

В рамках усиления производственного контроля на птицеперерабатывающих предприятиях проведена корректировка программ производственного контроля выпускаемой продукции и смывов в части увеличения кратности производственного лабораторного контроля. Транспортировка выпускаемой продукции проводится специализированным изотермическим или охлаждаемым автотранспортом, мытье и дезинфекция транспорта осуществляется в санитарных пропускниках для транспорта на территориях птицефабрик с применением современных моющих и дезинфицирующих средств, режимы соблюдаются.

ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский»:

В 2011 году проведено комплексное санитарно-гигиеническое обследование. За выявленные нарушения привлечены к административной ответственности главный энергетик в виде штрафа на сумму 175 тыс. руб, ведущий технолог цеха убоя птицы – на 175 тыс руб., главный ветврач – 175 тыс руб, технолог молочного цеха – 175 тыс руб, ветврач цеха сортировки яиц – 175 тыс руб. Подготовлено предписание по устранению нарушений. Сроки выполнения предписания находятся на контроле.

Хранение яиц, маркировка и обработка загрязненных осуществляется на специализированном яйцескладе с соблюдением температурно- влажностного режима. Яйцо специализированным автотранспортом, на который имеется санитарный паспорт, развозится по объектам торговли, после окончания работы автотранспорт проходит мойку и дезинфекцию на санпропускнике птицефабрики. Упаковывают яйца в ящики из кортона гофрированного с использованием бугорчатых прокладок и в коробки для мелкоштучного фасования из полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом. На санпропускнике также производится дезинфекция повторно используемой яичной тары с обязательным бактериологическим контролем. На каждую, отвечающую требованиям стандартов партию яиц, выдается качественное удостоверение и ветсвидетельство формы 2 с указанием благополучия фабрики по заболеваниям, на каждую единицу потребительской тары наносится маркировка по СТБ 1100.

Торговые объекты обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, согласно графика проводятся санитарные дни.

Каждая партия продукции, отгружаемой в Российскую Федерацию, исследуется на соответствие требованиям ТНПА по микробиологическим, радиологическим показателям и на остаточные количества антибиотиков в Могилевской областной ветеринарной лаборатории. В рамках производственного лабораторного контроля за истекший период 2011 года исследовано на сальмонеллы 520 проб продукции и сырья и 730 смывов с технологического оборудования, внутрицеховой тары, рук персонала; отобранные пробы соответствуют требованиям ТНПА по микробиологическим показателям.

ЧУП «Птицефабрика «Елец»:

В 2011 году проведено комплексное санитарно-гигиеническое обследование. За выявленные нарушения привлечены к административной ответственности директор птицефабрики на сумму 175 тыс. руб, начальник цехов переработки – 175 тыс руб.. Подготовлено предписание по устранению нарушений. Сроки выполнения предписания находятся на контроле.

Яйцо специализированным автотранспортом развозится по объектам торговли, после окончания работы автотранспорт проходит мойку и дезинфекцию на санпропускнике птицефабрики. На санпропускнике также производится дезинфекция возвратной яичной тары с обязательным бактериологическим контролем. На каждую, отвечающую требованиям стандартов партию яиц, выдается качественное удостоверение и ветсвидетельство формы 2 с указанием благополучия фабрики по заболеваниям.

В рамках производственного лабораторного контроля за истекший период 2011 г исследовано на сальмонеллы 440 проб продукции и сырья и 1280 смывов с технологического оборудования, внутрицеховой тары, рук персонала; отобранные пробы соответствуют требованиям ТНПА по микробиологическим показателям.

Филиал «Серволукс Агро» СЗАО «Серволукс»:

В 2011 году проведено комплексное санитарно-гигиеническое обследование. За выявленные нарушения привлечены к административной ответственности главный специалист по качеству и переработке на сумму 350 тыс. руб, начальник участка по электрооборудованию – 350 тыс руб, начальник ВИК – 280 тыс руб, 1 заместитель директора по производству 350 тыс руб., составлен протокол на юридическое лицо. Подготовлено предписание по устранению нарушений. Сроки выполнения предписания находятся на контроле.

Один раз в 10 дней автотранспорт перевозящий готовую продукцию, проходит мойку (механическую очистку водой под давлением), затем дезинфекцию средствами разрешенными к применению Минздравом Республики Беларусь. Мойка и дезинфекция внутрицеховой тары производится ежедневно по завершению рабочей смены, а при остановке на 2 часа и более – сразу, после остановки. Обработку проводят согласно инструкции: механическая очистка при помощи щеток и теплой воды или машиной высокого давления (гидроочистка); мойка при помощи централизованной системы; дезинфекция.

Каждая партия продукции, отгружаемой в Российскую Федерацию, исследуется на соответствие требованиям ТНПА по микробиологическим, радиологическим показателям и на остаточные количества антибиотиков. Микробиологический контроль готовой продукции и смывов выполняется 1 раз в 10 дней. В рамках производственного лабораторного контроля за истекший период 2011 г исследовано на сальмонеллы 1952 пробы продукции и сырья и 23976 смывов с технологического оборудования, внутрицеховой тары, рук персонала; 21216 смыва с оборудования цеха убой и переработки, птичников на БГКП; отобранные пробы соответствуют требованиям ТНПА по микробиологическим показателям.

С целью улучшения качества выпускаемой продукции, профилактики сальмонеллеза и ОКИ предприятием в 2011 году планируется провести модернизацию линии убой птицы, строительство дополнительной холодильной камеры глубокой заморозки, перепланировка существующего участка упаковки под дополнительную камеру охлаждения, строительство дополнительного административно- бытового корпуса, приобретение дополнительного изо-термического и охлаждаемого автотранспорта, перенос участка упаковки.

ЗАО «Агрокомбинат «Заря»:

В 2011 году проведено комплексное санитарно-гигиеническое обследование. За выявленные нарушения привлечены к административной ответственности главный энергетик в виде штрафа на сумму 175 тыс. руб., зам.директора – на 175 тыс руб., начальник цеха убой птицы - на 175 тыс. руб., Подготовлено предписание по устранению нарушений Сроки выполнения предписания находятся на контроле.

Производится контроль режима мытья и качества дезинфекции технологического оборудования, внутрицеховой и оборотной тары – результаты фиксируются в журнале. Ежедневный контроль за приготовлением моющих и дезинфицирующих растворов. В теплый период года дополнительные уборки производственных помещений цеха убой, цеха разделки птицы и холодильного оборудования.

Ветслужбой предприятия осуществляется мойка и дезинфекция автомобильного транспорта с отметкой в журнале и санитарном паспорте на автомобиль.

На каждую партию продукции ветеринарным врачом выписывается ветеринарное свидетельство (форма).

Торговые объекты обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, согласно графика проводятся санитарные дни.

В рамках производственного лабораторного контроля за истекший период 2011 г исследовано на сальмонеллы 368 проб продукции и сырья и 4366 смывов с технологического оборудования, внутрицеховой тары, рук персонала; отобранные пробы соответствуют требованиям ТНПА по микробиологическим показателям.