

## АНОТАЦІЯ

У роботі були досліджені штами мікроорганізмів, що контамінують харчові продукти та є резервуаром генів резистентності і можуть передавати їх представникам нормальної мікрофлори або іншим патогенним бактеріям при попаданні в кишечник людини. Після проведення аналізу звітів державної служби України з питань безпеки харчових продуктів, в 2019-2020р. на території м. Бершадь було виявлено, що визначення потенційно небезпечних штамів *Salmonella* від тварин та продуктів харчування тваринного виробництва доволі значуща проблема.

Метою роботи стало визначити антибіотикорезистентність бактерії роду *Salmonella*, виділених від тварин в м. Бершадь у 2019-2020 рр

У першому розділі представлені основні поняття біологічних властивостей сальмонели . У другому розділі – матеріали і методи досліджень та дані про проведення досліджень в реальних умовах. В третьому розділі результати та обговорення експериментів. За результатами роботи були зроблені висновки.

Із загального числа досліджених штамів *Salmonella* (n = 48) 19 були чутливі до всіх груп АМП, що склало 39,0%. Частка стійких до 1 - 7 груп АБП склала 61,0% .З загальної кількості штамів частка стійких до однієї групи АБП, склала 20,3%, до двох груп АБП – 8,3% штамів. Сумарна питома вага штамів, стійких до одного і двом групам АБП склав 28,6%. Частка полірезистентних штамів *Salmonella* (стійких до трьох і більше груп АБП) налічувала 32,4%, з них 0,6% припадало на екстремально-резистентні штами.

Робота викладена на 48 аркушах, містить 11 рисунків, 5 таблиць. Список літератури складає 41 джерело, 15 з яких – іноземні

Ключові слова: антибіотикорезистентність, бактерії роду *Salmonella*, контамінація харчових продуктів.