

**В.П. ВЕРБІЙ**, кандидат технічних наук, доцент, Київський національний торговельно-економічний університет,

**П.С. ПРОКОПЕНКО**, кандидат ветеринарних наук, доцент, Херсонський державний аграрний університет,

**Н.П. ПОНОМАРЕНКО**, доктор сільськогосподарських наук, Національний університет біоресурсів і природокористування України

## *Забезпечення якості птахівничої продукції як основа успішної діяльності підприємства*

**Проведено аналіз виробничих факторів, які впливають на якість продукції птахівництва. Показана роль впровадження сучасних технологій у виробничий процес, запровадження систем управління якістю та безпекою на птахівничому підприємстві з метою забезпечення якості одержаної продукції.**

*Якість, продукція птахівництва, технологія, система управління, виробничий процес*

У реалізації державної політики щодо забезпечення здорового харчування людини важливого значення набуває не тільки збільшення обсягів виробництва продукції птахівничої галузі, але й забезпечення її безпеки. Це можливе лише за дотримання низки вимог на кожному етапі виробництва продуктів птахівництва – від вирощування птиці або отримання яєць – до пакування, реалізації, зберігання готових

харчових продуктів і підготовки до споживання [1].

Сучасні птахівничі підприємства є, в переважній більшості, великими інтегрованими підприємствами із замкнутим циклом виробництва, і нині проводять активну роботу щодо впровадження систем забезпечення якості і контролю продукції, оскільки для задоволення вимог споживача потрібним є суворий контроль якості на всіх ділянках виробничо-

го процесу. Існуючі системи управління і контролю якості технологічного процесу базуються на визначенні критичних щодо якості факторів впливу на отримувану продукцію і їх усуненні. Діяльність птахогосподарства як вертикально інтегрованої структури надає можливість на основі комплексного підходу до аналізу і контролю кожної стадії технологічного процесу визначати їх вплив на якість кінцевої продукції [2].

Якість птахівничої продукції зумовлена поєднанням комплексу факторів, які включають якісні характеристики птиці, виробничі, економічні та соціальні фактори, а також організацію контролю та управління. Виходячи з цього, питання організації технологічного процесу виробництва продукції птахівництва є надзвичайно важливим, оскільки це є передумовою отримання високоякісної, безпечної продукції.

**Метою наших досліджень** було провести аналіз сучасних технологічних прийомів і методів, які впроваджуються у практику роботи птахівничого підприємства і забезпечують якість продукції.

**Матеріал і методи досліджень.** Використано матеріали власних досліджень щодо роботи птахівничих підприємств, опрацьовано літературні джерела, нормативна документація птахівничої галузі за застосування методів аналізу і синтезу.

**Результати досліджень.** Виробничі технології постійно розвиваються, а за існуючої конкуренції між виробниками продукції складаються умови для постійного поліпшення якості випускаємої продукції та її відповідності потребам споживачів. Міжнародна практика свідчить, що конкурентні переваги надає лише використання нових технологій та інноваційних розробок.

При організації виробництва м'яса птиці важливим є контроль як на ділянці вирощування, так і при організації забою і первинної переробки. За високих рівнів показників вирощування птиці суттєвими втратами для виробника є погіршення якості тушок птиці при її відлові, транспортуванні, подачі на лінії забою. Запобігти цьому можливо за використання автоматизованих систем обробки птиці. Така технологія забезпечує повну автоматизацію процесу доставки живої птиці від птахівничого підприємства до конвеєра забійної лінії. На всьому шляху птиці виключено контакт з людиною. Нині у світі спостерігається тенденція переходу від електрич-

ного оглушення птиці до оглушення сумішшю газів, азотом або вуглекислим газом. Є дані щодо поліпшення кольору, смаку і ніжності м'яса, покращення товарного вигляду тушки і печінки, зменшення затрат людської праці за застосування такого способу оглушення, тобто, загалом, до суттєвого збільшення прибутку [3].

Птахопродукти несуть в собі ряд ризиків для здоров'я людини, які пов'язані, насамперед, з високою ймовірністю зараження патогенними мікроорганізмами, які можуть викликати небезпечні харчові токсикоінфекції. Це, передусім, сальмонельоз і колибактеріоз, які викликають тяжкі харчові отруєння людини; є випадки зараження людини лістеріями, кишковою паличкою, стафілококком.

Аналіз іноземних літературних джерел свідчить, що в останні роки випадки виникнення таких захворювань при споживанні м'яса курчат-бройлерів, індиків, курячих яєць є доволі частими [3]. Крім того, викликати харчові отруєння можуть найпростіші і віруси, тому потрібно приділяти увагу саме попередженню їх потрапляння в продукти харчування, а не спробам їх знищення. Профілактичними заходами є, в першу чергу, заходи біобезпеки, які спрямовані на попередження проникнення збудників у птахівниче господарство, контроль якості кормів, широке використання пробіотиків та пребіотиків, а також вакцинація поголів'я. При цьому важливим є встановлення джерела патогенів з метою запровадження превентивних заходів. Це означає організацію чіткої системи простеження походження продуктів. Запропоновано для встановлення походження партії продукції штрих-кодування, і навіть застосування ДНК-технологій або геномного тестування.

У процесі первинної переробки птиці зараження тушок може підвищуватись за рахунок перехресного зараження в процесі температурної обробки, зняття оперення, патрання і охолодження.

Цього можна запобігти за впровадження окремої переробки "чистих" і заражених стад птиці, ретельного догляду за резервуарами для термічної обробки і охолодження, використання хімічних сполук, які мають антимікробну дію. В країнах ЄС заборонена дезінфекція тушок птиці, тоді як ряд хімічних сполук дозволяє значно знизити їх мікробне обсіменіння. Запропоновано використання опромінення різних видів (іонізуюче, електронне, плазменне, пульсуюче променеве) для знезараження м'яса і м'ясопродуктів, яке є високоєфективним для знищення бактерій, але, поряд з цим, виникає і нова проблема – упереджене ставлення споживачів до продукції, обробленої таким способом [3,4]. Для подовження строків зберігання продукції пропонуються і запроваджуються нові способи обробки упакованих продуктів харчування з м'яса птиці, зокрема, високим тиском (метод ще називають "холодна стерилізація"), що дозволяє знищити мікроорганізми, які є патогенними або викликають псування м'ясних продуктів.

Значна увага приділяється вмісту в продуктах харчування небажаних хімічних сполук: діоксинів, залишків ветеринарних препаратів, пестицидів тощо. Випадки виявлення діоксинів у м'ясі свиней і в яйцях, внаслідок чого у 2010-2011 рр. було вилучено з торгівельної мережі значних обсягів цієї продукції, призвели до введення нових правил контролю, які повністю виключають ймовірність потрапляння технічних жирів в корми для тварин [3]. Необхідно виключати можливість забруднення продуктів птахівництва сторонніми матеріалами в процесі виробництва (частинками металу, пластика, текстильних матеріалів, скла тощо). Для виявлення і вилучення продуктів з такими включеннями широко застосовують металодетектори та рентгенівські знімки.

Питання забезпечення якості продукції має розглядатися поряд з питаннями екологізації вироб-

ництва загалом. У багатьох країнах для зниження негативного впливу відходів на екологічний стан зовнішнього середовища діють загальнодержавні та регіональні програми. Екологічний контроль діяльності підприємства забезпечує зменшення впливу різноманітних джерел забруднення на навколишнє середовище, сприяє покращенню еколого-економічних показників підприємства, і, загалом, випуску екологічно безпечної продукції. Для вирішення екологічних проблем підприємства важливо скористатися світовим досвідом щодо утримання птиці й утилізації відходів галузі [5]. Це стосується оптимізації годівлі сільськогосподарської птиці, використання сучасного ресурсозберігаючого обладнання, дотримання ветеринарно-санітарних правил і норм. Особлива увага має бути приділена питанням знезараження і утилізації відходів виробництва птахівничого підприємства за запровадження ресурсозберігаючих та інноваційних розробок. Як приклад, це може бути виробництво біогазу, добрив, кормів, що, у свою чергу, може бути джерелом і додаткових фінансових надходжень для птахівничого підприємства.

У питанні випуску якісної продукції необхідно визначити важливу роль стандартизації продукції птахівництва, оскільки діючими стандартами встановлюються вимоги до показників, що характеризують якість і властивості продукту. Останніми роками впроваджено цілий ряд стандартів та нормативних документів для сільськогосподарства і птахівничого галузі зокрема [2]. Частина стандартів замінені новими, які розроблено відповідно до існуючих вимог чинного законодавства, частина – розроблена вперше, особливо це стосується технологічних процесів утримання сільськогосподарської птиці різних видів. Розроблені стандарти пов'язані з нормативними документами та Законами України, що регламентують якість та безпечність продукції, та гармонізовано з

відповідними директивами щодо гігієни харчових продуктів. При розробці нових стандартів і нормативних положень враховуються вимоги європейських стандартів, регламентів, вимог, що надасть можливість вітчизняним підприємствам виробляти конкурентноспроможну на світовому ринку продукцію.

У провідних птахогосподарствах нашої країни активно йде робота із запровадження систем управління якістю та безпекою, які відповідають вимогам міжнародних стандартів ISO 9001:2008 та ISO 22000:2005, що надасть можливості для виходу продукції птахівництва на ринки країн СНД, Європейського Союзу та Азії, забезпечить умови для роботи системи безперервного покращення, раціоналізації та підвищення ефективності процесів і якості їх результатів.

Впровадження цих систем управління вже надало можливість окремим підприємствам країни вийти зі своєю продукцією на ринки азійських країн, а в найближчий час – і на європейський ринок. Вітчизняні виробники продукції розуміють, що лише виробництво харчових яєць та м'яса птиці високої якості, яка відповідає сучасним вимогам українських та міжнародних стандартів, надасть можливість успішно її представляти на світовому ринку.

#### **Висновки**

Якість птахівничої продукції зумовлена поєднанням комплексу факторів, і досягти її високого рівня можливо лише за впровадження сучасних систем управління якістю, що дозволить забезпечити доступність інформації, підвищить ступінь довіри споживача і створить об'єктивні передумови для посилення контролю безпеки продукції птахівництва. Впровадження у практику роботи птахівничого підприємства інноваційних технологій, заходів екологічного контролю та запровадження систем управління якістю та безпекою, які відповідають вимогам міжнародних стандартів, дозво-

лять суттєво підвищити ефективність роботи підприємства та забезпечить конкурентоздатність вітчизняного птахівництва.

***Проведен анализ производственных факторов, которые влияют на качество продукции птицеводства. Показана роль использования современных технологий в производственном процессе, внедрения систем управления качеством и безопасностью на птицеводческом предприятии для обеспечения качества получаемой продукции.***

*Качество, продукция птицеводства, технология, система управления, производственный процесс*

***The analysis of production factors, which influence quality of poultry production, is carried out. The role of use of modern technologies in production, introduction of control systems of quality and safety at the poultry enterprise of maintenance of quality of received production is shown.***

*Quality, poultry products, technology, control system, production*

#### **Література**

1. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підручник / М.І.Шаповал – К.: Т-во “Знання”, КОО, 2007. – 471 с.
2. Пономаренко Н.П. Фактори впливу на якість продукції птахівництва в системі менеджменту та маркетингу / Н.П.Пономаренко, Р.І.Буряк, В.В.Мельник // Сучасне птахівництво. – 2010. – №11-12. – С. 18-20.
3. <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles-processing-production.html>
4. Буряк Р.І. Організаційно-економічний механізм забезпечення якості продукції птахівництва у США / Р.І.Буряк // Сучасне птахівництво. – 2012. – №1. – С.24-26.
5. <http://www.webpticeprom.ru/ru/articles-processing-waste.html>