

В Омской области всего 42 сертифицированных убойных цеха. На территории Исилькульского района расположены 7. Все они рентабельны, приносят прибыль.



Убойный цех малой мощности Сергея Сусленко был построен 6 лет назад. К настоящему времени предприятие наладило чёткую схему работы по убою и закупу КРС и свиней у населения и крупных производителей мяса. В самом цехе процесс забоя и обработки тушек тоже идёт как единый механизм. Животное оглушают, поднимают на путь обескровливания. После сбора крови идёт шпарка, удаление щетины, опалка, размягчение и удаление сгоревшего эпидермиса, подрезка. Далее из туши извлекаются внутренние органы, её делят на полутуши. В завершении производится ветеринарно-санитарная экспертиза, клеймение, взвешивание и передача на холодильную обработку. Ежедневно через этот убойный цех проходит 30 – 40 голов животных.

Приобретённым мясом и субпродуктами предприятие торгует по Омской области, Уралу, Кузбассу. Проблем с поступлением животных и продаж нет. Предприятие рентабельно, приносит прибыль, несмотря на то, что в Исилькульском районе таких цехов семь. В целом наш район является лидером в Омской области по обороту мяса. Поэтому он и стал центром внимания СМИ, освещающих вопросы агропромышленного комплекса. Причиной же обсуждения темы является подготовка к вступлению в действие 1 января 2018 года государственной информационной системы «Меркурий», в рамках которой вся ветеринарная сертификация будет осуществляться в электронном виде. Данная система направлена на сокращение времени оформления ветеринарной сопроводительной документации, автоматический учёт поступившего и убывшего объёма

продукции, возможность отслеживания перемещения груза по территории Российской Федерации. Кроме этого задача «Меркурия» - минимизация человеческих ошибок и создание единой централизованной базы данных.

Стабильно развивающиеся сельхозпредприятия - залог экономической устойчивости муниципалитета в целом.