

Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе птицы

Козырманова В.Р.

Научный руководитель – доцент Сайфульмулюков Э.Р.

Птицеводство впервые возникло в Индии, где около 3 тыс. лет назад стали одомашнивать кур и откуда оно распространилось сначала в Персию, затем в Египет и другие страны. О разведении домашних гусей и уток в Европе и Азии встречаются упоминания за несколько веков до н. э. Индейки были одомашнены в Америке; в Европу вывезены впервые в 16 в. С развитием птицеводства создавались культурные породы домашней птицы [1].

В настоящее время технология интенсивного птицеводства, обеспечивающая ритмичное производство яиц и мяса птицы, предусматривает: на фермах-репродукторах получение в течение всего года инкубационных яиц; на бройлерных фабриках - выращивание мясного молодняка, убой и обработку тушек; на предприятиях яичного направления - выращивание ремонтных курочек для пополнения стада несушек. В крупных специализированных хозяйствах ведущие предприятия снабжают кооперируемые хозяйства гибридными цыплятами или породным молодняком других видов птицы; промышленные хозяйства или фермы выращивают этот молодняк на мясо или для комплектования стада несушек (при производстве яиц); птицекомбинаты проводят убой, обработку птицы и реализацию продукции, некоторые из них ведут переработку яиц и мяса в яичный порошок, меланж, консервы, а также вырабатывают изделия из пуха и пера. Мясная промышленность в настоящий период времени испытывает ряд трудностей которые связаны с экстенсивным ведением животноводства, низкие привесы, резкое падение поголовья скота. На период 2014 года в России производится 32-40 кг мяса на душу населения. Это значительно ниже физиологической нормы, что приводит к белковому дефициту. Структура промышленного производства мясного сырья следующая: доля

птицы составляет 36%, говядины – 28%, свинины – 22%. Высокими темпами развивается птицеводство, производство говядины считается нерентабельным.

Целью моей работы является анализ технологии убоя и ветеринарная санитарная экспертиза при убое птицы в Нагайбакском птицеводческом комплексе (НПК).

Для достижения намеченной цели необходимо решить поставленные задачи:

- определить эффективность технологии убоя на «НПК»;
- ознакомиться с ветеринарной санитарной экспертизой при убое птицы на «НПК»;

Нагайбакский птицеводческий комплекс — это современное предприятие мощностью 50 тысяч тонн мяса птицы в год. Проект Нагайбакского птицекомплекса включает 9 производственных площадок, каждая из которых расположена на территории отдельного сельского поселения. Новый птицекомплекс объединяет в себе бройлерное производство, площадки для выращивания родительского стада, ремонтного молодняка, производство по убою и переработке птицы, инкубаторий по выводу цыплят, производство кормов.

Объектом моего исследования является «Нагайбакский птицеводческий комплекс», предметом – мясо птицы.

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 и т.д.). 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.

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



Рисунок 1 – Технология убоя птицы

На «НПК» практически все этапы убоя проводятся автоматически, точка ветсанэкспертизы находится рядом с конвейером потрошения.

Специалист оценивает внешний вид тушки и внутренних органов, отбраковывает плохо обескровленные, истощенные тушки. При обнаружении патологических изменений (гепатит, перикардит и др.) тушка вместе с внутренними органами снимается с конвейера. После осмотра ветсанэкспертом внутренние органы разделяются вручную. 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.

Таким образом на данном птицекомплексе создаётся замкнутый технологический цикл с детальным контролем качества на каждом этапе производства, который позволяет производить высококачественный и натуральный продукт.

Литература

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / Под ред. проф. М.Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 480 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник \П.В Житенко, — Москва: Колос, 2000. — 211 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник\ М.Ф Боровков. - Санкт-Петербург: Лань, 2007. — 480 с.