

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра микробиологии

СТАШКЕВИЧ
Анастасия Владимировна

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ
УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ, ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ И КЛИНИЧЕСКИХ ОБРАЗЦОВ МОЛОДЕЧНЕНСКОГО
РАЙОНА

Аннотация к дипломной работе

Научный руководитель:
кандидат биологических наук,
заведующий кафедрой
микробиологии С.Л. Василенко

Минск, 2023

АННОТАЦИЯ

Дипломная работа: «Микробиологический анализ санитарного состояния учреждений образования, готовой пищевой продукции и клинических образцов Молодечненского района»: 41 страница, 4 рисунка, 4 таблицы, 25 источников.

Ключевые слова: САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ, БГКП, *SALMONELLA*, *PROTEUS*, *STAPHYLOCOCCUS*

Объекты исследования: готовые блюда, смывы с инвентаря, оборудования, посуды, санитарной одежды и рук персонала, клинический материал.

Цель работы: изучение общих принципов санитарного и микробиологического контроля пищевых продуктов, проведение комплексного микробиологического контроля учреждений образования г. Молодечно и Молодечненского района, выявление в клинических образцах патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.

Методы исследования: в работе использовали стандартные микробиологические методы исследования.

Полученные результаты: Проведен анализ микробиологических показателей безопасности готовых блюд, смывов с инвентаря, оборудования, посуды, санитарной одежды и рук персонала. Установлено что в 98 % исследованных образцов бактерий группы кишечной палочки не обнаружено. Это свидетельствует о надлежащем поддержании санитарно-гигиенического режима в исследуемых организациях. В учреждении, в котором обнаружены БГКП, рекомендовано проводить регулярный контроль санитарного состояния кухонной утвари.

Во всех исследованных образцах готовых пищевых продуктов (всего изучено – 45 образцов) бактерий рода *Salmonella* и *Proteus* не обнаружено.

Проведено исследование клинического материала доставляемого ЦРБ, роддомом, детской городской поликлиникой, больницей и др. У микроорганизмов, выделенных из образцов, определена устойчивость к ванкомицину, гентамицину, клиндамицину, левофлоксацину, доксициклину.

АНАТАЦЫЯ

Дыпломная работа: «Мікрабіялагічны аналіз санітарнага стану ўстаноў адукацыі, гатовай харчовай прадукцыі і клінічных узораў Маладзечанскага раёна»: 41 старонка, 4 малюнкi, 4 табліцы, 25 крыніц.

Ключавыя словы: САНІТАРНА-МІКРАБІЯЛАГІЧНЫ КАНТРОЛЬ, БДКП, *SALMONELLA*, *PROTEUS*, *STAPHYLOCOCCUS*

Аб'екты даследавання: гатовыя стравы, змывы з інвентара, абсталявання, посуду, санітарнай вопраткі і рук персаналу, клінічны матэрыял.

Мэта працы: вывучэнне агульных прынцыпаў санітарнага і мікрабіялагічнага кантролю харчовых прадуктаў, правядзенне комплекснага мікрабіялагічнага кантролю ўстаноў адукацыі г. Маладзечна і Маладзечанскага раёна, выяўленне ў клінічных узорах патогенных і ўмоўна-патогенных мікраарганізмаў.

Метады даследавання: у працы выкарыстоўвалі стандартныя мікрабія-лагічныя метады даследавання.

Атрыманыя вынікі: Праведзены аналіз мікрабіялагічных паказчыкаў бяспекі гатовых страў, змываў з інвентара, абсталявання, посуду, санітарнай вопраткі і рук персаналу. Устаноўлена што ў 98% даследаваных узораў бактэрыі групы кішачнай палачкі не выяўлена. Гэта сведчыць аб належным падтрыманні санітарна-гігіенічнага рэжыму ў доследных арганізацыях. Ва ўстанове, у якой выяўлены БДКП, рэкамендавана праводзіць рэгулярны кантроль санітарнага стану кухоннага начыння.

Ва ўсіх даследаваных узорах гатовых харчовых прадуктаў (усяго вывучана - 45 узораў) бактэрыі роду *Salmonella* і *Proteus* не выяўлена.

Праведзена даследаванне клінічнага матэрыялу дастаўляемага ЦРБ, радзільным домам, дзіцячай гарадской паліклінікай, бальніцай і іншых. У мікраарганізмаў, выдзеленых з узораў, вызначана ўстойлівасць да ванкаміцыну, гентаміцiн, кліндаміцыну, левафлаксацыну, даксіцыклiн.

ANNOTATION

Diploma work: «Microbiological analysis of the sanitary conditions in educational institutions, ready to eat meals and clinical samples from the Molodechno region»: 41 pages, 4 figures, 4 tables, 25 sources.

Keywords: SANITARY AND MICROBIOLOGICAL CONTROL, BACTERIA OF *ESCHERICHIA COLI* GROUP, *SALMONELLA*, *PROTEUS*, *STAPHYLOCOCCUS*.

Study subjects: ready to eat meal, swabs from inventory, equipment, utensils, sanitary clothing and personnel hands, and clinical material

The purpose of the work: sampling of swabs in order to control the effectiveness of the sanitization of inventory, equipment, dishes, sanitary clothing and personnel hands, ready to eat meal sampling for the sanitary and bacteriological control, and the study of clinical material.

Research methods: standard microbiological methods.

The results obtained.

The analysis of microbiological safety indicators was carried out by ready to eat meals, washings from inventory, equipment, utensils, sanitary clothing and personnel hands. It was established that in 98% of the studied samples of bacteria of the *Escherichia coli* group were not found. This indicates that the sanitary and hygienic regime in the organizations under study was proper maintenance. It is recommended to carry out regular monitoring of the sanitary condition of kitchen utensils in the institution in which bacteria of the *Escherichia coli* group was founded.

In all studied samples of finished food products (45 samples were studied in total) bacteria of the genus *Salmonella* and *Proteus* were not founded.

A study was made of clinical material delivered by the Central District Hospital, maternity hospital, children's city clinic, hospital, etc. The microorganisms isolated from the samples were founded to be resistance to vancomycin, gentamicin, clindamycin, levofloxacin, doxycycline.