МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА

IV Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція

Полтава 2019

Актуальні питання технології продукції тваринництва: Збірник статей за результатами IV Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції 30-31 жовтня 2019 року. – Полтава, 2019 – 210 с.

Викладено актуальні питання сучасних тенденцій технології продукції тваринництва. Розглянуто результати перспективних досліджень з розвитку селекції тварин, інноваційні технології виробництва продукції тваринництва, годівлі тварин, інновації у виробництві харчової продукції.

За редакцією О.І.Кравченко

© – Полтавська державна аграрна академія, 2019 р.

3. Костенко С. В. Научное обоснование двухфазной технологии выращивания свиней: дис. .канд. с.-х. наук: 06.02.04 / Кубанский ГАУ. Краснодар, 2004. 140 с.

4. Квасницкий А.В. Искусственное осеменение свиней / А.В. Квасницкий. – К.: Урожай, 1983. – С. 96–100.

УДК 636.5 (477)

Парасочка Л.В., здобувач вищої освіти ступеня магістр факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Усенко С.О., кандидат біологічних наук, старший науковий співробітник

Полтавська державна аграрна академія

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ ОТРИМАННЯ БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ У ПТАХІВНИЦТВІ В УМОВАХ ПрАТ «ПОЛТАВСЬКА ПТАХОФАБРИКА»

В статті охарактеризовано вплив виробничих факторів під час технологічних процесів на безпечність виготовленої продукції в умовах виробництва на ПрАТ «Полтавська птахофабрика» та наведені послідовні етапи отримання безпечного продукту – харчових яєць.

Ключові слова: *безпека продукту, небезпечний фактор, блок схема технологічного процесу, НАССР, ISO 22000:2005.*

Постанова проблеми. Гармонізація вітчизняних та міжнародних стандартів у сфері безпеки харчових продуктів диктує необхідність впровадження й підтримки процедур, заснованих на принципах системи НАССР. Створення системи НАССР на птахівницьких підприємствах здійснюється за допомогою аналізу наявних технологій на виникнення у процесі виробництва фізичних, хімічних і біологічних небезпек й складання їх переліку, визначення граничних меж безпечності згідно з вимогами ДСТУ 4161-2003, ISO 22000 [1, 4].

Система менеджменту якості HACCP побудована на наступних семи принципах: аналіз і оцінка ризиків; виявлення критичних контрольних точок; установлення критичних меж; розробка системи моніторингу; розробка коригувальних дій; документування всіх стадій і процедур; розробка процедур перевірки розробленої системи [2, 6].

На сьогодні в Україні лише незначна частина птахівничих підприємств відповідають європейським вимогам безпечності продукції, одним з яких є і ПрАТ «Полтавська птахофабрика»[3, 5].

Мета досліджень – проаналізувати основні етапи технології виробництва харчових яєць та обґрунтувати процедури контролю небезпечних чинників та коригувальних дій згідно з принципами системи HACCP на ПрАТ «Полтавська птахофабрика».

Матеріали і методика. Аналіз технології виробництва харчових яєць птиці та вимог щодо їх безпечності відповідно до принципів системи HACCP для отримання безпечної продукції у птахівництві в умовах виробництва на ПрАТ «Полтавська птахофабрика».

Результати досліджень та їх обговорення. Для виявлення небезпечних факторів на всіх етапах виробництва важливим є складання блок-схеми технологічного процесу по завершенню якого отримують готовий продукт - яйця курячі харчові. Технологія отримання безпечного продукту включає в себе ряд послідовних етапів.

Перший етап - Належна підготовка пташника до приймання добового молодняку. На даному етапі важливим є очистка від залишків посліду всього обладнання для послідовидалення, очистка поперечного і похилого послідовидаляючого транспортеру як у пташнику так і за його межами, видалення залишків корму з годіниць, всіх продуктопроводів, накопичувального бункеру, обдування обмітання приміщення і обладнання від пилу, здійснення часткового демонтажу системи годівлі, напування та вентиляції для якісного проведення миття пташника, проводять гідроізоляцію електророзподільних щитів та іншого електрообладнання. Найголовнішим у підготовці пташника перед посадкою но-

вої партії птиці є його миття та дезінфекція. Миття проводять у такій послідовності: спочатку здійснюють замочування обладнання, а потім миття гарячою водою під тиском. По закінченню миття проводять дезінфекцію пташника, спочатку роблять вологу, а вже потім аерозольну дезінфекцію. По закінченню миття і дезінфекції проводять монтаж демонтованого обладнання та прибирання в цеху та прилеглої території.

Другий етап - Приймання добового молодняка. Напередодні прийому добового молодняку обов'язково перевіряють готовність пташника до прийому птиці, перевіряють умови транспортування молодняку його супровідну документацію, здійснюють візуальній огляд птиці, а вже потім проводять розсаджування курчат по батареям та відповідним ярусам.

Третій етап - Вирощування молодняку до 90-100 діб. На даному етапі важливим є дотримання правильної технології вирощування птиці а саме: дотримання світлового та температурного режиму; напування птиці лише придатною до споживання водою, згодовування птиці високоякісного та повноцінного корму, своєчасне проведення ветеринарно-профілактичних заходів, щоденне видалення падежу та посліду з пташника, а також дотримання належного санітарного стану пташника впродовж всього періоду вирощування птиці.

Четвертий етап - Підготовка приміщення до приймання ремонтного молодняку. На даному етапі важливим є очистка від залишків посліду всього обладнання для послідовидалення, очистка поперечного і похилого послідовидаляючого транспортеру як у пташнику так і за його межами, видалення залишків корму з годіниць, всіх продуктопроводів, накопичувального бункеру, обдування обмітання приміщення і обладнання від пилу, здійснення часткового демонтажу системи годівлі, напування та вентиляції для якісного проведення миття пташника, проводять гідроізоляцію електророзподільних щитів та іншого електрообладнання. Найголовнішим у підготовці пташника перед посадкою нової партії птиці є його миття та дезінфекція. Миття проводять у такій послідовності : спочатку здійснюють замочування обладнання, а потім миття гарячою водою під тиском. По закінченню миття проводять дезінфекцію пташника, спо-

чатку роблять вологу, а вже потім аерозольну дезінфекцію. По закінченню миття і дезінфекції проводять монтаж демонтованого обладнання та прибирання в цеху та прилеглої території.

П'ятий етап – Перевезення птиці на промислову зону. На цьому етапі особливу увагу приділяють транспортному засобу яким буде здійснюватись перевезення птиці на іншу зону. Важливим є дотримання транспортного засобу в належному технічному та санітарному стані.

Шостий етап - Приймання ремонтного молодняку на промисловій зоні. На цьому етапі проводять візуальний огляд птиці, перевірка супроводжуючої документації особливу увагу звертають на ветеринарне свідоцтво, що підтверджує благополуччя птиці і території звідки вона походить від інфекційних захворювань, накладних з зазначенням кількості поставлених голів, товаротранспортних накладних з зазначенням марки і номерного знаку автомобілів

Сьомий етап – Утримання птиці від 100-560 днів. На даному етапі важливим є дотримання правильної технології вирощування птиці а саме: дотримання світлового та температурного режиму; напування птиці лише придатною до споживання водою, згодовування птиці високоякісного та повноцінного корму, своєчасне проведення ветеринарно-профілактичних заходів, щоденне видалення падежу та посліду з пташника а також дотримання належного санітарного стану пташника впродовж всього періоду вирощування птиці.

Восьмий етап – Надходження яєць до яйцескладу через яйцезбірний транспортер. На цьому етапі звертають особливу увагу на санітарний стан стрічок яйцезбору, санітарний стан лінії яйцезбору а також на санітарний та технічний стан галереї, по якій проходить готова продукція. Галерея повинна бути повністю огородження та закритою для унеможливлювання потрапляння пилу на готову продукцію, гризунів. Підтримання належного санітарного стану дозволяє отримувати чисту готову продукцію без слідів посліду, битого яйця, цепів транспортування, адже якщо дані сліди займають більш ніж 1/8 частину шкаралупи, яйця вважають непридатними до споживання та мають бути утилізованими, або піддають переробці на яєчні продукти.

Дев'ятий етап - Надходження готової продукції до цеху сортування та зберігання її приймання, сортування маркування, зберігання та реалізація. На даному етапі звертають особливу увагу на санітарний та технічний стан збірного транспортеру яйця. По транспортеру яйце подається до сортувальної машини, де відбувається відсортування яйця на «чисте» та «забруднене», пізніше здійснюють сортування яєць по категоріям, які відповідають вимогам ДСТУ 5028:2008. Після сортування готову продукцію піддають маркуванню. Важливими вимогами з боку системи НАССР є використання безпечних чорнил та розчинника для маркування готової продукції, де після контамінації розчинника та чорнила у готову продукцію не здійснюється міграція шкідливих речовин, а також дотримання належного санітарного стану сортувальної машини, її миття та дезінфекція.

Після маркування готову продукцію складають у відповідну тару: бугорчаті прокладки та картонні ящики, на які постачальники надають сертифікати якості, оскільки неякісна пакувальна продукція може привести до попадання токсичних елементів у продукт, а також незадовільний санітарний стан пакувальних матеріалів призводить до біологічного забруднення готової продукції

Запаковану продукцію переміщують з цеху сортування в цех зберігання яєць, де створюють всі належні умови для зберігання яєць як найдовше. Особливу увагу приділяють санітарному стану цеху зберігання, вологості, температурному режиму. Важливим є утримувати готової продукції на палетах, щоб не відбувалась контамінація з підлогою.

Висновок. Отримання якісної та безпечної продукції потребує чіткого контролю за дотриманням всіх етапів технологічного процесу, для унеможливлювання потрапляння у продукцію сторонніх домішок та залишків токсичних елементів, саме з цією метою на ПрАТ «Полтавська птахофабрика» впроваджена та повноцінно функціонує інтегрована система менеджменту безпеки харчових продуктів, розроблений план НАССР, ідентифіковано небезпечні фактори що впливають на якість на безпечність продукції. ПрАТ «Полтавська птахофабрика» дбає про життя та здоров´я своїх споживачів.

Список використаних джерел

1. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)/Міністерство аграрної політики та продовольства України. Наказ 01.10.2012 № 590. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12.

2. Борисенкова А.Н., Рождественская Т. Н. Программа обеспечения эпизоотического благополучия птицехозяйств в отношении бактериальных болезней птиц. Сборник трудов ВНИТИП. 2015. С. 25-31.

3. Іщенко Ю. Б., Рябініна О.В. Удосконалення технології виробництва продукції птахівництва в невеликих і середніх підприємствах на основі принципів системи НАССР. Poultry Market. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://market.avianua.com/?p=4158.

4. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р., № 771/97-ВР (зі змінами від 31.05.2007). Відомості Верховної Ради України. 2007, № 35. С. 485.

5. Рябініна О. В., Іщенко Ю. Б. Аналіз існуючих технологічних схем виробництва продукції птахівництва та визначення точок контролю безпечності продукції. Міжвідомчий тематичний науковий збірник ДДСП НААН. Харків, 2018. Вип. 73. С.80-85.

6. Система НАССР: довідник / В. Н. Биков [та ін.]; відп. В. Н. Сухов. Л.: НТЦ Леонорм–Стандарт, 2003. 218 с.

Милостивий Р.В. Особливості формування мікроклімату в неізольованих приміщеннях..... 113

Михалко О.Г., Повод М.Г. Продуктивність маточного поголів'я свиней за утримання в різних індивідуальних станках в умовах промислового виробництва..... 119

Парасочка Л.В., Усенко С.О. Впровадження системи НАССР для отримання безпечної продукції у птахівництві в умовах ПрАТ «Полтавська птахофабрика»..... 124

Труш Т., Васильєва О. О. Сучасні системи вирощування та використання качок..... 130

Усачова В.Є. Створення сприятливих умов для розвитку рибного господарства Полтавщини..... 134

Чех О.О., Самохіна Є.А., Бордунова О.Г. «Штучна кутикула» (ARTIFICIAL CUTICLE - «ARTICLE») для захисту інкубаційних яєць курей від патогенної мікрофлори: композиція на основі хітозану і нанодисперсного оксиду цинку (ZnO)..... 140

ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Василенко О.О., Геліх А.О. Розробка технології м'ясних січених напівфабрикатів із використанням нетрадиційної сировини..... 145

Кисельов О. Б. Сучасні технології вирощування індиків на м'ясо..... 152

Козирь В.С. Отложение белка в теле шаролезских бычков..... 157

Лукаш А. Ю., Кузьменко Л. М. Сир кисломолочний як об'єкт переробки молока і харчовий продукт..... 164

Лукаш А. Ю., Кузьменко Л. М. Виробництво вершкового масла 170

Нестеренко Р. С., Юхно В. М. Виробництво десерту сиркового «Бланманже» з масовою часткою жиру в сухій речовині 7,5% в умовах ТОВ «Оржицький молокозавод»..... 179

Пушко Г., Кодак Т.С. Використання модифікованого газового середовища в умовах Карлівського м'ясокомбінату..... 185