

УДК 579.26626-022.7

ХАРЧОВІ ЗООНОЗИ ПРОДУКТИВНОЇ ПТИЦІ

О. І. Касяненко, д. вет. н., професор, С. М. Касяненко, аспірант, С. В. Гусєв, аспірант
oksana_kasjanenko@ukr.net

Сумський національний аграрний університет, м. Суми

М'ясо продуктивної птиці має високі смакові, поживні та харчові властивості. Щодо харчової цінності, м'ясо птиці практично не відрізняється від яловичини, свинини, баранини, тож усі ці види м'яса є цілком взаємозамінними продуктами харчування людини. Завдяки своїм цінним харчовим якостям м'ясо свійської птиці (курятини, м'ясо індички) найпридатніше для дитячого і дієтичного харчування. Попри високі результати, досягнуті в технології виробництва та переробки птиці і продукції птахівництва, успішне ведення галузі ускладнюють інфекційні захворювання. Зоонозні інфекційні хвороби (сальмонельоз, ешерихіоз, кампілобактеріоз, лістеріоз) характеризуються переважним ураженням травного тракту, тенденцією до генералізованого процесу з розвитком септицемії і ураженням різних органів і систем. Основним резервуаром збудників зоонозів (*E.coli O157*, *L. monocytogenes*, *S. enteritidis*, *C. jejuni*, *E. faecalis*) є дикі і свійська птиця, передусім кури, індики, гуси, качки, а також продукти харчування тваринного походження. Після вступу України до світової організації торгівлі значно розширилися можливості міжнародної торгівлі продукцією птахівництва. Однак при здійсненні експортно-імпортних операцій особливу увагу приділяють патогенам у продукції, що експортується. Програма контролю зоонозів продуктивної птиці розроблена відповідно до Санітарного кодексу наземних тварин МЄБ з урахуванням вимог Директиви 2003/99/ЄС, Директиви 2007/516/ЄС, Регламентів ЄС № 2160/2003, № 1177/2006, що регламентують заходи контролю зоонозів на основі моніторингу, ефективної профілактики, прогнозування, ідентифікації небезпечних чинників у кормах, воді, повітрі, на поверхні обладнання птиці та продукції птахівництва. Важливим є виконання заходів контролю зоонозів на всіх етапах технологічного ланцюга: виробництва кормів, а також розведення, вирощування та переробки птиці, що визначає стратегію та тактику дій щодо збудників бактеріозів продуктивної птиці.

Найбільшу епідемічну небезпеку становить продуктивна птиця, в якій інфекція проходить у формі бактеріоносійства без видимих клінічних проявів. Зоонози завдають значного економічного збитку галузі у зв'язку зі зниженням яйценосності, зменшенням маси птиці, загибеллю дорослої птиці і молодняку, витратами на заходи боротьби з бактеріозами. У неблагополучних пунктах відхід молодняку птиці у віці до 1 місяця коливається в межах 2,7–15 %, на 17–20 % знижуються прирости курчат-бройлерів, кури на 15–35 % зменшують яйценосність. Має місце високий ступінь інфікованості забійної птиці, що в окремих птахогосподарствах досягає 14,5–67,4 %. Продукція, що вивозиться з цих підприємств, виявляється на 18,3–41,3 % контамінованою патогенами. При дослідженні якості і безпечності м'яса птиці виявлено небезпечну за мікробіологічними показниками продукцію, що склало 27,45 % від загальної кількості досліджуваних проб. Домінуючу кількість позитивних результатів мікробіологічних досліджень зразків продукції за показниками КМАФАнМ і БГКП реєстрували при дослідженні м'яса механічної обвалки в охоложеному стані. У зв'язку зі значною контамінацією м'яса продуктивної птиці зоонози розглядають як етіологічний чинник харчових токсикоінфекцій у людей. При аналізі статистичних даних стає очевидно, що провідну роль у виникненні харчових токсикоінфекцій серед споживачів, а особливо серед дітей, відіграють м'ясо птиці та продукція птахівництва. При дослідженні контамінованих тушок птиці встановлено, що у м'ясі швидко розвиваються гнилісні процеси, відзначали значний зсув рН в лужний бік до 7,1, негативну реакцію на пероксидазу, виявляються первинні продукти розпаду білків та значний ступінь забруднення м'яса птиці умовно-патогенною та мезофільною аеробною і факультативно анаеробною мікрофлорою.