

Здравствуйте, уважаемые члены государственной аттестационной комиссии. Вашему вниманию представляется выпускная квалификационная работа на тему **«Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г.Асбест».**

Итак, птицеводческая отрасль и сегодня является одной из составляющих агропромышленного комплекса и остается реальным источником пополнения продовольственных ресурсов в стране.

Вместе с тем, практика деятельности птицеводческих предприятий свидетельствует, что удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания является важнейшей социальной задачей современного общества.

В связи с этим продовольственный рынок начал наполнять животноводческими продуктами импортного производства, в том числе и мясом птицы, причем данная продукция часто не находит рынок сбыта в своих странах в связи с ее низким качеством (просроченными сроками годности к употреблению, содержанием запрещенных веществ, и т.п.). В связи с низким качеством продукции птицеводства весьма важным представляется вопрос контроля ее качества. Тема выпускной квалификационной работы: «Организация Ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест».

Таким образом, в ходе выполнения работы была поставлена **цель**: актуализировать знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции птицеводства посредством изучения научной и периодической литературы и овладения методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства в условиях ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест

Итак, для достижения поставленной цели необходимо решить несколько **задач**:

- Актуализировать свои знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы и применить их в ходе практической работы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Изучить организационную структуру ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Овладеть навыками предубойной и послеубойной диагностики в условиях ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» г. Асбест;
- Обобщить результаты своей работы, сделать вывод.

Итак, изучение литературы и других доступных источников информации позволило актуализировать мои знания в области ветеринарно-санитарной

экспертизы и применить их в ходе практической работы в ОАО «Птицефабрика «Рефтинская», г. Асбест.

Таким образом, во время работы на предприятии я принимал участие в работе ветеринарных специалистов в цехе убоя птицы, что предоставило возможность овладеть практическими навыками предубойного осмотра птицы и послеубойной экспертизы мяса птиц.

Итак, при поступлении очередной партии птицы ветеринарный врач проверяет сопроводительные документы, проводит предубойный клинический осмотр, во время навески отбирает больных и павших, а также птицу в агональном состоянии. Больную птицу убивают отдельно от здоровой и после убойного осмотра и проведения необходимых исследований перерабатывают с соответствующими мерами предосторожности, изменяя только полное потрошение.

Далее отметим, что в убойном цехе птицефабрики «Рефтинская» птицу перерабатывают с полным потрошением.

В свою очередь, точка ветеринарно-санитарной экспертизы находится рядом с конвейером потрошения.

Таким образом, ветеринарный специалист оценивает внешний вид тушки и внутренних органов, отбраковывает плохо обескровление, истощенные тушки. При обнаружении патологических изменений (гепатит, перикардит и др.) тушка вместе с внутренними органами снимается с конвейера.

Далее все отбракованные тушки и внутренние органы направляются на утилизацию. В случае увеличения селезенки и поражение печени и других внутренних органов берут пробы для бактериологического исследования. После завершения убоя ветеринарный специалист подсчитывает количество павшей птицы, отбракованных тушек и составляет акт с указанием причин падежа и выбраковки.

Также помимо работы на конвейере ветеринарные специалисты следят за состоянием продукции в холодильных камерах. Ежедневно совершаются обходы холодильных камер с фиксацией в специальном журнале даты производства продукции или убоя и ветеринарно-санитарной оценки, и заключения об их использовании. Тушки и продукты их переработки, не пригодные к употреблению (с истекшим сроком годности, возврат их точки торговли) утилизируют.

Отметим, что ветеринарная служба птицефабрики «Рефтинская» работает в тесном контакте со специалистами государственной ветеринарной службы, добросовестно выполняет возложенные на нее задачи, в том числе и по организации и проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

мяса птицы и другие специальные мероприятия, направленные на недопущение недоброкачественной продукции птицеводства в реализацию населению региона. Контроль за качеством продукции птицефабрики ветеринарными специалистами, осуществляется на всех этапах производства начиная от получения молодняка и заканчивая получением готовой продукции.

Таким образом, выполнение этой работы способствовало повышению моего профессионального уровня, росту моей профессиональной компетентности в области организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы в условиях птицефабрики и пригодится в будущей работе по специальности.

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.