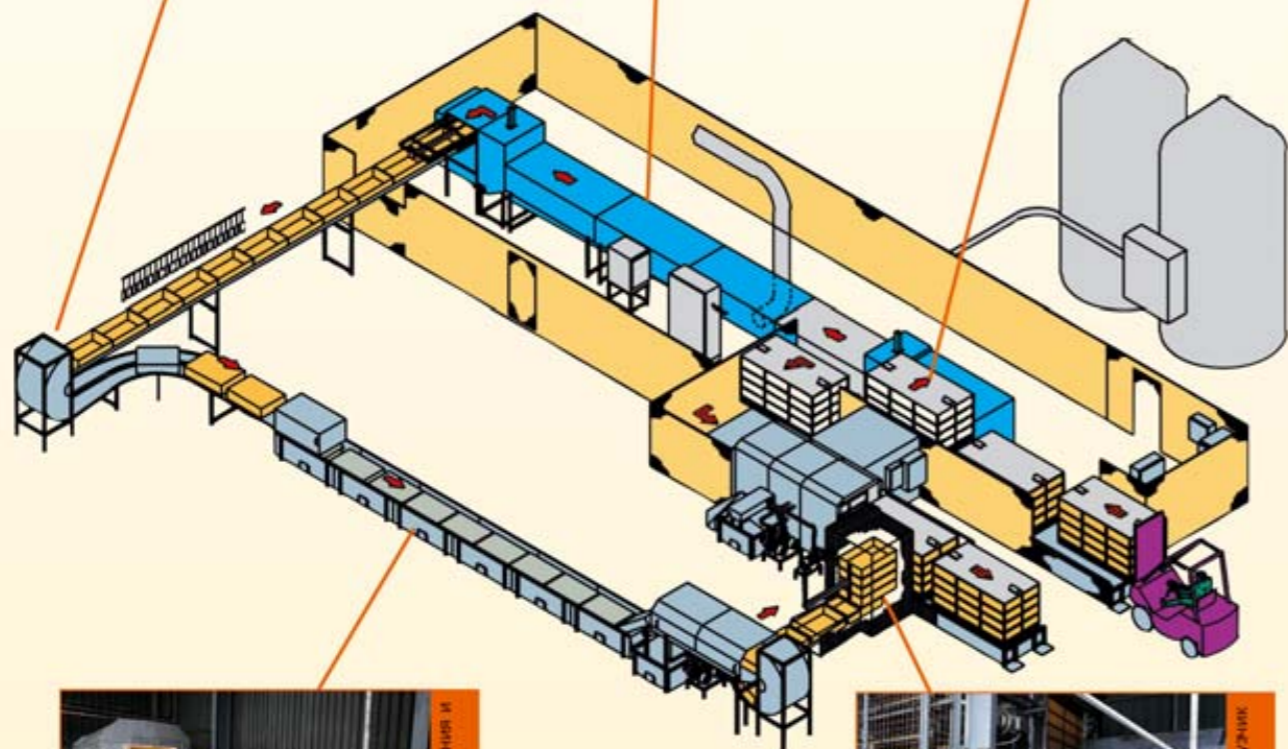


## Автоматизированное приемное отделение Easyload для птицеперерабатывающих предприятий



Проектирование и подбор опций под заказ



**avis** agricultural innovations

Полномочный представитель в России:  
109004, Москва, ул. Николаямская, 55. Тел./факс: (495) 225-32-77  
Natalya@avisvet.ru. www.avisvet.ru, www.aaflow.com

## Риск передачи кампилобактериоза можно предотвратить

Во всем мире растет обеспокоенность в связи с распространением кампилобактериальной инфекции, являющейся причиной пищевых отравлений (бактериального энтерита).

### Пищевые инфекции

По данным Английского агентства пищевых стандартов, более 2/3 сырого мяса птицы в розничных сетях контаминировано кампилобактерией. Это стало причиной отравлений только в одной Великобритании в среднем 500 тыс. человек за год со смертельным исходом примерно в 100 случаях.

По данным Европейского ведомства по пищевой безопасности (European Food Safety Authority), отмечено не менее 2 млн случаев клинического проявления кампилобактериоза в странах Евросоюза, но это число может доходить до 20 млн в год. В США из 13 тыс. госпитализированных с этим диагнозом за год умирают 100 пациентов. В странах Балтии (Норвегия, Швеция, Финляндия, Дания, Исландия) заболевают 45–96 человек из каждых 100 тыс. Хотя полученные данные противоречивы и недостоверны, да и в России нет четкой статистики очагов инфекции, это не снижает остроты проблемы кампилобактериоза.

Главное требование к промышленному птицеводству — поставка безопасных продуктов питания. Кампилобактерия, которая попадает в окружающую среду из кишечника кур, — наиболее частая причина отравления людей. При транспортировке птицы кампилобактерия вместе с испражнениями оказывается на территории перерабатывающих комплексов, в приемных отделениях, контаминируя линию убоя, распространяясь по всей логистической цепи. Средством переноса патогенов с фермы служит плохо промытая и некачественно продезинфицированная тара. Из-за перекрестного бактериального обсеменения могут заразиться неинфицированные стада птицы.

### Серебро обеззараживает!

Впервые в мире фирма «БиоКот» (BioCote®) совместно с компанией Anglia Autoflow изобрела самообеззараживающиеся ящики для транспортировки живой птицы. Включенные в материал для их изготовления ионы серебра способны уничтожить основные патогенные микроор-

ганизмы, снижая бактериальный фон и предотвращая таким образом перекрестное заражение.

Компания Anglia Autoflow, один из мировых производителей оборудования, выпускает для транспортировки птицы тару нового поколения с высочайшей степенью защиты от перекрестного заражения и распространения патогенных микроорганизмов. Особенно эффективна такая тара в устранении источника инфицирования при кампилобактериозе.

Содержащая серебро высококачественная пластмасса, из которой изготавливаются ящики, предохраняет их поверхности от бактерий, плесени и грибов, включая самые опасные для здоровья человека патогены (E. coli, Salmonella, Campylobacter, Listeria, Staphylococcus aureus и пр.). Это решение многих задач, в том числе и в медицине (изготовление перевязочного материала, катетеров, снижение риска заноса инфекции). Технология BioCote® способствует замедлению роста бактерий широкого спектра на поверхности тары, делая ее более гигиеничной для использования.

Компании-партнеры Anglia Autoflow и BioCote® работают с большим числом производителей, снабжающих пищевую промышленность и другие отрасли множеством

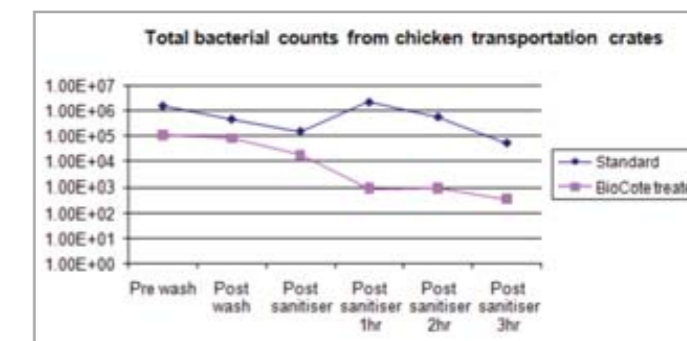


Рис. 1. Подсчет бактериальных изолятов на обычной пластиковой таре для перевозки живой птицы и ящиках, (производство компании Anglia Autoflow), в течение процесса деконтаминации (логарифмическая шкала)

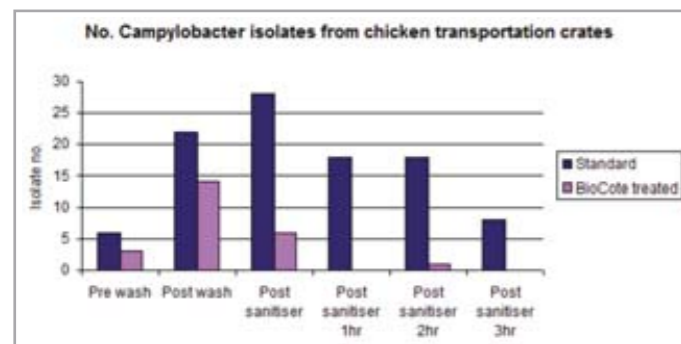


Рис. 2. Количество изолятов кампилобактерии на стандартной таре и ящиках, произведенных с применением технологии BioCote®, в течение периода деконтаминации

Примечание:

Isolate no — количество изолятов;

Pre wash — предварительное замачивание;

Post wash — после мойки;

Post sanitizer — после санитарной обработки;

Post sanitizer 1 hr — через 1 час после санитарной обработки;

Post sanitizer 2 hr — через 2 часа после санитарной обработки;

Post sanitizer 3 hr — через 3 часа после санитарной обработки.

материалов, включая пластик, ткань, краску, порошковое покрытие и бумагу.

Проведенные независимыми экспертами тесты на уровень бактериального обсеменения ящиков, изготовленных из содержащего ионы серебра пластика, для транспортировки птицы, показывают невероятные результаты. При сравнении степени загрязненности патогенами этой

тары и ящиков из обычной пластмассы тройные смывы были сделаны в ключевых точках процесса обеззараживания (предварительное замачивание сразу после выгрузки живой птицы, мойки, санитарной обработки и перед отправкой на фермы). Еще до проведения дезинфекции уровень бактериального обсеменения оказался более чем в 14 раз ниже на ящиках, изготовленных из пластмассы с использованием ионов серебра! На обычном пластике уже через час наблюдалось повышение количества патогенов, несмотря на дезинфекцию. Это говорит о том, что мойка тары не имеет долговременного обеззараживающего эффекта. На ионизированном серебром пластике рост патогенов, особенно кампилобактерий, не зафиксирован.

На рисунках 1 и 2 приведены данные эксперимента.

Инновационное решение проблемы перекрестного заражения при транспортировке птицы снижает риск передачи инфекций от стада к стаду и микробного обсеменения мяса.

Официально подтверждено что ящики, изготовленные с применением технологии BioCote®, сохраняют свои обеззараживающие свойства в течение всего срока службы, то есть долгие годы. Тара, произведенная компанией «Англия Аутофлоу», широко применяется в Великобритании, Нидерландах и во многих других европейских странах.

Н. ЯКОВЛЕВА

ГК «АВИС»

Тел./факс (495) 225-32-77

www.avisvet.ru, www.aaflo.com