

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ВИРОБНИЦТВА

А. А. Кісіленко, Ю. О. Лесишина

Як відомо, бактеріальні токсини забруднюють харчові продукти і є причиною виникнення гострих харчових інтоксикацій. Найбільш сприятливими для росту і розвитку хвороботворних бактерій є сире молоко, м'ясо і продукти його переробки. Мікроорганізми можуть обсіменяти органи тварин прижиттєво, наприклад, у разі їх захворювання або при травмах, а також при недотриманні санітарно-епідеміологічних умов одержання харчової продукції на різних етапах її заготовлення, переробки, транспортування і зберігання. Тому мікробіологічний аналіз є одним з основних показників безпечності молочної і м'ясної продукції як в умовах виробництва, так і на стадії її реалізації.

Гігієнічні нормативи за мікробіологічними показниками безпечності м'ясної продукції включають такі основні групи мікроорганізмів:

- санітарно-показові, до яких належать: кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАнМ), бактерії групи кишкових паличок – БГКП (коліформи), бактерії родини *Enterobacteriaceae*, ентерококи;
- умовно-патогенні мікроорганізми: *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, бактерії роду *Proteus*, *Bacillus cereus* і сульфитредукуючі клостридії, *Vibrio parahaemolyticus*;
- патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*;
- бактерії роду *Yersinia* та інші патогенні мікроорганізми згідно з епідеміологічною ситуацією в регіоні виробництва;
- мікроорганізми, що свідчать про псування продуктів, – дріжджі і плісняві гриби, молочнокислі бактерії тощо.

Мета даної роботи полягала в опрацюванні методики дослідження основних мікробіологічних показників безпечності м'яса птиці (курятини) в умовах виробничої лабораторії (Вінницька обл.), а саме: здійсненні відбору точкової і середньої проби різними способами; підготовки проби для посіву; приготування поживних середовищ; виявлення і підрахунок мікроорганізмів.

Матеріалом для дослідження були охолоджені зразки тушок і філе, стегон і крил курчат бройлера; субпродукти курчати бройлера (печінка, серце, шлунок) вітчизняного виробництва.

Мікробіологічні дослідження проводили відповідно вимог діючої нормативної документації з дотриманням асептичних умов із застосуванням стерильних інструментів, посуду і матеріалів, не допускаючи мікробного обсіменіння із зовнішніх об'єктів при посівах на загальноприйнятій і спеціальній поживній середовищах.

Нормування мікробіологічних показників здійснювали для більшості груп мікроорганізмів за альтернативним принципом, нормуючи масу продукту, в якій не допускаються БГКП, більшість умовно-патогенних мікроорганізмів, а також патогенні мікроорганізми, у тому числі роду *Salmonella* та *Listeria monocytogenes*. В окремих випадках норматив відображали кількістю колонієутворюючих одиниць в 1 г (мл) продукту (КУО/г, мл).

Результати дослідження дають важливу інформацію не тільки про якість і безпечність м'ясної продукції, але й про належність умов її виробництва і дотримання необхідних режимів зберігання, а також про епідеміологічний стан регіонів, де вирощували птицю.