

**Учебное занятие. ПМ02 Участие в диагностике и
лечении заболеваний сельскохозяйственных животных**

**Выполните конспект по уроку и ответьте на контрольные вопросы в
рабочей тетради(готовые работы вышлите на электронную почту
преподавателя в форме скана или фото) sgv009163@mail.ru**

Дата занятия: 07.05.2020 г.

Продолжительность теоретического занятия: 2 часа

Группа : 21 в

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Тема урока: Способы контроля качества продуктов питания.

Цель: Освоение технологии производства продукции животноводства.

Задание 1. Освоить технологические процессы производства продукции животноводства и возможные методы контроля качества .

Методика выполнения: Индивидуальная работа с справочно-информационным блоком, составить подробный конспект и отобразить методику контроля качества производства продукции животноводства.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Качество пищевых продуктов животного происхождения при их реализации на колхозных рынках контролируют ветеринарные специалисты лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы организуют на рынке в установленном порядке. Они входят в состав городской или районной станции по борьбе с болезнями животных, районной (межрайонной) ветеринарной лаборатории. Основные задачи лаборатории - ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока и других пищевых продуктов; поступающих для реализации на рынок, проведение мероприятий по предупреждению заболевания людей и распространения возбудителей заразных болезней животных через продукты. Качество продуктов

контролируют в соответствии с действующими стандартами, правилами и методиками. Ветеринарные специалисты лабораторий несут ответственность за правильность экспертизы, санитарное благополучие и качество пищевых продуктов, допускаемых к продаже, выполнение мероприятий по соблюдению санитарных условий на рынке.

В населенных пунктах, где в связи с небольшим объемом торговли отсутствуют лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, контроль за качеством продуктов возлагается на ветеринарных специалистов местных ветеринарных учреждений по указанию главного ветеринарного врача района (города).

Организационная работа. Для выполнения поставленных задач специалисты лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках проводят осмотр и экспертизу мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птиц, всех видов мяса и жира диких животных и пернатой дичи, мясных изделий, животного жира, молока и молочных продуктов, рыбы, меда, яиц, различных растительных пищевых продуктов. В необходимых случаях исследуют продукты на наличие радиоактивных веществ, отбирают пробы для биохимических, бактериологических и других исследований, а также для трихинеллоскопии от туш свиней, диких кабанов, барсуков, медведей и нутрий. Остатки проб после исследования уничтожают, о чем составляют акт.

Они организуют и контролируют качество обеззараживания условно годных продуктов и их хранение, а также уничтожают (утилизируют) непригодные в пищу продукты, проводят клеймение продуктов, выдают разрешение на их продажу на рынке, осуществляют надзор за санитарным состоянием мест торговли, проводят ветеринарно-просветительную работу с владельцами продуктов.

Специалисты лабораторий обязательно входят в состав комиссий по выбору мест для строительства и приемке построенных объектов на рынке. В случаях, если на рынке ведется торговля живым скотом и птицей, специалисты лабораторий допускают их к продаже только после клинического осмотра и при наличии ветеринарного свидетельства или справки о благополучии Мест выхвата животных по заразным болезням. При установлении заболевания животных направляют в лечебные ветеринарные учреждения. В случае, если для реализации на рынок поступили продукты, полученные от животных из неблагополучных по заразным болезням пунктов, а также при обнаружении трихинелл, финн и других гельминтов лаборатория немедленно сообщает об этом соответствующей станции по борьбе с болезнями животных с указанием адреса владельца этих продуктов.

При необходимости или неполной рабочей неделе рынков специалисты лаборатории могут быть привлечены для проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих ферм, контроля санитарного качества молока и оказания помощи в проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

Права и обязанности специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Согласно Закону о ветеринарии ветеринарные специалисты лабораторий имеют право задерживать продукты, подлежащие обеззараживанию или утилизации (уничтожению); браковать, конфисковать или денатурировать продукты, непригодные в пищу; запрещать продажу продуктов, не подвергнутых экспертизе или признанных недоброкачественными; не допускать к реализации скот и птицу, не имеющие ветеринарных документов, использования оборудования, инвентаря и торговлю в местах, не отвечающих санитарным требованиям. Заведующий лабораторией имеет право налагать штраф на должностных лиц или отдельных граждан за нарушение правил торговли. Размер штрафа зависит от тяжести совершенного проступка с учетом личности и имущественного положения, если нарушения не влекут уголовной ответственности.

Часы и дни работы лаборатории устанавливает городское (районное) ветеринарное объединение. Лаборатория должна иметь вывеску с указанием своего наименования и часов работы, клейма, штампы и этикетки установленной формы.

Штаты лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.

Типовые штаты государственной ветеринарной сети зависят от объема выполняемой работы. Для лаборатории на рынке, проводящей до 50 экспертиз в день, в штате предусматривается иметь заведующего (ветеринарного врача) и ветеринарного санитаря; при 51-150 экспертизах - врача, лаборанта и санитаря; при 151-250 экспертизах - двух врачей, двух лаборантов и санитаря; при более 251 экспертизе - двух врачей, трех лаборантов и двух санитаров. Если количество экспертиз в день превышает 350, то на каждые дополнительные 100 экспертиз предусмотрен лаборант, а на каждые 200 экспертиз, кроме того, ветеринарный врач.

Планировка лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Помещения для лабораторий на рынке отводят вблизи павильонов мясной и молочной торговли. Недопустимо размещать ее во дворах жилых домов и рядом со складами, в которых хранятся сильнодействующие вещества.

Под строительство лабораторий отводят участок земли около 0,01 га, на котором возводят специальные, отвечающие всем ветеринарно-санитарным требованиям здания. Существуют типовые проекты, разработанные

Гищюсельхозпромом. Проект № 807-89 рассчитан на 150 экспертиз в день (здание кирпичное, полезная площадь 247,13 м²), проект № 807-91 рассчитан на 150 экспертиз в день (здание деревянное, полезная площадь 70,78 м²).

Участок лаборатории огораживают и устраивают подъездные пути. В некоторых городах и сельских местностях новых построек не возводят, а приспособляют для этого имеющиеся торговые помещения, переоборудуя их в соответствии со спецификой работы лабораторий. В них предусматривают изолированные помещения следующего назначения. Смотровой зал для экспертизы туш, мясных продуктов и рыбы. В нем устанавливают столы, покрытые кафелем или обитые оцинкованным железом. Для экспертизы рыбы отводят отдельный стол. Нельзя осматривать мясо, молоко и мясо-молочные продукты под открытым небом, на машинах и возах. В смотровом зале ожидания оформляют стенды и витрины фотоснимками, плакатами, па'толого-анатомическими препаратами, вывешивают правила доставки животных продуктов, скота, рыбы на рынок и порядок торговли ими.

Помещение для исследования мяса, мясопродуктов, животных жиров и рыбы. В помещении устанавливают два лабораторных стола: один для трихинеллоскопии и бактериоскопии, другой для химических исследований; шкафы с инструментами, посудой, реактивами, различными растворами; умывальник и емкость с дезинфицирующим раствором. В лабораториях крупных рынков необходимы проекционный трихинеллоскоп, потенциометр для определения рН, рефрактометр, фотоэлектроколориметр, гомогенизатор для измельчения мяса, биологический микроскоп и др.

Смотровой зал для экспертизы молочных и растительных продуктов. Он должен быть изолированным. Здесь осматривают тару, в которой доставлены продукты, проверяют ветеринарные документы, отбирают пробы для лабораторных анализов и т.д. Смотровой зал оформляют соответствующими стендами и витринами.

Помещение для исследования молока, молочных и растительных продуктов. В этой комнате устанавливают столы, покрытые кафелем, необходимую аппаратуру, посуду и реактивы для исследования молока и молочных продуктов, меда, различных растительных продуктов, как свежих, так и соленых.

Моечная. Предназначена для посуды, стерилизации ножей и спецодежды. В ней предусматривается подача холодной и горячей воды.

Помещение для обеззараживания мяса.

Здесь устанавливают автоклавы, котлы и другое оборудование для

обеззараживания мяса и мясопродуктов. Контроль за работой осуществляют ветеринарные специалисты лаборатории.

В холодильных камерах хранят мясо, не проданное в день доставки. Туши, пробы от которых направлены для бактериологического исследования, а также условно годное мясо до и после его обеззараживания хранят в отдельных камерах.

Необходимые инструменты, оборудование и инвентарь определяет вышестоящий ветеринарный орган с учетом объема и специфики работ. Кроме перечисленных помещений в лаборатории устанавливают кабинет заведующего лабораторией и выделяют место для хранения дезинфицирующих средств.

Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Поступающие для продажи на рынки и базы мясо и мясопродукты обязательно подлежат экспертизе независимо от осмотра их вне рынка (кроме мяса и мясопродуктов, прошедших экспертизу на мясокомбинате и птицекомбинатах, имеющих знаки ветеринарного осмотра и поступающих для продажи в фирменные магазины на рынках).

Владелец, доставивший для продажи мясо и субпродукты от животных (включая диких промысловых), обязан предъявить ветеринарное свидетельство, оформленное в установленном порядке, подписанное ветеринарным врачом (фельдшером) и заверенное печатью ветеринарного учреждения. В свидетельстве должны быть указаны результаты осмотра животного перед убоем и после убоя. На тушах может быть клеймо ветеринарного осмотра. При доставке для продажи конины в документе, кроме того, указывают дату маллеинизации (не ранее чем за три дня до убоя). Ветеринарное свидетельство действительно в течение 3 дней.

Данные о предубойном исследовании животного и осмотре органов и туш требуются в связи с тем, что некоторые болезни (бешенство, столбняк, злокачественная катаральная горячка, сальмо-неллез и др.) сопровождаются недостаточно четко выраженными патологоанатомическими изменениями.

Необходимо обращать внимание на правильность оформления ветеринарного свидетельства. Если для продажи доставляется мясо без заключения ветеринарного врача и без клейма или документ оформлен неправильно, владелец обязан представить для осмотра всю тушу вместе с головой и внутренними органами (легкие, сердце, селезенка, печень и почки). Такое мясо и органы подлежат обязательному лабораторному (бактериологическому и биохимическому) исследованию. В зависимости от результатов (осмотра и исследования) решают вопрос об их реализации.

При доставке конины без ветеринарного свидетельства или отсутствии указаний о проведенной маллеинизации, мясо к продаже не допускается. В случае вывоза мяса или мясопродуктов за пределы административного района владелец обязан представить ветеринарное свидетельство по форме № 2, без которого продукты к продаже не допускают.

Данные сопроводительного документа дополняют сведениями, полученными при опросе владельца мяса. Особенно тщательно опрос проводят при выявлении неправильно оформленных документов. Выясняют состояние здоровья животного перед убоем. Если оно болело, уточняют, какие признаки преобладали, какие лечебные средства или меры принимали для оказания помощи. Уточняют, когда было убито животное, условия хранения и транспортировки мяса. Туши вынужденно убитых животных запрещается подвергать экспертизе и реализовывать на рынках.

Для осмотра туши предъявляют целыми, разрубленными на половины или четвертины. Мясо, разрубленное на куски до экспертизы, к продаже не допускают. Обязательно должны быть ливер (легкие, сердце, печень), селезенка и почки. Свиные туши предъявляют к осмотру вместе с головой. У тушек кроликов и нутрий на одной из задних лапок (ниже скакательного сустава) должна быть сохранена шкурка. Голову и внутренние органы осматривают по общепринятой методике.

При осмотре туш обращают внимание на патологические изменения, обнаруживаемые без разреза тканей: кровоизлияния, травмы, отеки, новообразования, абсцессы и т.д. Определяют внешний вид, цвет и запах органов, мышечной и жировой тканей, устанавливают упитанность туши. Обращают внимание на место разреза, как в этом месте ткань пропитана кровью. В тушах животных, убитых не в атональном состоянии, это место неровное и сильно пропитано кровью. У животных, убитых в агонии, место разреза ровное и по наполнению кровью не отличается от мышц других частей туши.

Степень обескровливания определяют по наполнению кровью крупных и мелких сосудов, особенно сосудов плевры и брюшины, и по цвету мышечной ткани. Различают хорошее, удовлетворительное, плохое и очень плохое обескровливание. При хорошем обескровливании крови в сосудах нет, на свежих разрезах мышц капельки крови не выступают, сосуды плевры и брюшины не просвечивают, цвет мяса без отклонений от нормы.

В лабораториях на рынках при послеубойной экспертизе все доступные к осмотру лимфатические узлы туши обязательно осматривают и вскрывают. Для более тщательного осмотра на цистицеркоз (за исключением туш однокопытных животных) разрезают затылочные, шейные, лопаточно-

локтевые, поясничные и ягодичные мышцы.

При осмотре туш телят обязательно вскрывают запястные и скакательные суставы. Свиные туши исследуют на трихинеллез.

Туши лошадей, как и других однокопытных, осматривают по общепринятой схеме. С тушей обязательно должны быть доставлены голова, легкие, трахея и селезенка. Надо иметь в виду, что у лошадей имеются глубокие паховые лимфатические узлы, расположенные около пахового канала снаружи брюшной стенки и частично со стороны брюшины. У кобыл они сливаются в один пакет с наружными паховыми лимфатическими узлами. Седалищные лимфатические узлы у лошадей отсутствуют.

С целью недопущения к реализации мяса от больных животных, особенно убитых в инкубационный или начальный период болезни, и мяса с подозрением на бактериальное обсеменение, в лабораториях проводят микроскопическое исследование. Если при осмотре в тканях туш и органах изменений не обнаруживают, то для микроскопии берут два лимфатических узла - поверхностный шейный и подвздошный медиальный (или коленной складки). От свиней, кроме того, берут подчелюстные лимфатические узлы.

Для приготовления мазков-отпечатков (не менее двух от каждой пробы) берут измененные лимфатические узлы и пробы из внутренних органов и тканей с участков, где обнаружены кровоизлияния, инфильтраты, воспалительные процессы и т.д. Мазки можно окрасить 2% водным раствором сафранина в течение 2 мин; 2% водным раствором метиленового голубого в течение 2 мин; 1% карболовым раствором фуксина в течение 1 мин или 15% раствором генцианвиолета на 40% формалине (через 2 сут. после приготовления краску пропускают через бумажный фильтр). При окраске генциан-виолетом мазки должны быть тонкими, их красят 20 с без предварительной фиксации.

Ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках подлежат:

мясо убойных домашних животных всех видов (включая птицу, кроликов и нутрий), а также мясо промысловых животных и пернатой дичи в остывшем, охлажденном, замороженном или засоленном виде. Внутренние органы и другие субпродукты только в том случае, если они доставлены вместе с тушами. У тушек нутрий, кроликов подворного убоя и отстрелянных зайцев на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена полоска шкурки (не менее 3 см);

мясные изделия (колбаса, окорок, пшик), изготовленные на предприятиях мясной промышленности и потребительской кооперации из продуктов, принадлежащих населению, с предъявлением соответствующих документов указанных организаций;

жиры животные в любом виде; на жиры промысловых животных должно быть представлено заключение ветеринарного врача, подтверждающее его происхождение и вид. Все продукты, не проданные в день проверки и хранившиеся вне рыночных холодильников, на следующий день подлежат повторной экспертизе.

При сомнительной свежести мяса или продуктов убоя и невозможности установления их доброкачественности органолептическим способом, а также во всех случаях, когда санитарная оценка не может быть дана по результатам ветеринарного осмотра, обязательно проводят химическое и бактериологическое исследования (методики описаны в соответствующих разделах). При экспертизе солонины исследуют отдельно рассол (на прозрачность, цвет, запах, наличие пены, рН) и солонину (цвет, запах, вкус, ослизнение, бактериоскопия).

Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в установленном порядке. На готовые продукты наклеивают этикетки установленной формы, отпечатанные типографским способом.

Мясо и мясопродукты, реализация которых может быть разрешена после обеззараживания, допускают к продаже только после проварки.

Использование таких продуктов и возвращение их владельцу в необеззараженном виде запрещается.

Мясо и мясные продукты, непригодные в пищу, направляют для переработки на мясо-костную муку или сжигают, о чем составляют акт.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Санитарной оценке подлежит молоко коров, овец, коз, кобыл, буйволиц, а также молочные продукты, поступающие для продажи на рынках (в том числе в ларьках и магазинах хозяйств и потребительской кооперации), в соответствии с правилами экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Продажа молока и молочных продуктов, не прошедших экспертизу в лаборатории рынка, запрещается (за исключением государственной торговли). Не принимают на оценку молоко и молочные продукты без ветеринарной и медицинской справок, доставленных в оцинкованной и грязной таре.

Пробы для исследования берут из разных флоров продукта: молока для полного исследования 250 мл (только кислотности -50 мл), масла 10 г, творога и брынзы 20 г, простокваши, варенца, ряженки и других кисломолочных продуктов 50 мл, сметаны и сливок 15 г. Остатки проб молока и молочных продуктов после исследования денатурируют суррогатным кофе с последующей утилизацией в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

К продаже на рынках допускают молоко и молочные продукты, поступающие из хозяйств, благополучных по заразным болезням животных. Подтверждается это справкой, выданной ветеринарным врачом (фельдшером) на срок не более 1 мес. Коровье, овечье и козье молоко должно быть по чистоте не ниже II группы и по бактериальной загрязненности не ниже II класса, кобылье молоко - по чистоте не ниже I группы и по бактериальной загрязненности не ниже II класса.

В справке ветеринарный специалист, обслуживающий хозяйство (населенный пункт), указывает дату исследования на скрыто протет кающий мастит, прививки против сибирской язвы, исследования на туберкулез, бруцеллез и другие предусмотренные действующими инструкциями болезни.

Не допускают к продаже молоко и полученные из него молочные продукты в первые 7 дней после отела (молозиво) и 7 дней до конца запуска (стародойное), не отвечающие требованиям по физико-химическим показателям (плотность, кислотность, жирность, бактериальная и механическая чистота), а также при наличии нейтрализующих и консервирующих веществ или постороннего запаха (нефтепродуктов, лука, чеснока, полыни и др.), остаточных количеств средств химической защиты растений и животных, антибиотиков и в случаях фальсификации (молока - снятие жира, добавление воды, крахмала, соды и других примесей; сметаны и сливок - примеси творога, крахмала, муки, кефира; сливочного масла - примеси молока, творога, сала, сыра, вареного картофеля, растительных жиров; творога, варенца, мацони, ряженки, йогурта и других кисломолочных продуктов - снятие сливок, примесь соды и т.д.)

Коровье молоко должно быть однородно по консистенции, белого или слабо-желтого цвета, без осадка и хлопьев, со специфическим молочным вкусом и запахом, без резко выраженных, несвойственных молоку привкусов и запахов.

Содержание жира в молоке не менее 3,2%, плотность 1,027-1,033 г/см³, кислотность 16-20Т, Запрещается реализация молока кислотностью ниже 16Т. Если последняя обусловлена кормовыми факторами, то после установления причин ее снижения молоко допускают к продаже в порядке исключения.

Овечье молоко должно иметь белый цвет, густую однородную без хлопьев консистенцию, приятные специфические вкус и запах. Содержание жира не менее 5%, плотность 1,034-1,038 г/см³, кислотность не более 24Т.

Козье молоко по органолептическим показателям близко к коровьему.

Разрешается продажа со слабым специфическим запахом, жирностью не менее 4,4%, плотностью 1,027-1,038 г/см³, кислотностью не более 15°Т.

Молоко кобыл сладковатого, слегка терпкого вкуса, со специфическим запахом, цвет белый, с голубоватым оттенком, жирность не менее 1%, плотность 1,029-1,033 г/см³, кислотность не более 7°Т.

Молоко буйволиц - однородная вязкая жидкость, белого цвета, приятного вкуса и запаха. Содержание жира 7-8%, плотность 1,028-1,030 г/см³, кислотность 17-19Т.

Каждую пробу поступившего для продажи на рынках молока исследуют не позднее 1 ч после ее взятия; органолептически, на чистоту, плотность, кислотность. В теплое время года через 2 ч после выпуска в продажу или по просьбе покупателя молоко проверяют на кислотность повторно.

Бактериальную обсемененность и содержание жира определяют 1 раз в месяц при систематической продаже молока от одной и той же коровы и не реже 1 раза в 10 дней молока, поступающего из хозяйств. Молоко, доставленное для продажи первично, обязательно исследуют на содержание жира. При повторной доставке молока крупными партиями (более десяти мест) содержание жира определяют выборочно, но не менее 10% общего количества мест, а в сомнительных случаях - из каждой тары.

При подозрении, что на экспертизу поступило молоко, полученное от коров, положительно реагирующих на бруцеллез, ставят кольцевую пробу. При получении положительной или сомнительной реакции молоко уничтожают под контролем ветеринарного врача в присутствии владельца, о чем составляют акт в двух экземплярах, который хранят в делах ветеринарной службы.

В необходимых случаях молоко дополнительно исследуют на содержание стафилококкового токсина, на фальсификацию. Для исследования молока и молочных продуктов на ядохимикаты и антибиотики пробы направляют в ветеринарные лаборатории.

Сливки, сметану исследуют органолептически (внешний вид, консистенция, вкус, запах) и на примесь творога. Содержание жира, кислотность и примесь крахмала определяют выборочно.

Творог проверяют органолептически и на кислотность, а в необходимых случаях - на содержание жира и влаги.

Ряженку, варенец, мацони, йогурт и другие цельномолочные продукты проверяют органолептически, выборочно - на кислотность и содержание жира.

Масло сливочное и топленое проверяют органолептически, а в необходимых

случаях определяют содержание влаги, жира, концентрацию поваренной соли и наличие примесей (растительного масла, творога).

Брынзу и сыр проверяют органолептически, а при необходимости - на содержание жира, поваренной соли и влаги.

Кумыс исследуют органолептически, на содержание жира и кислотность.

На таре с молоком и молочными продуктами после экспертизы должна быть этикетка установленного образца.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

Экспертизе на рынках подлежат рыба свежая, мороженая, соленая, копченая, вяленая и раки.

В сомнительных случаях осматривают и вскрывают рыбу, парную и мороженую исследуют на свежесть. На доброкачественные рыбу и рыбопродукты владельцу выдают этикетку установленной формы. В случаях, когда продукт непригоден в пищу, его изымают у владельца и утилизируют, о чем составляют акт. Продажа рыбы на рынке отдельными гражданами запрещается.

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Мед оценивают органолептически (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторными исследованиями (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т.д.).

Учет и отчетность.

В лаборатории для повседневного учета ведут следующие журналы ветеринарно-санитарной экспертизы: мяса, рыбы, раков, яиц; молока и молочных продуктов; пищевых продуктов растительного происхождения; меда. Отчет составляют по форме № 5-вет о ветеринарно-санитарном надзоре на убойных пунктах колхозов, совхозов и других хозяйств, организаций и в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы в течение года.

Оценка работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

При оценке работы лаборатории обращают внимание на: О организацию работы (график рабочего дня, наличие наглядных пособий, плакатов, правила предъявления продуктов и торговли ими и т.д.), штатное расписание, фактическую численность и деловые качества сотрудников (образование, стаж работы, когда и где пройдена специализация, занимаемая должность и соответствие); О территориальное решение производственных помещений, их санитарное состояние и соответствие ветеринарным требованиям; П правильность оформления ветеринарных справок и свидетельств, выдаваемых на животных и пищевые продукты животного

происхождения, поступающие для реализации; О обеспеченность станции производственными и подсобными помещениями, оборудованием, реактивами; ? условия проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя животных, рыбы, молока, молочных продуктов, меда;

- анализ качества пищевых продуктов, своевременность проведения химических, бактериологических и других исследований продуктов животноводства, трихинеллоскопии свиных туш;
- правильность ведения журналов регистрации результатов экспертизы продуктов животного происхождения;
- порядок клеймения (этикетирования) продуктов, признанных годными или условно годными в пищу и допущенных к продаже на рынке;
- методы обезвреживания продуктов, признанных условно годными в пищу;
- порядок уничтожения продуктов, признанных негодными в пищу, и правильность их активирования; О надзор за санитарным состоянием мест торговли мясом, мясопродуктами, птицей, рыбой, молоком, молочными и другими продуктами;
- своевременность извещения главных ветеринарных врачей и хозяйств о поступлении на рынок продуктов, доставленных из неблагополучных пунктов по инфекционным болезням животных, трихинеллезу и финнозу (с указанием точного адреса владельца этих продуктов);
- наличие и выполнение плана по контролю за ветеринарно-санитарным состоянием молочных ферм, хозяйств и исследованию санитарного качества молока на фермах (по чистоте и бактериальной обсемененности);
- проведение ветеринарно-просветительной работы среди населения о мерах получения качественной продукции, порядке представления и правилах торговли на рынках; качество составляемых отчетов.

Подготовить конспект:

1. Контроль за качеством производства продуктов питания в животноводстве.
2. Материалы ответа выслать на проверку.

