

СОХРАННОСТЬ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ В ВОИНСКИХ ЧАСТЯХ

А. В. Юдаков, кандидат ветеринарных наук, «Пл 1064 Центра ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторной диагностики Центрального военного округа» г.Новосибирск

тел. 8(383) 240-08-90, ale117501@yandex.ru

Л. Я. Юшкова, доктор ветеринарных наук, профессор, ФГБНУ «Институт экспериментальной ветеринарии Сибири и Дальнего Востока»

тел. 8(383)308-73-58, iushkova.l@yandex.ru

Ключевые слова: ветеринарно – санитарный надзор, декларация о соответствии, сертификат соответствия, безопасность пищевых продуктов, скоропортящиеся продукты.

В статье изложены вопросы по контролю качества продовольствия при его поступлении, выдаче и организации хранения на складах воинских частей. Основные санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемые к хранению продовольствия.

Введение. Ветеринарно – санитарный надзор за продовольствием на складах воинских частей осуществляется штатным ветеринарным составом, а там, где его нет, ветеринарными специалистами ветеринарных учреждений округа, в зоне обслуживания которых находятся эти воинские части.

Ветеринарно – санитарный надзор за качеством поступающего и хранимого продовольствия, за содержанием объектов продовольственной службы в воинских частях имеет большое значение для предупреждения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Этот сложный участок работы требует от соответствующих должностных лиц разносторонних знаний по вопросам, касающимся пищевой и биологической ценности пищевых продуктов, их эпидемической и токсикологической роли, гигиенической регламентации и регистрации на территории Российской Федерации, сертификации не только продуктов питания, но и продовольственного сырья.

Кроме того, необходимо уметь оценивать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов и продовольственного сырья, руководствоваться официальными законодательными документами и нормативно-технической документацией на пищевые продукты.

Организация питания военнослужащих, обеспечение их доброкачественными продуктами, доведение положенной нормы до каждого из них, соблюдение ветеринарно - санитарных

требований при транспортировке, хранении, обработке продуктов, приготовлении и приеме пищи, содержание продовольственного склада, помещений столовой, технологического и механического оборудования, столово-кухонной посуды в надлежащем виде возлагаются на продовольственную службу воинской части и организации, оказывающей услуги по питанию военнослужащих по системе аутсорсинга.

Во всех воинских частях необходимо реализовывать принципы рационального (разумного) питания личного состава с учетом современных научных требований. Рациональное, физиологически полноценное питание способствует сохранению здоровья военнослужащих, выработке высокой боеспособности, укреплению морального состояния личного состава.

Материалы и методы исследования. Материалом для исследования явилась приказы по продовольственному и ветеринарно – санитарному обеспечению ВС РФ, литературные источники по данной тематике, материалы по экспертной оценке ветеринарного - санитарного и санитарно - гигиенического обеспечения мест дислокации войск Центрального военного округа. Для исследования применялся публикационный и экспертный методы прогнозирования.

Результаты. При хранении продовольствия на складе воинской части выполняется комплекс мероприятий, обеспечивающих полное сохранение его качества, что достигается путём:

-правильного размещения, устройства и оборудования складских помещений;

-тщательной проверки количества и качества принимаемого на хранение продовольствия и правильной организации его хранения;

-правильной упаковки, размещения и укладки продовольствия;

-создания нормальных условий хранения для каждого вида продовольствия (температуры, относительной влажности воздуха, вентиляции и освещения помещений) и соблюдения ветеринарно – санитарных и санитарно – гигиенических требований;

-постоянного наблюдения за качественным состоянием хранимого продовольствия и своевременного проведения мероприятий, обеспечивающих его сохранность (перекладка, просушка, очистка, борьба с грызунами, амбарными вредителями и др.);

- правильной организации отпуска продовольствия.

Основными санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к хранению продовольствия, являются:

- сохранение в течение длительного времени натуральных свойств продуктов путем создания оптимальных условий хранения (температуры, влажности, освещенности и т.д.) и соблюдения товарного соседства;

- прием и выдача пищевых продуктов с учетом времени их выработки и качественного состояния.

Хранение продовольствия в воинской части осуществляется в специально оборудованном складе. Помещение для хранения пищевых продуктов должно быть сухое, хорошо проветриваемое и оборудовано стеллажами, ларями и полками. Нижняя поверхность стеллажей, ларей, полок должна находиться на высоте от пола не менее чем на 15см, проходы между стеной и штабелем оставляются не менее 70см, между штабелями – 50см, а между парой штабелей – 30см.

На складах должны быть весы, термометры и прибор для определения влажности воздуха, инструменты для расфасовки и упаковки продовольствия, средства механизации погрузочно-разгрузочных работ, противопожарный инвентарь и др.

Камеры холодильников, где хранится мясо, оборудуются лужеными крючьями и противнями для сбора стекающего мясного сока.

Все складские помещения необходимо регулярно убирать (очищать стены, протирать

полы под стеллажами и мыть окна), ежедневно в процессе работы собирать россыпь и тщательно подметать полы. Для мытья рук необходимо иметь умывальник, щетку, мыло, полотенце.

Скоропортящиеся продукты хранятся только в охлажденном помещении. Для хранения каждого вида продуктов оборудуются специальные помещения (секции). В небольших продовольственных складах допускается хранение скоропортящихся продуктов в общей холодильной камере, но места хранения мяса, рыбы, молочных продуктов должны быть разграничены и обязательно оборудованы специальными стеллажами, полками и ящиками, легко поддающимися мытью и обработке.

Совместное хранение восприимчивых к посторонним запахам продуктов с продуктами, издающими запах, запрещается.

В связи с особенностью организации питания воинских коллективов наиболее актуальной для них является профилактика пищевых отравлений микробной природой.

Не смотря на разнообразие экологических факторов в возникновении пищевых отравлений микробной природы, их профилактика в воинских частях и учреждениях достигается проведением мероприятий по следующим направлениям:

- предупреждение заражения продуктов питания и пищи микроорганизмами;

- предупреждение размножения попавших в продукты питания и готовые блюда микроорганизмов;

-уничтожение микроорганизмов в процессе тепловой (кулинарной) обработки продуктов питания;

- изоляция источников возбудителя инфекции.

Мероприятия по предупреждению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приеме, подвозе хранения и отпуске пищевых продуктов, при кулинарной обработке, особенно скоропортящихся, приготовление пищи, ее хранения и раздачи личному составу, при содержании помещений продовольственных складов, кухонь, столовых, оборудования и столово-кухонной посуды;

- строгое выполнение правил личной гигиены поварским и обслуживающим персоналом кухонь, столовых и работниками продовольственных складов, проведение им установленных медицинских обследований;

- строгий ветеринарный надзор за убоем скота, разделкой мясных туш и клеймений;
- санитарно-просветительная работа.

Контроль за состоянием складских помещений, режимом и порядком хранения, количественным и качественным состоянием продовольствия, законностью и целесообразностью их расходования осуществляется соответствующими должностными лицами воинской части, организацией аутсорсинга в соответствии с требованиями Устава внутренней службы Вооруженных Сил и положением о войсковом хозяйстве Вооруженных Сил, государственным контрактом на оказание услуг по организации питания, федеральными законами и другими нормативно – правовыми актами в области качества продовольствия.

Соответствующие должностные лица при поступлении продовольствия на склады обязаны проверить подготовленность хранилищ, предназначенных к размещению прибывшего продовольствия (ветеринарно – санитарное состояние, техническая исправность, отсутствие заражённости амбарными вредителями, наличие стеллажей, пригодность хранилищ для размещения продовольствия). В документах поставщика сверяют данные о качестве поступившего продовольствия, состояния тары и упаковки с фактическим качеством прибывшего продовольствия. Проводят ветеринарно – санитарную экспертизу по основным органолептическим показателям на соответствие стандартам или техническим условиям. В случаях, предусмотренных ГОСТом, ОСТом, ТУ, а также при сомнении в доброкачественности и несоответствии стандарту или техническим условиям, производят отбор проб и их лабораторное исследование согласно постановления Правительства Российской Федерации от 16.06.1997 года № 720 « Об утверждении перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению» Отбор проб производится с соблюдением требований, предусмотренных стандартом или ТУ на тот или иной продукт, и

оформляется актом, который подписывается лицами, участвующими в отборе.

Принимаемое продовольствие обязательно проверяют на заражённость амбарными вредителями (клещи, жуки, бабочки). Заражённые и при необходимости принимаемые на склад продукты размещают в отдельных (карантинных) хранилищах.

На основании данных лабораторного анализа и органолептической оценки, а также документов поставщика о качестве продовольствия производятся записи в книге анализов, актах приёма и в штабельных карточках с указанием качества продовольствия и даты его выработки.

При хранении продовольствия в хранилищах соответствующие должностные лица систематически осуществляют контроль за его качественным состоянием, за соблюдением правил размещения продовольствия, укладки штабелей, температурного режима и относительной влажности воздуха, за соблюдением санитарного режима в помещениях и на территории склада, а также следят за своевременным проведением дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ.

В случае, если при хранении, перевозках пищевых продуктов допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств....., такие пищевые продукты не подлежат реализации, направляются на экспертизу, в соответствии с результатами которой они утилизируются или уничтожаются. (Гл.IV, ст.19 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в ред. Федерального закона от 18.07.2011 г., № 242 – ФЗ)

Заключение. Строгое выполнение обязательных ветеринарно – санитарных и санитарно-гигиенических требований на этапах получения продовольствия от поставщиков, его транспортирования в воинскую часть (организацию), последующее хранение на складах и отпуска в столовую позволяет исключить выдачу на довольствие личному составу недоброкачественных продуктов питания.

Библиографический список:

1. Кошелев Н.Ф, Михайлов В.П, Лопатин С.А. Гигиена питания войск. СПб, Военно – Медицинская Академия, 1993. 259 с.
2. Приказ МО РФ от 21 июня 2011г. № 888 «Руководство по продовольственному обеспечению военнослужащих ВС РФ и некоторых других категорий лиц, а также обеспечение кормами (продуктами) и подстилочным материалом штатных животных воинских частей в мирное время».
3. Приказ МО РФ № 295 Д от 17.04.2013г. «Руководство по ветеринарно – санитарному обеспечению ВС РФ». Главы VII, VIII, IX, X, XI, XII.

THE PRESERVATION OF FOOD QUALITY IN MILITARY UNITS

A.V. Yudakov, L. Y. Yushkova

Keywords: *veterinary - sanitary inspection, Declaration of conformity, certificate of conformity, safety of food products, perishable products.*

The article considers the issues of quality control of food upon receipt, issue and storage in warehouses of military units. Basic hygiene requirements for food storage.

УДК 636.2.084.087

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕПАРАТА СМАРТАМИН –М В СОСТАВЕ КОМБИКОРМОВ-КОНЦЕНТРАТОВ ПРИ КОРМЛЕНИИ КОРОВ

В.Н. Дмитриев, студент,
тел.:8 (347) 252-55-58.

Х.Г. Ишмуратов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор
тел.:8 (347) 252-55-58. Ishmuratov_57@mail.ru
ФБГОУ ВПО Башкирский ГАУ

Ключевые слова: *препарат Смартамин-М; рецепт комбикорма-концентрата; основной рацион; коровы голштинской черно-пестрой породы; среднесуточный удой; себестоимость 1 ц молока; прибыль и рентабельность производства молока.*

Использование препарата Смартамин-М на протяжении первых 100 дней лактации новотельного периода положительно повлияло на продуктивность молочных коров. За три месяца лактации снижение затрат кормов на производство 1кг молока составило: энергии – на 7 %; сырого протеина – на 2 и концентратов – на 6 %.

Введение. Условием получения наибольшего количества молока является удовлетворение потребностей животного во всех питательных веществах, т. е. организация полноценного сбалансированного кормления. При этом важно учитывать такие показатели, как режим и уровень кормления, подбор кормов и структура рациона, и многие другие кормовые факторы [1,3,5].

Синтетическая аминокислота – метионин, в рационах кормления высокопродуктивных коров, в качестве липотропной кормовой добавки пока не находит широкого применения, в связи с тем, что в рубце метионин подвергается микробному расщеплению. Поэтому с целью дополнительного поступления метионина в организм коров его необходимо «защищать» от воздействия рубцовой микрофлоры [10].

Многочисленные исследования, проведенные за рубежом, в том числе и недавние в России свидетельствуют о том, что скармливание

Смартамин-М способствует росту удоев молока натуральной жирности, при одновременном увеличении содержания в нем белка и жира, а также оказывает профилактическое и лечебное влияние на метаболизм печени и улучшение репродуктивной функции коров [8].

Цель и задачи исследования. Исходя из вышеизложенного, целью нашего исследования явилось изучение продуктивных качеств дойных коров при использовании в составе основного рациона кормления метионинсодержащего препарата Смартамин-М.

Для решения поставленной цели необходимо было решить следующие задачи:

1. Изучить химический состав, оценить питательность кормов и кормовых добавок, используемых в хозяйстве, в том числе Смартамин-М, и на основе полученных данных составить полноценные сбалансированные рационы кормления для лактирующих коров.