

Козак С.С.
Козак Ю.А.
Сычева И.Н.
Бузина О.В.
Черемуха Е.Г.

24-49

НА ДОКУМЕНТ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА НА ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Учебное пособие



24-00049



Научная библиотека
издательский дом

Москва - 2023

*«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» –
филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН (ВНИИПП)
ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева
Калужский филиал ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева*

**Козак С.С., Козак Ю.А. Сычева И.Н.,
Бузина О.В., Черемуха Е.Г.**

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА НА ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Учебное пособие для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки (специальности):
36.05.01-Ветеринария (квалификация (степень) «ветеринарный врач»,
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация, степень - «бакалавр», 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (магистр),
а также для слушателей института повышения квалификации (ФПК)
и практических ветеринарных врачей (фельдшеров)

Москва, 2023

УДК: 636.5:614.484

ББК 48.17

К

Рецензенты:

Семенов Владимир Григорьевич,

доктор биологических, профессор, заведующий кафедрой морфологии, акушерства и терапии ФГБОУ ВО «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»

Тюрин Владимир Григорьевич,

доктор ветеринарных наук, профессор кафедры зоогигиены и птицеводства им.А.К. Даниловой, (ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина).

К **Козак С.С., Козак Ю.А., Сычева И.Н., Бузина О.В., Черемуха Е.Г.**
Ветеринарно-санитарная обработка на птицеперерабатывающих предприятиях: учебное пособие для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки (специальности): 36.05.01-Ветеринария (квалификация (степень) «ветеринарный врач», 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация, степень – «бакалавр», 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (магистр), а также для слушателей института повышения квалификации (ФПК) и практических ветеринарных врачей (фельдшеров) / Козак С.С., Козак Ю.А., Сычева И.Н., Бузина О.В., Черемуха Е.Г. М.: Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2023. – 160 с.

В данном учебном пособии представлены материалы по ветеринарно-санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц; требования к технике безопасности при проведении санитарной обработки и личной гигиене работников предприятий, контролю качества (мойки и дезинфекции) и хранению средств для санитарной обработки согласно требованиям современных стандартов, технических условий, инструкций и правил.

Учебное пособие предназначено для самостоятельной работы студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки (специальности): 36.05.01-Ветеринария (квалификация (степень) «ветеринарный врач», 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация, степень - «бакалавр», 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (магистр), а также для слушателей института повышения квалификации (ФПК) и практических ветеринарных врачей (фельдшеров).

ISBN 978-5-907672-51-2

© Козак С.С., Козак Ю.А., Сычева И.Н., Бузина О.В., Черемуха Е.Г., 2023

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
1 Общие положения	18
2 Санитарная обработка предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы и яиц.....	50
2.1 Участок приемки птицы	52
2.2 Цех переработки птицы.....	53
2.3 Предприятие (цех) по производству сухих и мороженных яичных продуктов	56
3 Санитарная обработка холодильных камер.....	63
4 Санитарная обработка предприятий (цехов) по производству колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов, консервов из мяса птицы	67
5 Санитарная обработка отделения (цеха) первичной переработки перопухового сырья и цеха по производству кормов животного происхождения.....	83
6 Санитарная обработка технологического оборудования цехов по производству птицепродуктов сублимационной сушки; функционального мясного протеина (белка пищевого птичьего)	90
7 Санитарная обработка санитарных боен.....	93
8 Санитарная обработка транспортных средств.....	94
9 Дезинфекция с применением ультрафиолетового облучения	98
10 Дезинфекция с применением озона	103

11 Дезинфекция с применением электрохимически активированных растворов натрия хлорида (католитов, анолитов)	107
12 Мероприятия по проведению профилактических дезинсекционных и дератизационных работ	111
13 Техника безопасности при проведении санитарной обработки и личная гигиена работников предприятий.....	113
14 Контроль качества санитарной обработки (мойки и дезинфекции)	119
15 Хранение средств для санитарной обработки	124
Приложение 1 Меры защиты и предосторожности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами	125
Приложение 2 Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и помещений производственных цехов для специализированных предприятий по выработке продуктов для детского питания	130
Приложение 3 Рекомендуемый состав аптечки.....	148
Приложение 4 Документация по учету и расходу дезинфицирующих средств	149
Перечень использованной литературы.....	153