УГАВМ

**Контрольная работа**

**на тему: «Предприятия для переработки животных на мясо и санитарные принципы их организации»**

**Введение**

В царской России не было мясной промышленности в современном понимании; в то время имелся мясной промысел. Убой животных проводился в мясных рядах и именовался места убоя".

Они представляли собой салганы, т.е. деревянные сараи, в которых убивали животных и проводили разделку туш. Ветеринарный контроль за поступающими на убой животными и за мясом отсутствовал. Санитарное состояние этих мест было неудовлетворительное. Вокруг этих мест убоя застаивались лужи крови, скапливались нечистоты; собаки, имея беспрепятственный доступ к отбросам, растаскивали их и тем самым распространяли инфекционные болезни.

В 1683 году был издан как бы первый царский указ, который запрещал продажу мяса и рыбы в неприспособленных для этой цели местах и требовал более благоустроенных мест продажи этих продуктов. Особенно заметный шаг в деле надзора за убоем животных на мясо и продажей мяса был сделан в эпоху царствования Петра I.

В 1713 году Петр I издал указ: "О непродаже худого мяса". Этим указом запрещалось мясникам убивать больной скот и продавать мясо, полученное от такого скота. В указе, изданном Петром I в 1718 г., требовалось предъявление свидетельства на животных, подлежащих убою на мясо, а в указе, изданном в 1719 г., запрещалось производить убой животных в мясных рядах и требовалось, чтобы убой животных производили в местах, специально отведенных для этого.

Для проведения в жизнь этих всех мероприятий санитарного характера Петр I не останавливался даже перед жестокостями. Так, в 1722 г. в одном из инструктивных писем, требовавшим наблюдения за мясниками, значилось указание о том, чтобы лиц, виновных в продаже "вонючего мяса", подвергать штрафу, а в случае неуплаты его "тех бить батоги". В случае сбыта "мертвечины", т.е. мяса павших животных лица, виновные в этом, причислялись к группе преступников, и их предписывалось бить кнутом, а затем ссылать на каторгу.

Во второй половине XIX века зародились основы отечественного мясоведения. В этот период были изданы документы, касающиеся упорядочения и регламентации боенского и ветеринарно-санитарного дела. В 1882 году в С.-Петербурге открыта первая микроскопическая станция для трихинеллоскопии свинины. В 1885 году изданы общие для всей империи правила по ветсаннадзору за убойными животными и мясными продуктами.

В 1880 г. в России насчитывалось около 230 общественных боен и 1360 частных, не считая бесчисленных мелких "мест убоя", рассредоточенных во дворах мясников. Эти пункты находились в антисанитарном состоянии. В одном из циркуляров Министерства внутренних дел за 1911 год указано, что "значительное большинство существующих в различных городах России скотобоен не только не удовлетворяет санитарным требованиям, но приносит безусловный вред".

Заметные изменения в состоянии отечественного боенского хозяйства наступают лишь в годы после октябрьской социалистической революции. В стране построены крупные мясоперерабатывающие предприятия, введены "Правила ветеринарно-санитарного осмотра убойных животных и браковки мясной продукции".

**I. Значение предприятий по переработке животных**

Мясоперерабатывающее предприятие следует рассматривать не только как промышленный объект, но и как ветеринарно-санитарное учреждение, где санитарные задачи должны доминировать над промышленными интересами.

Мясоперерабатывающие предприятия, независимо от их размеров, имеют большое санитарное и экономическое значение.

Санитарное значение этих предприятий состоит в том, что они имеют своей целью охрану здоровья населения и гарантируют санитарное благополучие продуктов убоя.

Следовательно, на мясоперерабатывающие предприятия возлагаются следующие основные задачи:

1. Производство доброкачественных мясных продуктов для нужд населения и сырья для легкой промышленности;

2. Охрана населения от болезней, передающихся от животных к человеку через мясо, мясные продукты и сырье технического назначения;

3. Предупреждение распространения эпизоотии и гельминтов;

4. Проведение предохранительных мер против загрязнения почвы, водоемов и воздуха отходами мясоперерабатывающее предприятия.

Санитарное значение мясоперерабатывающих предприятий состоит еще и в том, что при наличии их создается возможность искоренения подворного убоя животных, наносящего серьезный санитарный ущерб.

Экономическое значение мясоперерабатывающих предприятий состоит в том, что благодаря соответствующей организации производственного процесса при наличии квалифицированных специалистов представляется возможным наиболее полно использовать животных как сырье, превращая богатейшие ресурсы их организма в различные продукты убоя, идущие на пользу человека. Такая переработка сырья выгодно сказывается на объеме производства и себестоимости вырабатываемой продукции.

Убой животных вне мясоперерабатывающих предприятий наносит огромный экономический ущерб народному хозяйству, так как в этом случае пропадает /не используется/ большое количество ценных продуктов убоя /кровь, кишечник, кости и др./. Кроме того, при неумелой разделке мясных туш снижается качество и сортность многих продуктов убоя, что также влечет за собой экономический ущерб.

**II Общие требования при постройке мясоперерабатывающих предприятий**

Выбор места для мясоперерабатывающих предприятий:

Практика и экономические расчеты показали, что наиболее рационально размещать их в зонах развитого скотоводства и товарного птицеводства, чтобы расстояние от сырьевых баз до мясоперерабатывающих предприятий было в пределах от 50 до 150 км.

Такой принцип размещения м.-п. предприятий позволяет сократить дальние и нерациональные перевозки животных, сохранить их товарную кондицию, исключить распространение эпизоотии.

Целесообразно строить мясоперерабатывающие предприятия преимущественно мощностью 30-50 т мяса в смену.

При выборе для строительства места необходимо предусматривать санитарно-защитную зону, т.е. определенный разрыв между МПП и границами жилых кварталов или животноводческими постройками совхозов и колхозов. Граница эта должна составлять 200 м при наличии убойного цеха на МПП и 50 м для МПП без убойного цеха.

**III Основные принципы планировки предприятий**

При строительстве ММП должно быть предусмотрено устройство пло­щадки для санитарной обработки /мытье, дезинфекция/ автомобильного транспорта, которым доставляют животных на ММП.

Производственные помещения необходимо располагать по ходу технологического процесса, не допуская встречи готовой пищевой продукции с сырьем, и соблюдать разрывы между помещениями, цехами, неоднородными по санитарно-гигиеническим признакам /скотобаза, ЗПП, холодильник, колбасный цех/.

Особое внимание при создании ММП должно уделяться водоснабжению и канализации. Без достаточного количества воды нельзя поддержать надлежащее санитарное состояние предприятия. Каждое ММП должно быть оборудовано канализацией, обеспечивающей обезвреживание и удаление так называемых сточных вод, поступающих из скотобазы и всех тех цехов, которые включены в общую технологическую линию мясного производства.

Поскольку сточные воды ММП представляют собой вероятный источник инфекции, то правильная организация обработки и удаления этой массы воды имеет большое эпизоотологическое и эпидемиологическое значение.

На ММП малой мощности, где нет канализационной системы, для удаления сточных вод и других нечистот применяется вывозная система очистки. По бетонным лоткам вода отводится в выгребную яму.

**IV Типы предприятий мясной промышленности**

I/ Мясокомбинаты:

Мясокомбинаты - это основной тип предприятий мясной промышленности. На них предусмотрена не только переработка скота и птицы на мясо! но и производство колбасных и других мясных изделий, хранение мяса и I мясных продуктов.

По производственной мощности мясокомбинаты подразделяют на 5 категорий. К мясокомбинатам 1-й категории относят предприятия, про­изводящие в год свыше 35 тыс. т мяса, колбасных изделий, мясопродуктов.

II-й категории - от 20 до 35 тыс.т

III-й категории - 8-20 тыс. т

IV-й категории - 3-8 тыс. т

V-й категории - до 3 тыс. т в год

Производственные здания мясокомбинатов преимущественно одноэтажные и только некоторые с большой мощностью 2-3-х этажные.

Мясокомбинаты имеют три корпуса: мясожировой, колбасный, холодильный. Каждый корпус имеет свои цеха; допустим, мясожировой корпус имеет цех предубойной подготовки скота, субпродуктовый, кишечный, пищевых жиров, пищевого альбумина, кормовых и технических продуктов, технического альбумина, пищевого желатина, шкуроконсервировочный и т.д. Одной из характерных особенностей больших мясокомбинатов является конвейеризация и автоматизация производственного процесса, что обеспечивает непрерывность, поточность и однотипность производственного процесса, а также улучшение условий труда и повышение его производительности.

II/ Хладобойни:

Хладобойни предназначены для первичной переработки животных. На этих предприятиях предусмотрено получение, термическая обработка /охлаждение, замораживание/ и хранение мяса в виде туш и полутуш.

Характерной чертой хладобоен является то, что они служат складом-накопителем мяса, обработанного холодом, которое по мере надобности отгружают в места потребления.

К хладобойне должна подходить железнодорожная ветка.

III/ Бойни:

Бойни представляют собой немеханизированные предприятия по переработке животных на мясо. Основной задачей боен является обеспечение мясом и некоторыми мясными продуктами жителей небольших населенных пунктов /районные центры, рабочие поселки/.

Производственный процесс на бойнях, прежде всего, предусматривает: первичную переработку животных, т.е. получение мясных туш, жира, субпродуктов и шкур. Дальнейшей переработкой перечисленных продуктов убоя бойни не занимаются. Однако такие продукты убоя, как кровь, желудки и кишечник на бойнях подвергают соответствующей обработке, обеспечивающих сохранность этих продуктов в течение времени, необходимого для доставки их на мясокомбинаты.

Мощность боен небольшая и составляет 10-15 т мяса в смену.

IV Скотобойные пункты:

Скотобойные пункты - это небольших размеров и малой мощности стационарные предприятия по переработке животных на мясо. На скотобойном пункте можно переработать на мясо в смену до 20 голов крс, или 60 голов свиней, или 100 голов овец.

Скотобойные пункты строят в небольших районных центрах, рабочих поселках, в крупных колхозах. Рассчитано на производство 3 т мяса в смену, с холодильником на 100 тонн единовременного хранения. На некоторых пунктах предусмотрена обработка субпродуктов, желудков, кишечника, консервирование шкур.

Скотобойные пункты бывают нескольких типов. Пункт для убоя оленей. Они бывают стационарные и передвижные.

Полевой убойный пункт- это временная убойная площадка, предназначенная для переработки животных в походно-полевых условиях на открытом воздухе/делается треножник из трех крепких брусьев с блоком и валом/.

**V Птицеперерабатывающие предприятия:**

К ним относятся птицекомбинаты и птицебойни, функционирующие при функционирующих фабриках, а также в крупных птицеводческих совхозах.

Производительность птицебойни составляет 3 т птицы в смену.