

A. viridans був відсутній і при повторних спробах ізоляції у сумнівній пробі молока. Це дало підставу для більш поглибленого вивчення мікробного складу такої проби молока. Для цього провели біопробу модифікованим методом: сконцентрували мікрофлору молока і цим осадом заразили мурчаків інтратестікулярно. В результаті у тварин розвилась генералізована форма туберкульозу з патогномічними змінами на розтині.

Висновки. Ізоляцію *A. viridans* на індикаторному середовищі з КІ і розчинним крохмалем можна використовувати як допоміжний тест для встановлення біобезпечності молока відносно патогенних прокаріот, зокрема мікобактерій туберкульозу.

A. viridans є індикатором біоблагополуччя за інфектопатогенами молока корів, оскільки цей індигенний прокаріот не зустрічається в асоціації з патогенними прокаріотами.

АКТУАЛЬНІСТЬ ДІАГНОСТИКИ *LISTERIA SPP.* У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Боровик І. В. – аспірант
Зажарська Н. М. – к. вет. н., доцент
Дніпровський державний аграрно-економічний
університет, м. Дніпро

Вступ. Запорукою безпечного харчування є якісна продукція. Сучасна експрес-діагностика дозволяє в максимально стислий термін виявити збудників харчових токсикоінфекцій та зменшити

розповсюдження патогенів. Відсутність моніторингових дослідження харчових продуктів призводить до виникнення наслідків виявлення *Listeria spp.*, адже інкубаційний період даного захворювання становить від кількох годин до 70 днів. Ризик прояву захворювання існує для споживачів з ослабленою імунною системою. Діагностування лістеріозу в сучасних умовах потребує значних фінансових затрат та часу на проведення випробування. За допомогою сучасного обладнання є можливість виявити патогени та попередити виникнення захворювання. Лістеріоз є одним із захворювань, з найвищим рівнем смертності серед людей та тварин. Висока патогенність *Listeria monocytogenes* вимагає постійного контролю харчових продуктів. Єдиний нормативний документ, який регламентує відсутність *Listeria* це «Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 про мікробіологічні критерії харчових продуктів», Але цей показник стосується лише певних груп товарів. В Німеччині та Австрії у 2022 році сталося два великі спалахи захворювань на лістеріоз через кисломолочний сир (Harzer Käse/Quargel), виготовлений із пастеризованого молока.

Мета роботи: провести моніторинг *Listeria spp.* у зразках харчових продуктів.

Матеріали і методи дослідження. З початку дії в Україні воєнного стану з 24.02.2022 по 01.09.2022 рр. в Дніпропетровську державну регіональну лабораторію Держпродспоживслужби надходили зразки харчових продуктів, які лаборатор-

но, окрім основних показників додатково були досліджені на показники безпечності, а саме *Listeria*. За цей період було досліджено 1238 зразків, які зберігали за температури +4°C до кінця проведення випробувань. Дослідні зразки вагою 300 г. Зразки дослідили бактеріологічним методом відповідно до вимог міжнародних стандартів ISO 11290-1:2019, біохімічні властивості виділених *Listeria* встановлювали за допомогою API-тестів. Для ідентифікації збудника застосовували метод імуоферментного флуоресцентного аналізу на автоматичному аналізаторі VIDAS.

Результати дослідження. Поведено бактеріологічне дослідження 1238 зразків харчових продуктів з метою виявлення *Listeria spp.* 458 зразків (37 %) зі всіх досліджених проб були готові до споживання страви з м'ясною продукцією у своєму складі (їжа для бійців територіальної оборони). Близько 21 % або 260 зразків – молочні продукти та вироби з молока, 24 % – м'ясо і м'ясна продукція та 18 % – зразки продукції рослинного походження. Виявлено *Listeria monocytogenes* в 394 зразках (32%) та *Listeria spp.* в 216 зразках (17 %) від загальної кількості проб.

Отже, завдяки сучасному обладнанню є можливість досить швидко виявити збудників токсикоінфекції.

Висновки. Нажаль, відсутність суворого контролю за безпечністю продукції призводить до розповсюдження патогену. Також суттєвою проблемою є відсутність нормування та моніторингу збудників

харчових токсикоінфекцій. Запорукою благополуччя є не лише сучасна лабораторна діагностика збудників у харчових продуктів, а й контроль за санітарним станом підприємств. З метою недопущення в торгівельну мережу небезпечної продукції рекомендуємо своєчасне проведення додаткового санітарного контролю на виробництві.

БІОБЕЗПЕКА І БІОЗАХИСТ ТВАРИННИЦЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ

Вороняк В. В. – к. вет. н., доцент
Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Ґжицького, м. Львів

Чорний М. В. – д. вет. н., професор
Державний біотехнологічний університет, м. Харків

Вступ. В умовах інтенсивного ведення тваринництва пусковим механізмом виникнення хвороб тварин є несприятливі абіотичні, біотичні фактори, які обумовлюють стресові дії на організм. Досвід роботи ряду тваринницьких підприємств свідчить про те, що 85-90 % припадає на хвороби тварин незаразної патології та лише 10-15 % на інфекційні та інвазійні хвороби. Забезпечення біобезпеки і біозахисту тваринницьких підприємств – є одним із головних завдань стабілізації та ефективності тваринницької галузі.

Мета роботи: звернути увагу ветеринарних фахівців та виробників тваринницької продукції на