

Inštitút vzdelávania veterinárnych lekárov v Košiciach

MONITOROVANIE A VYHODNOTENIE VYBRANÝCH UKAZOVATEĽOV
BEZPEČNOSTI A KVALITY MÄSOVÝCH VÝROBKOV DVOCH VÝROBCOV
REGIÓNU ŠAĽA V ROKOCH 2007 - 2011

Atestačná práca

Odborný konzultant: Doc. MVDr. Peter Popelka, PhD.

Oponenti: 1.
2.

Košice 2012

MVDr. Jarmila Szatmáryová

RVPS Šaľa

Abstrakt

V rámci potravinového dozoru boli inšpektormi Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Šaľa v období rokov 2007 až 2011 odoberané úradné vzorky mäsových výrobkov v dvoch prevádzkach na úradnú kontrolu kvalitatívnych a fyzikálno-chemických parametrov. Súčasne boli odoberané a vyšetrované vzorky mäsových výrobkov v rámci samokontroly v oboch prevádzkach za účelom posúdenia kvalitatívnych, fyzikálno-chemických a mikrobiologických parametrov. Uvedené prevádzky spĺňajú priestorové, technické, materiálne, personálne a ďalšie podmienky na výrobu mäsových výrobkov a boli schválené alebo povolené príslušným orgánom veterinárnej správy. Prehľad počtu odobratých a nevyhovujúcich vzoriek za obdobie rokov 2007, 2008, 2009, 2010 a 2011 ukazuje, že výskyt nevyhovujúcich výrobkov bol pomerne vyrovnaný okrem roku 2007, kedy nebola zaznamenaná ani jedna nevyhovujúca vzorka. V nasledujúcich rokoch boli zistené od 1 do 8 nevyhovujúcich výsledkov, čo v roku 2008 predstavovalo 5,6 %, v roku 2009 9,0 %, v roku 2010 7,9 % a v roku 2011 1,1 % z celkovo odobratých vzoriek v danom roku. V období rokov 2008 až 2010 bolo zistené mierne zvýšenie výskytu nevyhovujúcich výrobkov v Prevádzke A. V roku 2008 boli 3 nevyhovujúce výrobky (7,7 %) zistené v Prevádzke A a 1 nevyhovujúci výrobok (3,1 %) zistený v Prevádzke B. V roku 2009 bolo 7 nevyhovujúcich výrobkov (15,6 %) zistených v Prevádzke A a 1 nevyhovujúci výrobok (2,3 %) zistený v Prevádzke B. V roku 2010 bolo 6 nevyhovujúcich výrobkov (12,5 %) zistených v Prevádzke A a 1 nevyhovujúci výrobok (2,4 %) zistený v Prevádzke B. V roku 2011 bol 1 nevyhovujúci výrobok (2,3 %) zistený v Prevádzke B. Z porovnania hygienickej úrovne jednotlivých prevádzok na základe nevyhovujúcich vzoriek za obdobie rokov 2007 – 2011 vyplýva, že v Prevádzkach A a B neboli zaznamenané v rámci samokontroly žiadne pozitívne nálezy mikroorganizmov. V rámci úradných kontrol nevyhovujúce výsledky mala Prevádzka A, v ktorej v roku 2008 z celkového počtu vzoriek 20 nevyhovela 1 vzorka (5 %) a v roku 2011 z celkového počtu 10 nevyhoveli 2 vzorky (20 %). Cieľom práce bolo navrhnúť vyhodnotiť a posúdiť daný problém cestou definovania kontrolných opatrení v oblastiach oddelenia operácií so surovinami, čiastočne spracovanými výrobkami a s hotovými výrobkami, overenia tokových schém surovín a spracovaných produktov s cieľom zabránenia krížovej kontaminácii, kontroly zariadení, kontroly prevádzkovej hygieny, dezinfekcie, monitorovania priestorov a/alebo vyšetrovania surovín a hotových výrobkov, kontrolou dodržiavania osobnej hygieny a vzdelávania zamestnancov.

Kľúčové slová: fyzikálno-chemické, kvalitatívne, mikrobiologické parametre, mäsové výrobky

Abstract

During the food supervision carried out by The Regional Veterinary and Food administration in Šalpa within the years 2007 – 2011 – official meat samples were taken from two premises for an official control of the quality and physical and chemical parameters. Simultaneously samples of meat products were taken and analyzed within the self check in both premises in order to judge quality, and physical – chemical and microbiological parameters. The mentioned premises fulfil space, technical, material, personal and other conditions for meat product production and were approved and allowed by the appropriate authorities of veterinary administration. Overview of the taken and inconvenient samples within years 2007, 2008, 2009, 2010 and 2011 shows that incidence of inconvenient products was quite balanced except the year 2007 when there was not reported any inconvenient sample. During the next years there were reported from 1 to 8 inconvenient outcomes which represented in year 2008 5,6 % , in year 2009 9,0%, in year 2010 7,9% and in year 2011 1,1% from the whole samples taken in the particular year. Within the years 2008 up to 2010 a slight increase of inconvenient products was detected in Premises A. In 2008 there were 3 products detected to be inconvenient (7,7%) in Premises A and 1 inconvenient product (3,1%) in Premises B. In 2009 there were 7 products detected to be inconvenient (15,6%) in Premises A and one inconvenient product (2,3%) detected in Premises B. In 2010 there were 6 inconvenient products (12,5%) detected in Premises A and 1 inconvenient product (2,4%) in Premises B: In year 2011 there was 1 product detected inconvenient in Premises B. From the comparison of hygiene level in particular premises according to the inconvenient samples within the years 2007 – 2011 it results that in Premises A and B there were not detected within the self check any positive findings of microbes. Within the administration control there were inconvenient results in Premises A, where there was in 2008 1 sample (5%) inconvenient from the whole number of samples taken 20 and in year 2011 from the whole number of samples 10, there were 2 inconvenient (20%). The aim of my thesis was to suggest, evaluate and judge on the issue through defining control regulations in the field of operations with raw materials, partly processed products and ready products, approval of flow process schemes and ready products in order to prevent cross contamination, premise control, premises hygiene control, disinfection, premises monitoring and/or investigating ready products through keeping personal hygiene and educating employees.

Key words: physical – chemical, quality, microbiological parameters, meat products