

ANOTAČNÝ ZÁZNAM

- a) MVDr. Adriana Kašubová
- b) Sanitácia v systéme HACCP vo vybranej prevádzkárni
- c) Galanta, regionálna veterinárna a potravinová správa, 2011
strán 57, tabuliek 9, grafov 2, obrázkov 7, príloh 13, citácií 96
- d) Hodnotenie systému HACCP stanovením kritérií hygienického procesu, experimentálne práce s aerosolovou dezinfekciou a úroveň očisty použitím vody zahriatej na 40⁰C, 60⁰C a 80⁰C boli vykonané na Bitúнку Malá Mača firma Agroreal spol. s r.o.

Na Bitúнку Malá Mača firma Agroreal spol. s r.o. bolo vykonané hodnotenie systému HACCP stanovením kritérií hygienického procesu na základe mikrobiologických výsledkov sterov odobratých z vnútorného prostredia bitúнку a sterov odobratých z povrchu jatočných kusov hovädzieho dobytku po odporazení a to v rokoch 2007 až 2011. Súčasťou predkladanej práce sú aj výsledky experimentov po aerosolovej dezinfekcii priestoru chladiaceho boxu ako aj zhodnotenie úrovne očisty pri použití vody zohriatej na 40⁰C 60⁰C a 80⁰C.

Pri zhodnotení úrovne sanitácie a stanovení kritérií hygienického procesu zo sterov získaných z výrobného prostredia bitúнку, bolo zistené že nález CPM a Enterobacteriaceae sa pohyboval v prijateľnom rozsahu.

Pri hodnotení výsledkov mikrobiologického vyšetrenia sterov z tela jatočných zvierat po porážke, bolo konštatované že nález CPM sa v hodnotení ako „ vyhovujúci “ v uvedených rokoch pohyboval vo vzorkách od 18 do 117 vzoriek a „ prijateľných “ od 153 do 242 vzoriek. Pri hodnotení nálezu Enterobacteriaceae bol hodnotený nález ako vyhovujúci u 1059 vzoriek a prijateľných v 241 vzorkách. Všetky výsledky vyšetrenia na Salmonellu boli vyhovujúce. Negatívne boli aj nálezy z mäsa a vnútorností na *Salmonella* sp a *Listeria monocytogenes*.

Pri hodnotení dezinfekčnej účinnosti aerosolu v ovzduší bol zaznamenaný pokles všetkých skupín sledovaných mikroorganizmov, pričom bol najvýraznejší v počtoch kvasiniek a plesní.

Pri čistení bola použitá voda zohriata na 40⁰C 60⁰C a 80⁰C . Pri hodnotení počtov mikroorganizmov z plochy 1 cm² pred čistením a po čistení. Najvýraznejší pokles podľa testovania bol zaznamenaný pri použití vody zohriatej na 80⁰C.