

**Учреждение образования
«Гродненский государственный аграрный университет»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Гродненский государственный
аграрный университет»



(подпись)

В.К. Пестис

(И.О. Фамилия)

« » 20 г.

Регистрационный № УД- /баз.

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Учебная программа для специальности:

1 – 74 03 02 «Ветеринарная медицина»

ГРОДНО 2011

СОСТАВИТЕЛИ:

Свиридова А.П. – заведующая кафедрой гигиены животных учреждения образования «Гродненский государственный аграрный университет», кандидат ветеринарных наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Копоть Ольга Васильевна – доцент кафедры технологии хранения и переработки животного сырья учреждения образования «Гродненский государственный аграрный университет», кандидат сельскохозяйственных наук

Красочко Петр Альбинович – заведующий отделом вирусных инфекций РУП «Институт экспериментальной ветеринарии им. С.Н. Вышелесского», заместитель директора, доктор ветеринарных и доктор биологических наук

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

Кафедрой гигиены животных
(протокол № 5 от 28 декабря 2010 года);

Методическим советом учреждения образования «Гродненский государственный аграрный университет»
(протокол № 3 от 26 января 2011 года)

Ответственный за редакцию: Свиридова А.П.

Ответственный за выпуск: Снопко Т.В.

Пояснительная записка

Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках - дисциплина, изучающая принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки пищевых продуктов на продовольственных рынках. Данная дисциплина имеет важное значение в формировании совокупных знаний по специальности.

Цель дисциплины - подготовить квалифицированного ветеринарного специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных продуктов на продовольственных рынках, способного давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на продовольственных рынках предусматривает решение важных и ответственных **задач**:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных;
- предотвращение пищевых отравлений через продукты животного и растительного происхождения;
- недопущение распространения бактериальных, вирусных и паразитарных болезней через продукты;
- предупреждение загрязнения окружающей среды.

Освоив содержание дисциплины студенты **должны знать**:

- значение и задачи ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках;
- современные достижения в науке и технике в области контроля качества и безопасности сырья и продуктов как животного, так и растительного происхождения;
- нормативные документы по ветсанэкспертизе пищевых продуктов, используемых непосредственно в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках;
- особенности диагностики инфекционных, инвазионных и других болезней животных при проведении ветсанэкспертизы на рынках;
- новые методы исследования (органолептические, физико-химические, бактериологические, вирусологические, паразитологические, токсикологические и др.) продуктов животноводства, растениеводства и правила их ветеринарно-санитарной оценки;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясо-продуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обеззараживания условно годных продуктов, не подлежащих свободной реализации;
- современные требования к санитарному состоянию мест торговли.

Студенты *должны владеть*:

- ▶ правилами проведения ветсанэкспертизы продуктов животного и растительного происхождения на рынках;
- ▶ методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи;
- ▶ методами трихинеллоскопии консервированного и не консервированного мяса;
- ▶ методами ветсанэкспертизы и исследований животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках;
- ▶ методами исследования продуктов с целью их идентификации;
- ▶ способами выявления различных видов фальсификаций;
- ▶ правилами отбора проб для лабораторных анализов и доставки их в лабораторию;
- ▶ методами бактериоскопических, физико-химических, радиологических исследований пищевых продуктов;
- ▶ методами обеззараживания и утилизации продукции по результатам ветсанэкспертизы.

Подготовленный врач ветеринарной медицины *должен уметь*:

- ◆ проводить полную ветеринарно-санитарную экспертизу всех контролируемых продуктов в установленном порядке;
- ◆ давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов;
- ◆ решать вопросы о проведении необходимых ветеринарно-санитарных исследований;
- ◆ осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием павильонов и мест торговли продуктами;
- ◆ проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.

Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках как отрасль знаний сохраняет предметную связь с нормальной и патологической анатомией, физиологией, зоогигиеной, биохимией, микробиологией, токсикологией, эпизоотологией, паразитологией, судебной экспертизой, другими клиническими и биотехнологическими дисциплинами.

Для изучения данной дисциплины в полном объеме необходима хорошая организация учебного процесса, материально-техническое обеспечение и обязательное проведение занятий на производстве (лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и др.). В подготовке специалиста по данной дисциплине важное значение имеют и такие формы обучения как НИР студентов и решение практических ситуаций.

На **изучение дисциплины**, в соответствии с типовым учебным планом, отводится **80 часов**, в том числе **48 – аудиторных**, из них **16 – лекционных**, **18 – лабораторных** и **14 – практических**. На **самостоятельную подготовку** студентов по данной дисциплине отводится **32 часа**.

Примерный тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе		
			лекции	лабора- торные	практи- ческие
1	2	3	4	5	6
1.	Общие положения о ветсанэкспертизе и госветнадзоре на продовольственных рынках	4	2	-	2
2.	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясных продуктов, субпродуктов, жира	12	4	4	4
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	10	2	4	4
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	2	2	-
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства	6	2	2	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	6	2	4	-
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, грибов	6	2	2	2
	Итого часов	48	16	18	14

Содержание дисциплины

1. Общие положения о ветсанэкспертизе и госветнадзоре на продовольственных рынках

Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Планирование, устройство, оборудование лаборатории и штат. Функции и задачи. Права и обязанности ветеринарных специалистов, работающих по ветсанэкспертизе пищевых продуктов. Формы журналов по учету результатов ветсанэкспертизы и порядок отчетности. Нормативные документы по ветсанэкспертизе пищевых продуктов, используемых в лабораториях ВСЭ на продовольственных рынках. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевых продуктов на продовольственных рынках.

2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясных продуктов, субпродуктов, жира

Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов на продовольственных рынках. Отбор проб для лабораторного исследования.

Способы и правила добычи диких животных охотничьим промыслом. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав, особенности созревания и методы определения свежести мяса. Послеубойная диагностика болезней и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Ветеринарное клеймение.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Виды порчи жиров.

Лабораторный контроль мороженого мяса, солонины, консервированного мяса, колбасных изделий и копченостей.

Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов. Документация.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Требования, предъявляемые к молочной посуде. Требования к молоку по действующему ГОСТу для реализации на рынках. Правила отбора проб для исследований.

Пороки молока и методы их определения. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов, ингибиторов и других веществ.

Молоко как возможный источник инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями, при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока.

Требования действующих ГОСТов к молочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

Основные пороки молочных продуктов и методы их распознавания.

Документация.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.

Отбор проб для исследований. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы. Пороки яиц. Товароведческая оценка и классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.

Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яйцепродуктов.

Документация.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Методы отбора проб для исследований. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующим правилам и ГОСТу.

Фальсификация меда, методы ее распознавания и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства.

Документация.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов

Виды промысловых рыб. Морфологический и химический состав мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.

Правила отбора проб для исследований. Методы определения доброкачественности рыбы, рыбопродуктов и раков. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях.

Основные показатели доброкачественности охлажденной и мороженой рыбы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Основные пороки консервированной рыбы.

Исследование рыбопродуктов и раков на доброкачественность и их санитарная оценка.

Документация.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, грибов, виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов.

Ветеринарно-санитарные требования при продаже растительных продуктов на рынках и порядок проведения экспертизы. Отбор проб.

Экспертиза и санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы. Методы исследования и санитарная оценка. Порядок реализации условно-съедобных грибов.

Экспертиза растительных масел.

Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

Информационная часть

Основная литература

1. Серегин, И.Г., Боровков, М.Ф., Никитченко, В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках/ Учебное пособие. – СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
2. Житенко, П.В., Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на колхозных рынках. – М.: Росагропромиздат, 1990.

Дополнительная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ М.Ф.Боровков. – СПб.: Лань, 2007. – 448 с.
2. Елемесова, К.Н., Шуклина, Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов/ Справочник. – К.: ООО «Ком-Снаб», 2005. – Т.1, 2. – 440 с., 520 с.
3. Житенко, П.В., Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства/Справочник. - М.: Колос, 2000. – 352 с.
4. Кунаков, А.А. и др. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза/Под ред А.А.Кунакова. – М.: КолосС, 2007. – 400 с.
5. Макаров, В.А. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах/Справочник. – М.: Колос, 1992. – 192 с.
6. Макаров, В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.- М.: Агропромиздат, 1991.- 463с.
7. Сборник технических нормативных правовых актов по ветеринарно-санитарной экспертизе продукции животного происхождения /под редакцией Е.А. Панковца, А.А. Русиновича. – Минск: Дизель-91, 2008. – 303 с.
8. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001.- 704с.
9. Чернявский, М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. /Справочник. – М.: Колос, 2002. – 376 с.
10. Сан ПиН 11 - 63 РБ 98. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов/ утв. постанов. Госсанэпиднадзора РБ от 29.04.98 №18.
11. Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).