

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

ЗАКРЕВСКАЯ

Елена Игоревна

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА МЯСА, КРОВИ И
ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОАО «ГОМЕЛЬСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ»

Аннотация дипломной работы

Научный руководитель:
старший преподаватель
Е.И.Игнатенко

Минск, 2015

АННОТАЦИЯ

Объект исследования: мясо, кровь пищевая и полуфабрикаты, оборудование и инвентарь.

Цель: осуществление контроля качества мяса, крови пищевой и полуфабрикатов, производимых на ОАО «Гомельский мясокомбинат», а также контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием производства.

Результаты исследований: за период 2011 – 2014 гг. было исследовано 309 проб мяса парного в отрубях, 320 проб мяса охлажденного в отрубях, 315 проб мяса замороженного в отрубях, 1465 проб полуфабрикатов мясных рубленых (фарш говяжий), 1258 проб полуфабрикатов мясокостных (крупнокусковых), 292 проб крови пищевой на соответствие Гигиеническому нормативу «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденному постановлением МЗ РБ от 21.06.2013г. № 52; Единым санитарно-эпидемическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемическому надзору (контролю), утвержденным Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 229; Техническому регламенту таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов», принятому Решением Света Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. Все пробы мясных продуктов соответствовали нормам.

THE MINISTRY OF EDUCATION OF THE REPUBLIC OF BELARUS
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY
BIOLOGICAL FACULTY
Department of Microbiology

ZAKREVSKAYA

Elena Igorevna

**QUALITY CONTROL OF THE MEAT PRODUCTION, NUTRITIVE
BLOOD AND SEMI - FINISHED PRODUCTS OF THE JSC «GOMEL MEAT
PLANT».**

Diploma project annotation

Scientific supervisor:
senior lector,
E.I. Ignatenko

Minsk, 2015

ANNOTATION

Subject of inquiry: meat, nutritive blood and semi-finished products, technical equipment and utensils.

Purpose: implementation of quality control of the meat, nutritive blood and semi-finished products, produced by JSC «Gomel Meat Plant», and monitoring of sanitary-epidemiological state of the production.

Survey results: In the period of time from 2011 to 2014 309 samples of carcass bulk meat were studied, 320 samples of cooled bulk meat, 315 samples of frozen bulk meat, 1465 samples of semi-finished minced meat (minced beef), 1258 samples of semi-finished meat and bone products (lumpy), 292 samples of nutritive blood for compliance with Hygienic standards «Safety and innocuousness indices for food staples and foodstuff for humans», approved by Decision of the Ministry of Healthcare of the Republic of Belarus dd. 21.06.2013 No. 52; Unified sanitary - epidemiological and hygienic requirements for goods subjected to sanitary - epidemiological supervision (control), approved by Decision of Customs Union Commission dd. 28.05.2010 No. 229; Technical regulations of the Customs Union TR CU 034/2013 «On safety of meat and meat products», adopted by Decision of the Council of Eurasian economic Commission dd. 09.10.2013. All samples of meat products were up to the standards.