Древаль М.В., Лісова Є. М.

І мед.фак., 1група, 3 курс

**БЕЗПЕКА СПОЖИВАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ**

**Актуальність** питання забезпечення людини безпечними харчовими продуктами в сучасних умовах зумовлена великим попитом та бажанням споживачів харчуватися якісною продукцією. Зростання асортименту ковбасних виробів на сьогодні супроводжується різким послабленням державного контролю за виробництвом. На цьому тлі є високий ризик можливості забруднення сировини і готових продовольчих виробів мікроорганізмами, які можуть стати безпосередньою причиною харчових отруєнь та інтоксикацій при їх певному вмісті.

**Мета** – розкрити тему безпеки споживання ковбасних виробів з огляду на їх мікробіологічні показники.

Ковбасні вироби є харчовими продуктами, які призначені до вживання без обробки температурою, тому саме до них і ходу їх виробництва висувають підвищені санітарно-гігієнічні вимоги. Вони займають велику частку у щоденному раціоні українців. Якість ковбасних виробів регламентується ДСТУ 4436:2005.

Причиною інфікування ковбасних виробів, ймовірно, може бути неякісна м'ясна сировина або допоміжні матеріали. М'ясо є гарним середовищем для розмноження бактерій, адже воно містить усі необхідні поживні речовини. Вода у складі м’яса та його pH також сприяють їх розвитку, тому сировина швидко піддається псуванню. Для виготовлення ковбасних виробів і напівфабрикатів дозволена сировина, яка є придатною до споживання згідно до вимог огляду тварин, які готуються до забою, та ветеринарно-санітарної експертизи сирого м'яса та продуктів його виробництва.

Санітарно-гігієнічний та ветеринарний контроль є обов’язковим елементом при забої худоби та в процесі всього технологічного циклу виготовлення ковбасних виробів. Система контролю якості включає: вхідний контроль сировини та матеріалів, контроль за вимогами технологічних режимів та контроль за готовими ковбасними виробами. Зміцнення санітарного нагляду за м'ясокомбінатами, пріоритет випуску розфасованих ковбасних виробів, дотримання вимог та умов зберігання готової продукції дозволяють знизити рівень осіменіння його патогенними мікроорганізмами.

Санітарно-мікробіологічні ознаки безпеки ковбасних виробів для основних груп мікроорганізмів нормуються за альтернативним шляхом: лімітується маса продукту, в якому не допускаються кишкові палички, основні умовно-патогенні і патогенні бактерії, зокрема Salmonella enterica і Listeria monocytogenes.

Питання мікробіологічного складу ковбасних виробів було детально розглянуто у роботах О.В. Глинської (2006). У м'ясі домінували представники родів Micrococcus та Staphylococcus; бактерії Sporolactobacillus inulinus, що чинять антагоністичний вплив на небажану мікрофлору. Причиною псування вареної ковбаси були бактерії, що відносяться до роду Clostridium, які можуть також спричиняти важке захворювання ботулізм.

С. Даниленко (2013) також торкнувся теми безпеки вживання ковбасних виробів та довів, що вони можуть бути фактором передачі збудника кишкового ієрсиніозу.

**Висновок**. Отримані дані дозволяють зробити висновок про те, що саме бацили та стафілококи грають основну роль у формуванні специфічних якостей ферментованих ковбас і визначають їх безпеку при транспортуванні і зберіганні. На мою думку, слід покращувати санітарний стан підприємств та збільшити контроль за виробництвом ковбасних виробів у нашій країні, таким чином можливо знизити ризик отруєння та інфікування кишковими інфекціями при споживанні ковбасних виробів.