуре себестоимости производства яиц наибольший удельный вес занимают также затраты на корма и прочие, соответственно 62,3 и 13,1%. При этом если удельный вес кормов в структуре практически не изменился, то прочие затраты в структуре сократились почти на 5%, с 18 в 2018 году до 13,1% в 2019 году.

Также необходимо отметить, что яйцо предприятием реализуется для пищевых целей только 10%, остальное предприятие отпускает на племенные цели, поскольку имеет племрепродуктор 2 порядка. Это обеспечивает птицефабрику собственным племенным поголовьем, сокращая затраты на приобретение «родителей».

В условиях рыночной экономики и значение снижения себестоимости продукции резко возрастает, поскольку это позволяет:

- увеличить прибыль, остающуюся в распоряжении предприятия, а, следовательно, создать возможности не только для простого, но и для расширенного воспроизводства;
- улучшить материальное стимулирование работников, лучше решать социальные задачи;
- улучшить финансовое состояние предприятия;
- снизить цены на свою продукцию, тем самым повысить ее конкурентоспособность и увеличить долю рынка сбыта.

2.2. Характеристика ветеринарной службы ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

На ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» существует четкая классификация работников ветеринарной службы. Работники ветеринарной службы делятся на основных, непосредственно выполняющих различные противоэпизоотические, лечебно-профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия. Штат ветеринарных работников: главный ветеринарный врач, 1 старших ветврача, ветврач убойного цеха, 2 ветврача лаборатории, ветврач бройлерного производства и 8 ветсанитаров.

Ветврачи ведут следующие журналы:

- журнал регистрации результатов патологического вскрытия
- журнал учета дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- журнал учета лечебной обработки птицы
- журнал для регистрации профилактических и вынужденных прививок

Ветслужбой хозяйства составляются текущие и оперативные планы. К текущим планам ветеринарных мероприятий, разрабатываемых на год, относятся годовой план противоэпизоотических, лечебно-профилактических

и ветеринарно-санитарных мероприятий по птицефабрике, план по затратам ветслужбы на предстоящий год и т.д. К оперативным планам относятся план-график ветеринарных мероприятий в цехах на текущий месяц, план по подсобным службам на предстоящий месяц, план проведения ветеринарно-санитарных мероприятий по птицеводческим цехам и по всей птицефабрике на месяц, план ликвидации острозаразных болезней птиц (составляется при производственной необходимости) и т.д. Основным оперативным планом при благополучии хозяйства по острозаразным заболеваниям птиц является план - график ветеринарно-санитарных мероприятий по цеху на предстоящий месяц. В этом плане указывают номер корпуса и зала, возраст птицы на первое число месяца, количество птицы в зале, а также планируют по дням необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия. В течение месяца сроки проведения таких мероприятий могут меняться, в зависимости от различных обстоятельств. Так, объектами ежемесячного планирования для цеха выращивания ремонтного молодняка на ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» являются: профилактические вакцинации против болезни Марека, Ньюкасла, Гамборо, инфекционного бронхита, лечебно-профилактические обработки против колибактериоза и сальмонеллеза, кокцидиоза, вскрытие павшей птицы, дезинфекционные работы (мытьё и дезинфекция клеточных перегородок, поилок, кормушек, влажная дезинфекция помещений, аэрозольная дезинфекция помещений, заправка дезбарьеров и дезковриков), получение биопрепаратов и медикаментов из ветеринарной аптеки, отпуск медикаментов и биопрепаратов ветеринарным санитарам, дератизационные и дезинсекционные работы.

Годовой план противоэпизоотических и ветеринарно-профилактических мероприятий является основным плановым документом. Такой план составляется главным ветеринарным врачом птицефабрики на предстоящий год и утверждается директором птицефабрики. Он составляется на основе графика движения птицы, разрабатываемого главным зоотехником птицефабрики, эпизоотической обстановке, сложившейся в хозяйстве,

применяемой схемы вакцинации птицы, дезинфекционных и дератизационных работ. Этот план включает в себя диагностические исследования, меры профилактики и ликвидации инфекционных болезней птиц, ветеринарно-санитарные мероприятия и лабораторные исследования.

2.3. Работа ветеринарных специалистов по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птиц в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»

При поступлении очередной партии птицы ветеринарный врач проверяет сопроводительные документы, проводит предубойный клинический осмотр, во время навески отбирает больных и павших, а также птицу в агональном состоянии. После осмотра и приемки птицу отправляют на убой. Больную птицу убивают отдельно от здоровой и после убойного осмотра и проведения необходимых исследований перерабатывают с соответствующими мерами предосторожности, изменяя только полное потрошение. Убой птицы запрещается при обнаружении гриппа птиц и Ньюкаслской болезни птиц. Таких птиц изолируют и уничтожают. Всю партию, откуда были выделены эти птицы направляют в карантинное отделение и поступает с ним согласно «Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и птицы и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» и действующими инструкциями о всех случаях возникновения инфекционных болезней среди убойной птицы отдел производственно-ветеринарного контроля ставит в известность хозяйство и органы ветеринарного контроля, а при обнаружении зооантропонозов и органы здравоохранения. В убойном цехе птицефабрики «Рефтинская» птицу перерабатывают с полным потрошением. Точка ветеринарно-санитарной экспертизы находятся рядом с конвейером потрошения. Специалист оценивает внешний вид тушки и внутренних органов, отбраковывает плохо обескровление, истощенные тушки. При обнаружении патологических

изменений (гепатит, перикардит и др.) тушка вместе с внутренними органами снимается с конвейера. После осмотра ветеринарно-санитарным экспертом внутренние органы разделяются вручную. Сердце и печень отделяются и отправляются в ванны охлаждения, оставшиеся внутренние органы поступают в машину для отделения мышечного желудка. Отделенные желудки поступают в аппарат для чистки и отделения кутикулы. Кишечник, селезенка и легкие по специальным трубам поступают в цех утилизации и используются, вместе с кровью, пером и другими отходами, для приготовления мясокостной муки. Все отбракованные тушки и внутренние органы направляются на утилизацию. В случае увеличения селезенки и поражение печени и других внутренних органов берут пробы для бактериологического исследования. После завершения убоя ветеринарный специалист подсчитывает количество павшей птицы, составляет акт я указанием причин падежа. Акт передается главному ветеринарному врачу хозяйства.

Помимо работы на конвейере ветеринарные специалисты следят за состоянием продукции в холодильных камерах. Ежедневно совершаются обходы холодильных камер с фиксацией в специальном журнале даты производства продукции или убоя и ветеринарно-санитарной оценки, и заключения об их использовании. Тушки и продукты их переработки, не пригодные к употреблению (с истекшим сроком годности, возврат их точки торговли) утилизируют. Ветеринарные специалисты следят за качеством мойки и дезинфекции оборудования и помещений после окончания убоя птицы. Каждую субботу проводится санитарный день - рабочие более тщательно отмывают оборудование, моют стены и пол, затем производится дезинфекция. Ветврач берет пробы смывов для контроля качества мойки и дезинфекции. Если результаты смывов неудовлетворительны, проводят повторную обработку.

В настоящее время ветеринарная служба птицефабрики «Рефтинская» работает в тесном контакте со специалистами государственной ветеринарной службы, добросовестно выполняет возложенные на нее задачи, в том числе и

по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов мяса птицы и другие специальные мероприятия, направленные на недопущение недоброкачественной продукции птицеводства в реализацию населению региона. Контроль за качеством продукции птицефабрики осуществляется на всех этапах производства.

ГЛАВА 3. ОХРАНА ТРУДА В ОАО «ПТИЦЕФАБРИКА «РЕФТИНСКАЯ»

Положение об организации работы по охране труда на ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» разработано на основании и в развитие типового « Временного положения об организации работы по охране труда на предприятиях и в организациях агропромышленного комплекса Российской Федерации», утвержденного постановлением коллегии Министерства

сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации № 10 - 15 от 21 октября 1996 года и определяет перечень основных организационных мероприятий по предупреждению нарушений правил и норм охраны труда.

Это положение распространяется на все структурные подразделения птицефабрики.

Одной из основных задач руководителей и специалистов является обеспечение здоровых и безопасных условий труда работников птицефабрики.

Общее руководство и ответственность за организацию работ по охране труда в хозяйстве осуществляет директор. Организацию работ и оперативный контроль по вопросам охраны труда директор осуществляет через инженера по охране труда и главных специалистов. Главные специалисты несут ответственность за состояние охраны труда на вверенном производстве в соответствии с должностными инструкциями.

По цехам и бригадам ответственность за состояние охраны труда возлагается на начальников цехов и бригадиров.

При проведении инструктажей и обучении инженерно - технические работники должны руководствоваться ГОСТ 12.0004 - 90. «Организация обучения безопасности труда. Общие положения».

Инструктаж работников безопасным приемам и методам работы проводится следующий:

- Вводный - проводят со всеми принимаемыми на работу, не зависимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности. Вводный инструктаж проводит главный специалист по охране труда.

При этом объясняются:

1. Основные положения трудового законодательства по охране труда.

2. Правила внутреннего распорядка дня.

3. Правила поведения на рабочем месте.

4. Правила пользования спецодеждой, общими и индивидуальными средствами защиты.

5. Требования личной гигиены и санитарии.

6. Правила пожарной безопасности.

7. Оказание первой помощи пострадавшему непосредственно на рабочем месте.

- Первичный инструктаж на рабочем месте проводят со всеми вновь принятыми на птицефабрику, переводимыми из одного цеха в другой, с работниками, выполняющими новую для них работу. Инструктаж проводит непосредственный руководитель работ с наглядным исходом безопасных приемов работы и применения предохранительных приспособлений.

- Периодический инструктаж проводят со всеми рабочими и служащими по окончании срока действия предыдущего инструктажа. Периодичность проведения инструктажей устанавливается:

- для рабочих всех профессий - 3 месяца

- для ИТР и служащих - 6 месяцев

Инструктаж проводят непосредственные руководители работ по программе инструктажа на рабочем месте с учетом специфики выполнения работ. Время проведения инструктажа не позднее 5-го числа начала квартала.

Внеплановый инструктаж проводят при:

- изменении правил по охране труда;

- изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений, инструмента и других факторов, влияющих на безопасность труда;

- нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести и привели к травме, аварии, взрыву или пожару;

- перерывах в работе более, чем на 30 календарных дней для работ, к которым предъявляют повышенные требования безопасности труда, а для остальных работ - 60 дней.

Целевой инструктаж проводят с работниками перед началом работ, на которые оформляется наряд - допуск. Проведение целевого инструктажа фиксируют в наряде - допуске на производство работ.

О проведении первичного инструктажа на рабочем месте, повторного и внепланового, лицо, проводившее инструктажи, делает запись в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего. При регистрации внепланового инструктажа, указывают причину, вызвавшую его проведение.

Ежегодно проводится обучение всех рабочих по утвержденным графикам, независимо от их квалификации и стажа работы, по 8-часовой программе техники безопасности с последующей проверкой знаний.

Руководящие и инженерно - технические работники птицефабрики не реже одного раза в три года сдают экзамены на знание безопасности.

ГЛАВА 4. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В природоохранную деятельность организациями вкладываются значительные средства. На птицефабрике ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» внимательно следят за состоянием окружающей среды, осуществляя мониторинг состояния грунтовых вод, почвы, воздуха. Проводятся постоянные микробиологические и биохимические исследования в независимых аккредитованных лабораториях.

Ввод в строй новых мощностей, отказ от устаревших и экологически вредных технологий позволили птицефабрике значительно снизить

негативное воздействие на окружающую среду и уменьшить экологические риски.

В течение трёх лет реализуется целевая программа по замене аммиачных холодильных установок на экологически безопасные фреоновые. Это позволяет избежать выбросов в атмосферный воздух такого токсичного газа как аммиак.

С целью охраны окружающей среды на птицефабрике внедрены поточные технологические линии удаления, транспортировки и переработки помета с использованием новых транспортирующих установок, разделителей помета на фракции, автоматизированных систем полива и биогазовых установок.

Большое внимание вопросам охраны окружающей среды уделяют администрация Рефтинской птицефабрики, профком.

Территория производственной зоны птицефабрики благоустроена. Дороги между цехами, на территории заасфальтированы, подразделены на «чистые» и «грязные». Территория птицефабрики озеленена на 60%.

Корпуса оборудованы системами вентиляции и канализации. Так как золоотвалы Рефтинской ГРЭС перекрывают естественные водостоки на производственной зоне птицефабрики, то предусмотрен сбор поверхностных вод сетью водоотводных каналов в приемный резервуар насосной станции, и перекачка их за дамбу золоотвала.

На птицефабрике имеется пометохранилище, где помет утилизируется и не загрязняет территорию.

Отходы убойного цеха поступают на переработку в котел утилизации на мясокостную муку.

Для улучшения охраны окружающей среды необходимо:

- Контролировать работу очистных сооружений;

- Не допускать на территорию птицефабрики посторонних лиц, бродячих животных;

- Повысить ответственность специалистов и рабочих в деле охраны окружающей среды;

- Оборудовать уголки по охране окружающей среды в каждом цехе;

- Установить очистные сооружения на автозаправочном пункте.

Существует комплекс мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов. В этот комплекс мероприятий входят:

1) создание и внедрение новых процессов получения продукции с образованием наименьшего количества отходов;

2) разработка различных типов бессточных технологических систем и водооборотных циклов на базе способов очистки сточных вод;

3) разработка систем переработки отходов производства во вторичные материальные ресурсы;

4) создание территориально-промышленных комплексов, имеющих замкнутую структуру материальных потоков сырья и отходов внутри комплекса.

Государственные мероприятия по рациональному размещению источников загрязнений включают:

1) вынесение промышленных предприятий из крупных городов и сооружение новых в малонаселенных районах с непригодными и малопригодными для сельскохозяйственного использования землями;

2) оптимальное расположение промышленных предприятий с учетом топографии местности и розы ветров;

3) установление санитарных охранных зон вокруг промышленных предприятий;

4) рациональная планировка городской застройки, обеспечивающая оптимальные экологические условия для человека и растений.

В охране окружающей среды важную роль играют службы контроля качества окружающей среды, призванные вести систематизированные наблюдения за состоянием атмосферы, воды и почв для получения фактических уровней загрязнения окружающей среды. Полученная

информация о загрязнениях позволяет быстро выявлять причины повышения концентраций вредных веществ в окружающей среде и активно их устранять.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Птицеводческая отрасль сельского хозяйства является одной из составляющих агропромышленного комплекса и остается реальным источником пополнения продовольственных ресурсов в стране.

Вместе с тем, практика деятельности птицеводческих предприятий свидетельствует, что удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания является важнейшей социальной задачей современного общества. Продовольственный рынок нашей страны

наполняется животноводческими продуктами импортного производства, в том числе и мясом птицы, причем данная продукция часто не находит рынок сбыта в своих странах в связи с ее низким качеством (просроченными сроками годности к употреблению, содержанием запрещенных веществ).

В связи с низким качеством продукции птицеводства весьма важным представляется вопрос контроля ее качества. В ходе выполнения выпускной квалификационной работы по теме «Организация Ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест» поставленная цель: актуализировать знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства посредством изучения научной и периодической литературы и овладения методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в условиях ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест достигнута, решены все задачи.

Изучение литературы и других доступных источников информации позволило актуализировать мои знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы и применить их в ходе практической работы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест.

Во время работы на предприятии я принимал участие в работе ветеринарных специалистов в цехе убоя птицы, что предоставило возможность овладеть практическими навыками предубойного осмотра птицы и послеубойной экспертизы мяса птиц.

При поступлении очередной партии птицы ветеринарный врач проверяет сопроводительные документы, проводит предубойный клинический осмотр, во время навески отбирает больных и павших, а также птицу в агональном состоянии. Больную птицу убивают отдельно от здоровой и после убойного осмотра и проведения необходимых исследований перерабатывают с соответствующими мерами предосторожности, изменяя только полное потрошение.

В убойном цехе птицефабрики «Рефтинская» птицу перерабатывают с полным потрошением.

Точка ветеринарно-санитарной экспертизы находятся рядом с конвейером потрошения.

Ветеринарный специалист оценивает внешний вид тушки и внутренних органов, отбраковывает плохо обескровление, истощенные тушки. При обнаружении патологических изменений (гепатит, перикардит и др.) тушка вместе с внутренними органами снимается с конвейера.

Все отбракованные тушки и внутренние органы направляются на утилизацию. В случае увеличения селезенки и поражение печени и других внутренних органов берут пробы для бактериологического исследования. После завершения убоя ветеринарный специалист подсчитывает количество павшей птицы, отбракованных тушек и составляет акт я указанием причин падежа и выбраковки.

Помимо работы на конвейере ветеринарные специалисты следят за состоянием продукции в холодильных камерах. Ежедневно совершаются обходы холодильных камер с фиксацией в специальном журнале даты производства продукции или убоя и ветеринарно-санитарной оценки, и заключения об их использовании. Тушки и продукты их переработки, не пригодные к употреблению (с истекшим сроком годности, возврат их точки торговли) утилизируют.

Ветеринарная служба птицефабрики «Рефтинская» работает в тесном контакте со специалистами государственной ветеринарной службы, добросовестно выполняет возложенные на нее задачи, в том числе и по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов мяса птицы и другие специальные мероприятия, направленные на недопущение недоброкачественной продукции птицеводства в реализацию населению региона. Контроль за качеством продукции птицефабрики ветеринарными специалистами, осуществляется на всех этапах производства

начиная от получения молодняка и заканчивая получением готовой продукции.

Выполнение этой работы способствовало повышению моего профессионального уровня, росту моей профессиональной компетентности в области организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в условиях птицефабрики и пригодится в будущей работе по специальности.

СПИСОК ЛИИТЕРАТУРЫ

1. http://ru.rosselhoznadzor.org
2. http://ru.wikipedia.org
3. http://www.fermer.ru/sovet/ptitsevodstvo
4. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. - 378 с.

5. Базарова В.И. и др. Исследование продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1986. ГОСТ 77020-74 - Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества. - М.

6. ГОСТ 16367-86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

7. ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

8. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения

9. ГОСТ Р 52469-2005 Птицеперерабатывающая промышленности.

10. Гуслянников В.В., Подлегаев М.А. Технология мяса птицы и яйцепродуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1979. - 218 с.

11. Исабаев А. Ж. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства. Учебно-методическое пособие по специальности: Ветеринарная санитария — Костанай, 2016. 120 с.

12. Ковалева И.П. Методические указания к лабораторной работе №10 «Исследование качества жира» для студентов высших учебных заведений специальности 1010 «Технология рыбных продуктов» КТИРПХ, 1988. - 50 с.

13. Кожемякин М.Г., Коряжнов В.П., Горегляд Х.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства. - Л.: Колос, 1974. - 586 с.

14. Макарцев Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции. - М.: Манускрипт, 2005г.

15. Месхи А.И. Биохимия мяса, масопродуктов и птицепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.

16. Мымрин И.А. Технология производства мяса бройлеров. - М.: Колос, 1980. - 265 с.

17. Пигарев Н.В., Столяр Т.А., Шумков Е.Г. Технология производства продуктов птицеводства на промышленной основе. - М.: Колос, 1991г.

18. Родионов Г.В., Л.П. Табакова, Г.П. Табаков. Технология производства и переработки животноводческой продукции, - М.; «Колосс», 2005.

19. Семенов Б.Н. Методическое пособие к лабораторной работе по определению модифицированными способами перекисного числа для студентов высших учебных заведений специальности 27.09 «Технология рыбных продуктов». - КТИРПХ, 1992. - 21 с.

20. Сенченко Б.С. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов». Алматы, 2000 г.

21. Серпунина Л.Т., Чернега О.П. Физиология питания. - Калининград,: Издательство ФГОУ ВПО КГТУ, 2008.

22. Соловейчик П.П., Басанец А. И., Справочное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе мясных, молочных, рыбных и растительных продуктов.

23. Фисин В.И., Столяр Т.А. Производство бройлеров. - М.: Агропромиздат, 1993г.

24. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: Дашков и К, 2008. - 462 с.

25. Шепелев А.Ф., Кожукова О. И.,Туров А. С. -Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров», Ростов-на-Дону: изд. Центр «Март»,2001.