

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
Б1.Б.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. Организация самостоятельной работы | 3 |
| 2. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (проекта)..... | 6 |
| 2.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта)..... | 6 |
| 2.2 Порядок и сроки выполнения курсовой работы (проекта)..... | 6 |
| 2.3 Темы заданий..... | 6 |
| 2.4 Критерии оценки и максимальное количество баллов..... | 7 |
| 2.5 Структура курсовой работы (проекта)..... | 8 |
| 2.6 Рекомендованная литература..... | 8 |
| 3. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов..... | 9 |
| 4. Методические рекомендации по подготовке к занятиям..... | 24 |
| 4.1 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных..... | 24 |
| 4.2 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии..... | 27 |
| 4.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела... | 28 |
| 4.4 Взятие патологоанатомического материала для исследования..... | 30 |
| 4.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса..... | 31 |
| 4.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов..... | 33 |
| 4.7 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных..... | 37 |
| 4.8 Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов..... | 38 |
| 4.9 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных..... | 39 |
| 4.10 Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса..... | 39 |

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1 Организационно-методические данные дисциплины

| № п.п . | Наименование темы | Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД) | | | | |
|---------------|---|---|--------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
| | | подготовка курсового проекта (работы) | подготовка реферата/эссе | индивидуальные домашние задания (ИДЗ) | самостоятельное изучение вопросов (СИВ) | подготовка к занятиям (ПкЗ) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Введение в дисциплину | - | - | - | 2 | - |
| 2 | Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного | + | - | - | 2 | - |
| 3 | Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных | + | - | - | 2 | - |
| 4 | Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных | + | - | - | 2 | 3 |
| 5 | Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии | + | - | - | 2 | 2 |
| 6 | Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по | + | - | - | 2 | 2 |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|---|
| | материалам дела | | | | | |
| 7 | Взятие патологоанатомического материала для исследования | + | - | - | 2 | 2 |
| 8 | Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов | + | - | - | 2 | - |
| 9 | Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных | + | - | - | 3 | - |
| 10 | Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш | | | | 2 | - |
| 11 | Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса | + | - | - | - | 2 |
| 12 | Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных | + | - | - | - | 2 |
| 13 | Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки | + | - | - | 2 | - |
| 14 | Экспертиза | | - | - | - | 2 |

| | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|---|
| | соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов | | | | | |
| 15 | Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных | - | - | - | - | 2 |
| 16 | Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса | | - | - | - | 2 |
| 17 | Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных | - | - | - | 2 | - |
| 18 | Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами | - | - | - | 3 | - |
| 19 | Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование | - | - | - | 3 | 2 |

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

2.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта).

2.1.1 изучение, систематизация и анализ законодательных и нормативных документов, литературы, статистических данных, периодических изданий по вопросам темы;

2.1.2 самостоятельное изложение теоретических основ темы;

2.1.3 выполнение практической части работы с привлечением материалов практики, данных статистики;

2.1.4 выявление существующих проблем по избранной теме и рассмотрение путей их решения.

2.2 Порядок и сроки выполнения курсовой работы (проекта).

Работу оформляют в компьютерном исполнении или машинописью на стандартных листах белой бумаги. Текст размещают на одной стороне листа при вертикальном его расположении, оставляя поля: слева 30 мм, справа 10 мм, сверху 20 мм и снизу 25 мм.

Материал работы должен быть написан чернилами одного цвета черного, фиолетового или синего, включая заголовки, аккуратно, разборчиво, без ошибок. Допускается исправления мелких неточностей после аккуратной подчистки.

Заголовки разделов и подразделов следует писать прописными (заглавными) буквами. Страницы нумеруют арабскими цифрами, проставляя их в середине листа в верхней его части.

Цифровой материал желательно оформить в виде таблиц. Таблицу размещают после упоминания о ней в тексте и по возможности таким образом, чтобы она размещалась на одном листе. Таблицу с большим количеством строк и граф можно переносить на другой лист. Если страница не полностью занята таблицей или другой иллюстрацией: фотографией, рисунком, то на ней размещают текст. Каждая таблица должна иметь заголовок, который располагают над таблицей. Таблицы нумеруют арабскими цифрами. Номер ставится после надписи «Таблица», которая помещается справа над заголовком таблицы.

Чертежи, диаграммы, схемы, графики, рисунки, фотографии обозначают словом «Рис.». Название рисунка помещается внизу иллюстрационного материала и нумеруется арабскими цифрами после слова «Рис.». Рисунки для наглядности допускается выполнять в цвете.

Первый лист курсовой работы начинается титульным листом, номер на нем не проставляется.

Введение, каждый раздел кроме подразделов, заключение, список использованной литературы начинают с новой страницы.

2.3. Темы заданий

1. При выполнении курсовой работы в условиях кафедры предлагаются следующие темы:

1. Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия.

2. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при асфиксии и кахексии.

3. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии высоких и низких температур.

4. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при действии промышленного и атмосферного электричества, радиоактивного воздействия.

5. Особенности судебно-ветеринарного исследования трупа животного при нарушении содержания и эксплуатации животного.

6. Правила направления на судебно-ветеринарное исследование биологического материала.

7. Определение категорий и упитанности мяса различных видов животных (говядина, телятина, свинина, баранина, козлятина, конина, птица, кролики).

8. Судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса.
9. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
10. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов.
11. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
12. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
13. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации.
14. Принципы судебно-ветеринарной экспертизы отравлений животных, их причины и классификация.
15. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных.
16. Патоморфологические признаки при отравлении минеральными ядами, имеющими судебно-ветеринарное значение.
17. Клинические и патоморфологические признаки при отравлениях мышьяком, ртутью и ртутьорганическими соединениями.
18. Условия возникновения и характер патоморфологических изменений при кормовых отравлениях.
19. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами.
20. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами.

2.4. Критерии оценки и максимальное количество баллов.

| № | Критерии оценки | Баллы |
|----|--|-------|
| 1 | соблюдение сроков сдачи работы | 5 |
| 2 | правильность оформления работы | 5 |
| 3 | грамотность структурирования работы | 5 |
| 4 | наличие иллюстрирующего/расчетного материала | 5 |
| 5 | использование современной литературы | 5 |
| 6 | использование зарубежной литературы | 5 |
| 7 | актуальность темы | 5 |
| 8 | сбалансированность разделов работы | 5 |
| 9 | правильная формулировка целей и задач исследования | 10 |
| 10 | соответствие содержания заявленной теме | 10 |
| 11 | практическая значимость результатов работы | 10 |
| 12 | степень самостоятельности выполнения | 10 |
| | наличие элементов научного исследования | 10 |

| | | |
|----|--|-----|
| 13 | | |
| 14 | умение докладывать результаты и защищать свою точку зрения | 10 |
| | ИТОГО: | 100 |

2.5. Структура курсовой работы (проекта):

Например:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

2.6 Рекомендованная литература.

2.6.1 Основана литература:

1. Жаров А. В., Судебная ветеринарная медицина. - 3-е изд., испр. и доп. [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2014.-464 с. ЭБС «Лань»

2. Жаров А. В., Патологическая анатомия животных. - 2-е изд., испр. и доп. [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2013.-608 с. ЭБС «Лань»

2.6.2. Дополнительная литература:

1.Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб. СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань»

2. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2013.-480 с. ЭБС «Лань»

2.6.3. Программное обеспечение

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1 Введение в дисциплину:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Судебная ветеринарная медицина (судебная ветеринария) — раздел ветеринарной медицины, разрабатывающий теорию и практику, методы, приемы и способы проведения специального судебного исследования (судебной экспертизы). Экспертиза (expertisa от лат. *expertus* — опытный) — исследование, заключение сведущего, знающего, понимающего лица. Судебная ветеринарная (судебно-ветеринарная) экспертиза — вид врачебной экспертизы для разрешения специальных вопросов ветеринарной медицины, возникающих в следственной, судебной, арбитражной и страховой практике. Вопросы судебной ветеринарной медицины возможны при рассмотрении уголовных и гражданских дел, связанных с заболеванием, падежом (гибелью) или вынужденным убоем животных, нарушением карантинирования, купли-продажи животных, сырья и продуктов животного происхождения, с неправильным использованием животных в племенных и иных целях, незаконной охотой (браконьерством), жестоким обращением с животными и т. д.

Цель судебной ветеринарной медицины — использование всего комплекса ветеринарных знаний, специальных методов исследований в качестве научно-прикладных способов доказательства для решения конкретных задач судебно-ветеринарной экспертизы. Существуют разные формы экспертизы: медицинская, ветеринарная, экономическая, товароведческая, экологическая и другие. Осуществляются они с помощью специальных знаний с привлечением к проведению опытных специалистов, сведущих людей, имеющих соответствующее высшее образование.

Государственные, ведомственные и производственные ветеринарные службы Российской Федерации обеспечивают планирование и проведение целого комплекса организационных и специальных лечебно-профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на сохранение животного мира, здоровья и продуктивности животных, защиту людей от болезней, общих для человека и животных, обеспечение населения полноценными продуктами питания и товарами животного происхождения. Органы Государственного ветеринарного надзора осуществляют контроль за выполнением ветеринарно-санитарных требований на предприятиях по производству мяса, молока, яиц на животноводческих, звероводческих, рыбоводческих, птицеводческих фермах и подсобных хозяйствах независимо от их подчиненности; обеспечивают охрану территории страны от заноса инфекционных болезней животных и завоза недоброкачественных в ветеринарном отношении сырья и продуктов питания.

Задачи судебно-ветеринарной экспертизы состоят во всемерном содействии правоохранительным органам, уголовному и арбитражному судам, страховой службе, юридическим и физическим лицам, занимающимся содержанием и разведением животных, их куплей-продажей, использованием сырья и продуктов животного происхождения и др., в объективном рассмотрении и научно обоснованном заключении по возникающим в уголовных делах вопросам, решение которых осуществляется компетентными правоохранительными органами с привлечением в необходимых случаях ветеринарных врачей в качестве экспертов.

Ветеринарная экспертиза проводится по требованию правоохранительных органов по делам о преступлениях, служебном подлоге или халатности в области сохранения и разведения животных, их купли-продажи, выяснения причин распространения болезней и падежа животных, правильности режима карантинирования и других правил борьбы с инфекционными и массовыми незаразными заболеваниями, содержания и использования животных, сырья и продуктов животного и растительного происхождения, сбережения и восстановления дикой фауны и флоры в соответствии с Законом об охране природы и животного мира в РФ. В ст. 245 УК определено, что «жестокое обращение с животными, повлекшее их гибель илиувечье, если это деяние совершено из хулиганских побуждений или

из корыстных побуждений, или с применением садистских методов, или в присутствии малолетних, — наказывается штрафом в размере от ста до двухсот минимальных размеров оплаты труда или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от одного до двух месяцев, либо исправительными работами на срок от одного года, либо арестом на срок до шести месяцев».

3.2 Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Место происшествия — это участок местности или помещение, где произошло событие, в отношении которого имеются данные о возможном наличии в нем признаков преступления.

Судебно-медицинский эксперт или врач иной специальности обязательно участвует в осмотре, когда на месте происшествия имеются:

1. Труп (трупы).

2. Пострадавший (пострадавшие).

3. Вещественные доказательства, подлежащие судебно-медицинскому исследованию.

Наружный осмотр трупа на месте его обнаружения (происшествия) — следственное действие, регламентированное УПК РФ. Наружный осмотр трупа на месте его обнаружения (происшествия) производит следователь в присутствии понятых и с участием судебно-медицинского эксперта (врача-эксперта), криминалиста и других специалистов.

Статическая и динамическая

Статическая стадия осмотра заключается в изучении обстановки места происшествия без нарушения ее первоначального состояния. При этом должно быть зафиксировано точное местоположение всех выявленных предметов, объектов и их взаимное расположение друг к другу. В статической стадии все обнаруженное осматривают, описывают, фотографируют, фиксируют в виде схематических рисунков, не дотрагиваясь руками до выявленных предметов и следов.

Динамическая стадия осмотра состоит в таком исследовании предметов и объектов, при котором изменяется их первоначальное состояние и месторасположение. Для выявления всех особенностей предметов и следов на них предметы в этой стадии необходимо брать руками, переворачивать, передвигать и т.д. При этом производится описание, фотографирование и изготовление схематических рисунков всех поверхностей объектов.

Способы осмотра места происшествия:

- сплошной (объективный) - осматривается полностью вся площадь места происшествия.

- Выборочный (субъективный) - осматриваются лишь участки имеющие важное следственное значение.

- По узлам (узлом на месте происшествия называется предмет или группа предметов, имеющих важное значение для следствия - орудие преступления, лужа крови и т.д.)

Границы осмотра места происшествия - условные линии, ограничивающие осматриваемую территорию с учетом возможности выявления всех вещественных доказательств и следов, имеющих значение для следствия.

Отправной пункт осмотра - точка начала осмотра места происшествия.

Направление осмотра:

- линейное,
- круговое (по часовой или против часовой стрелки),
- радиальное (от центра к периферии или наоборот).

Выбор направления осмотра зависит от характера происшествия и места где оно произошло. Например, при дорожно-транспортных происшествиях целесообразно осуществлять осмотр в линейном направлении (вдоль шоссе, дороги).

Оснащение для осмотра места происшествия. Резиновые перчатки, ножницы, пинцеты, скальпеля, термометры - ртутный и электрический, неврологический молоточек, набор стерильных предметных стекол, стеклянных и деревянных палочек, пробирок, марлевых тампонов, салфеток и бинтов, шприцы с иглами, полиэтиленовые мешочки, измерительные линейки и ленты, пилокарпин, атропин, этиловый спирт, писчую бумагу. Учитывая

возникающую иногда необходимость оказания первой медицинской помощи потерпевшим или иным лицам, следует иметь набор для оказания первой медицинской помощи.

Методика осмотра трупа на месте его обнаружения (происшествия)

Предварительные действия на месте происшествия. При прибытии на место обнаружения трупа судебно-медицинский эксперт или же иной врач (врач-эксперт), прежде всего должен удостовериться в том, имеются ли у трупа достоверные признаки смерти, и в случае их отсутствия поставить об этом в известность следователя, который обязан вызвать скорую медицинскую помощь, а судебно-медицинский эксперт (врач-эксперт) должен лично принять необходимые меры по реанимации (искусственное дыхание, закрытый массаж сердца и др.) используя для этого имеющиеся у него приспособления и медикаменты.

Для констатации смерти используют вероятные признаки ее наступления: пассивное положение тела, бледность кожных покровов, отсутствие сознания, сердечной и дыхательной деятельности, болевой и других видов чувствительности, глазных, сухожильных рефлексов.

Как правило, на месте происшествия врач не знает, сколько времени прошло с момента прекращения сердцебиения и дыхания. Поэтому при наличии лишь вероятных признаков смерти и отсутствии несовместимых с жизнью повреждений, он должен оказывать реанимационные мероприятия пострадавшему.

Только после появления достоверных признаков смерти (ранних трупных изменений - трупных пятен и окоченения, феномена Белоглазова и т.д.) попытки оживления должны быть прекращены и констатирована смерть.

При отсутствии положительного эффекта от принятых реанимационных мероприятий в протоколе осмотра трупа на месте его обнаружения надлежит указать, какие реанимационные меры были приняты, время их начала и окончания, а также основание для их прекращения.

3.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Алиментарная дистрофия (алиментарный маразм) - это социальное заболевание, которое может развиться в результате вынужденного или осознанного голодания. На сегодняшний день алиментарным маразмом страдают люди не только в развивающихся странах, во время войн и катастроф – а это более полумиллиона человек. Многие готовы морить себя голодом осознанно в погоне за красивой фигурой и в угоду своим комплексам. Однако заболевание может иметь тяжелые последствия, вплоть до летального исхода. При длительном голодании, отсутствии поступления незаменимых веществ в организме могут произойти необратимые изменения метаболических процессов. В развитых странах все чаще можно услышать о случаях анорексии - а это та же алиментарная дистрофия тяжелой степени.

Причиной алиментарного маразма служит длительное голодание, во время которого в организме поступает недостаточное количество питательных веществ и энергии. При этом учитывается и их относительная недостаточность: когда поступление калорий не соответствует их расходу. Голодание может наступить по разным причинам (война, экологическое бедствие и другие случаи, когда человек вынужденно длительно не получает пищу; диеты; сужение и рубцы пищевода и прочее), однако усугубление процесса провоцируется тяжелым физическим трудом, переохлаждением.

Следует заметить, что развитие дистрофии возможно только при длительном энергетическом голодании. При этом в организме сначала полностью истощаются запасы гликогена и жиров, затем для обеспечения основного обмена используются запасы внутритканевого белка. В первую очередь процессы дистрофии начинаются в коже, мышцах, затем действуют внутренние органы, в самую последнюю очередь – жизненно важные (сердце, почки и мозг). В какой-то момент процессы катаболизма принимают такую форму, что летальный исход становится неизбежным даже при начале полноценного лечения.

На последних стадиях заболевания в организме истощаются запасы витаминов и минералов, перестает функционировать иммунная система. Летальный исход обычно

наступает или от сердечной недостаточности, или от присоединившейся инфекции на фоне значительного угнетения иммунитета.

2. Гипо-, макро- и микровитамины:

Гиповитаминоз – недостаток в организме одного или целой группы витаминов. Проявления заболевания в большой мере зависят от вида гиповитаминоза (от того, какого именно витамина не хватает), однако для всех разновидностей витаминной недостаточности характерны повышенная усталость, сонливость, раздражительность, снижение аппетита. Диагностика гиповитаминозов сводится к правильной оценке клинической картины, лабораторному определению количественного содержания витаминов в крови, волосах, ногтях и моче. Лечение гиповитаминоза заключается во введении в рацион достаточного количества недостающих витаминов или назначении их в виде таблеток либо инъекций.

Выделяют экзогенные и эндогенные причины возникновения витаминной недостаточности. К экзогенным относят:

- недостаток витаминов в пище (так называемая алиментарная недостаточность), который может возникать при недостаточном либо нерациональном, однообразном питании, а также при употреблении продуктов, неправильно хранившихся или приготовленных с грубыми нарушениями правил кулинарной обработки, что приводит к разрушению витаминов;
- нарушение состава кишечной микрофлоры (дисбактериоз), возникающее чаще всего при длительном применении сильнодействующих лекарственных препаратов (антибиотиков, сульфаниламидов и подобных).

К эндогенным причинам появления витаминной недостаточности относятся разнообразные факторы, приводящие к нарушениям обмена или к повышенной потребности организма в витаминах. Основные из них:

- нарушения всасывания и транспорта витаминов;
- нарушения биохимических процессов синтеза активных форм витаминов и коферментов;
- ускоренный распад витаминов;
- физиологические состояния, вызывающие повышенную потребность в витаминах (тяжелые физические нагрузки, растущий организм, беременность, кормление грудью, некоторые заболевания).

3.4 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

Большая советская энциклопедия» дает следующее определение понятию «фальсификация» (позднелат. falsificatio, от falsifico – подделываю):

1) злостное, преднамеренное искажение данных;
2) заведомо неверное истолкование чего-либо;
3) изменение с корыстной целью вида или свойства предметов; подделка. Уголовный кодекс Российской Федерации, статья 142 «Фальсификация избирательных документов, документов референдума или неправильный подсчет голосов» предполагает наказание за «фальсификацию избирательных документов, документов референдума, заведомо неправильный подсчет голосов либо заведомо неправильное установление результатов выборов, референдума, нарушение тайны голосования, если эти действия совершены членом избирательной комиссии, инициативной группы или комиссии по проведению референдума».

При этом в комментариях к Уголовному кодексу Российской Федерации даются следующие пояснения статьи 142 УК РФ: «В соответствии с Конституцией РФ и федеральными законами голосование на выборах народных депутатов или Президента РФ является тайным. Контроль за волеизъявлением голосующих не допускается. Нарушение этого положения и искажение результатов голосования является посягательством на политические права граждан. Фальсификация избирательных документов, документов референдума может состоять в изменении содержания подлинного документа путем внесения в него заведомо ложных сведений, подделки, подчистки или пометки другим числом, а также

в изготовлении другого документа с ложным содержанием. К избирательным документам относятся: избирательные бюллетени, списки избирателей, удостоверения на право голосования и т. д. Фальсификация избирательных документов, документов референдума искажает сведения о волеизъявлении избирателей и результаты голосования, референдума.

Заведомо неправильный подсчет голосов является умышленным искажением сведений о результатах голосования или референдума, которое может быть выражено как в увеличении, так и в уменьшении количества голосов против фактически поданных избирателями в пользу одного из кандидатов либо в пользу решения того или иного вопроса (при референдуме). Наряду с этим к данному преступлению относится и заведомо неправильное установление результатов выборов, референдума, которое может быть выражено в том, что вопреки закону выборы объявляются недействительными либо, наоборот, действительными; в том, что вопреки закону и порядку проведения выборов тот или иной кандидат объявляется избранным либо, наоборот, неизбранным и т. п. Нарушение тайны голосования – это совершение различных действий (бездействие), которые препятствуют соблюдению установленных соответствующим положением о выборах условий, обеспечивающих тайну голосования. Это и оставление избирательного участка без специально оборудованных кабин гаи их ненадлежащее оборудование, создание препятствий для голосования в кабинах, присутствие посторонних лиц при заполнении избирательного бюллетеня, выдача непронумерованных бюллетеней и т. д.

2.Понятие видовой фальсификации:

Существуют следующие виды фальсификации: Ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная и информационная. Ассортиментная (видовая) – фальсификация осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем с сохранением сходства одного или нескольких признаков. Примером ассортиментной фальсификации служит замена одного сорта плодов или овощей другим сортом, пищевых сортов техническими. Возможна также ассортиментная фальсификация хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий, выработанных из одного сорта муки, изделиями, выработанными из другого, более низкого, сорта муки. Такую подделку выявить можно по цвету хлебобулочных и макаронных изделий, но более точное заключениедается по физико-химическим показателям: содержанию клетчатки, пентозанов, кальция, фосфора, железа. Довольно часто картофельный крахмал фальсифицируется пшеничной мукой или кукурузным крахмалом; сливочное масло – маргарином. В качестве средств ассортиментной фальсификации применяются пищевые и непищевые заменители. Пищевые заменители – более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам. Наиболее часто для фальсификации жидких продуктов используют воду. Непищевые заменители органического или минерального происхождения непригодны для пищевых целей, к ним относят мел, гипс, известь, золу. Качественная фальсификация – подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей. Разновидностью качественной фальсификации является частичная или полная замена натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов.

3.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

Асфиксия - форма острого кислородного голодания, когда наряду с недостаточным поступлением кислорода в организм, нарушается его доставка тканям, понижается способность тканей использовать кислород для окислительных процессов; при этом накапливается избыточное количество углекислого газа.

Асфиксия развивается вследствие механических повреждений в результате заболеваний. Виды механической асфиксии:

1. Стронгуляционная (улавливание на привязи).

2. Компрессионная - от сдавливания груди, живота, например, поросят под свиноматкой.

3. От закрытия дыхательных путей (рта, носа) инородными телами. Аспирационная (асфиксия сыпучими веществами, жидкостями, желудочным содержимым при рвотных явлениях, от лекарственных веществ). Утопление (асфиксическое, "сухое", "истинное", "мокрота").

4. Асфиксия в ограниченном замкнутом пространстве. Асфиксия при заболеваниях: воспаление и отек легких, сердечная недостаточность, тимпания, метеоризм, острое расширение желудка, спазм сосудов, отравления.

В процессе развития механической асфиксии различают пять периодов:

1. Предасфиксический - характеризуется кратковременной остановкой дыхания.

2. Одышка, учащение дыхания. Вначале инспираторная одышка, затем переходит в экспираторную.

3. Период кратковременной остановки дыхания (покоя), рефлексов.

4. Период терминальных дыханий, когда животное широко раскрывает рот, как бы ловит воздух,

5. Период асфиксии - стойкая остановка дыхания. Сердечные сокращения учащаются и слабеют, через 5-8 мин. прекращаются, и наступает смерть.

В процессе развития асфиксии происходят резкие расстройства кровообращения. Патологоанатомические изменения принято разделять на наружные и внутренние. Наружные изменения: мелкие кровоизлияния на складках конъюнктивы, цианоз слизистых оболочек головы, сильное наполнение сосудов кровью, которая быстро алеет. Внутренние изменения: темная жидккая кровь, сильное наполнение кровью правой половины сердца, полнокровие внутренних органов, подплевральные и подэпикардиальные мелкие кровоизлияния.

Однако следует указать, что эта признаки не являются строго патологоанатомическими, диагностика должна быть основана на общих признаках, а также следует учитывать следственные данные об обстоятельствах наступления смерти.

У животных чаще развивается такого рода асфиксия от сдавливания шеи веревочной петлей, цепью при недосмотрах обслуживающего персонала. Эксперт прежде всего должен обретать ветшение на положение трупа в пространстве, на наличие цепи, петли, сдавливающей шею, на закрытие дыхательных путей. При исследовании учитывается наличие стронгулиационной борозды на месте сдавливания, которая представляет собой обескровленное углубление, нередко с явлениями отпечатка привязи; окружающие ткани гиперемированы, отечны. У животных, в отличие от человека, на коже эта борозда не всегда отчетливо выражена, лучше она видна после снятия кожи в подкожной клетчатке.

Иногда наблюдаются разрывы мышц или шейных связок, перелом колец трахеи, шейных позвонков, ветвей подъязычной кости. Кроме того, обнаруживают кровоизлияния в капсулу лимфатических узлов и окружающую жировую клетчатку, надрывы общей сонной артерии у места бифуркации, иногда - кровоизлияния в толщину кончика языка при прикусе его во время судорог.

Возможно задушение животного во время ущемления шеи в изгороди, между деревьями, перекладинами кормушки и т. д. Стронгулиационная борозда в подобных случаях соответствует форме сдавливающего предмета.

3.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Социально-экономические и правовые отношения людей, связанные с наличием различных форм собственности, в том числе частной, обменом и торговлей, в условиях рынка регламентируются Законом о торговле и Гражданским кодексом РФ. Необходимость в проведении ветеринарной экспертизы при купле-продаже животных возникает в тех спорных случаях, когда покупатель после сделки обнаруживает вопреки договору отсутствие каких-либо продуктивных качеств, наличие физических недостатков у животного, болезнь или его внезапный падеж.

Сложность решения такого рода вопросов, связанных с куплей – продажей животных, состоит в том, что любая болезнь и многие пороки на первом этапе развития имеют более или менее продолжительный скрытый, а при инфекционных и инвазионных болезнях инкубационный период или протекают циклично с чередованием периодов рецидива и ремиссии при хроническом течении болезней. Кроме того, необходимо учитывать возможность появления пороков или заражения животного, приобретенных после его продажи, При решении спорных вопросов купли–продажи вещей решающую роль играют правовые нормы торговли и товарная экспертиза, а при купле–продаже животных – заключение ветеринарных врачей–экспертов.

Проводя экспертизу материалов купли–продажи животного, ветеринарному врачу приходится исследовать условия и обстоятельства купли–продажи, благополучие местности по заболеваниям, условия кормления и содержания животных методы транспортировки и т. д. При даче экспертного заключения в отношении инфекционных и инвазионных болезней, выявленных после покупки животных, как доказательство срока возврата или компенсации экономических потерь учитываются показатели предельности сроков инкубационного периода, развития патологических процессов или патологических состояний, характерные для той или иной болезни. Болезнь носит острый или хронический характер.

3.7 Взятие патологоанатомического материала для исследования

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Для микроскопического исследования

Тщательно и аккуратно вырезают кусочки острым ножом или бритвой (не ножницами), не разминая и не сдавливая их руками или пинцетом. Не обмывая водой, погружают их в широкогорлую банку с фиксирующей жидкостью (10% раствор формалина или другая жидкость в зависимости от целей).

Вырезать кусочки нужно так, чтобы в них видны были и патологические изменения, и нормальные ткани органа.

Кусочки должны быть величиной 1Х2Х3 см; фиксирующую жидкость нужно брать в избытке — объем ее должен раз в 20 превышать объем исследуемых кусочков.

Большую услугу может оказать в секционной замораживающей микротом, чтобы изготовить микропрепараты тут же, на месте.

Из жидкостей (кровь, экссудаты, выделения и пр.) делают мазки с поверхности разреза органов, производят отпечатки на предметных стеклах и исследуют их по обычным правилам. При взятии материала нужно помнить, что для исследования лучше взять лишнее, чем что-либо упустить.

Для бактериоскопического исследования

Приготавливают мазки и отпечатки на предметных стеклах, которые должны быть тщательно очищены и сохраняться в смеси спирта и эфира (взятых поровну). Употребляют стекла, конечно, сухими, экссудата и других жидкостей.

Для приготовления мазков поступают следующим образом: каплю жидкости (крови, экссудата и пр.) наносят на предметное стекло, отступя на 1 см от его края. Держать стекло нужно в левой руке за длинные края его. К нему на середину под углом 40—50° приставляют покровное или предметное стекло, ширина которого равна ширине покровного с шлифованными краями, и подводят к капле, но не переводят через нее. Когда капля расплывается по всей ширине покровного стекла, его Отодвигают от капли, которая следует за ним вследствие капиллярности, распределяясь тонким, ровным слоем на предметном стекле.

Для приготовления отпечатков предметные стекла плотно, но без излишнего давления, прикладывают к поверхности исследуемого объекта.

И мазки, и отпечатки по высыхании (оградить стеклянным колпаком от пыли и мух!) фиксируют, для чего пользуются различными способами: 1) троекратным проведением предметного стекла мазком ,кверху через пламя спиртовой горелки с интервалом одна секунда, или 2) погружением в смесь абсолютного спирта и эфира, взятых в равных количествах (по Никифорову), на 20— 30 минут, или 3) погружением в метиловый спирт на 5

минут, или 4) фиксируют парами осмиевой кислоты: на дно широкой пробирки с перетяжкой над дном кладут вату, пропитанную 1 % водным раствором осмиевой кислоты, и закрывают резиновой пробкой. Этот фиксатор служит в течение месяцев. Для фиксации предметное стекло с еще влажным мазком опускают в пробирку на 1—2 минуты.

3.8 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Широко распространенная в настоящее время качественная фальсификация мясопродуктов обуславливает необходимость поиска надежных методов установления их натуральности. Известно, мясные полуфабрикаты бывают охлажденными и замороженными. Эти последние составляют достаточно обширную группу; в последнее время ее ассортимент активно пополняется за счет блюд, практически готовых к употреблению. Качество мясных полуфабрикатов зависит от множества факторов, важнейшими из которых можно назвать три. Первый - это сырье, к которому предъявляются очень жесткие требования; второй - собственно процесс замораживания. Это достаточно сложный этап, ведь для того, чтобы продукт сохранил все присущие ему свойства, замораживание лучше производить по принципу: температура ниже, время заморозки, соответственно, меньше. И, наконец, последний фактор - это упаковка; здесь предпочтение отдается той, которая лучше позволяет сохранить целостность продукта (например, вакуумная или полиэтиленовая упаковка, помещенная в картонную коробку).

В фарше, приготовленном не из свежего мяса, невидно поперечной исчерченности и мышечных ядер. Между отдельными фрагментами мышц часто видны колонии микроорганизмов. Волокна сердечных мышц значительно тоньше волокон скелетных. Они анастомозируют, т. е. соединяются между собой. В свежем фарше волокна сердечных мышц также имеют ядра, поперечную и продольную исчерченность, как и скелетные мышцы. В фарше из несвежей сердечной мышцы исчерченность исчезает. Вымя имеет железистое строение, клетки железистой ткани мелкие, форма их в фарше часто изменена, но ткань вымени содержит значительно больше ядер, чем мышечная. Кроме того, в ткани вымени часто встречаются молочные камни — круглые, слоистые образования, интенсивно окрашивающиеся основными красками.

Примешанные в фарш другие органы определяют по характерным для этих органов структурам. Например, примесь легких определяют по бронхиальной и альвеолярной структурам.

Наиболее частыми причинами «отбраковки» тех или иных видов замороженных мясных продуктов являются органолептические и физико-химические (например, несоответствие массовой доли влаги, хлеба и т.д.) показатели. Но также часто встречается и такой неприглядный вид фальсификации, как замена дорогих ингредиентов более дешевыми - например, вместо мяса используются растительные белки, причем бывают случаи, когда растительные белки составляют 50- 60% (и даже больше) «мясопродукта».

Для удлинения срока реализации колбасных изделий, особенно вареных, в них вводят различные антибиотики. Это позволяет существенно продлить срок хранения колбасных изделий.

Так же колбасные изделия фальсифицируют путем замены мяса 1-го сорта на мясо 2-го или 3-го сорта, а также продуктами иного происхождения (сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой и др.). При этом колбаса не будет отвечать своему наименованию, если указанные ингредиенты не предусмотрены рецептурой, а на маркировке отсутствует достоверная информация о них.

Если колбаса нового наименования произведена по ТУ, в котором предусмотрена замена мяса другими видами сырья, и на маркировке это указано, такая продукция не может быть отнесена к фальсифицированной.

Качественная фальсификация колбасных изделий может достигаться следующими способами; повышенное содержание воды; замена свежего мяса несвежим; замена натурального мяса «ненормальным»; введение различного нетрадиционного сырья;

подкрашивание колбасных изделий свекольным соком и другими красными красителями; нарушение рецептуры; введение чужеродных добавок; введение консервантов и антибиотиков; нарушение технологических процессов и режимов хранения.

Добавки крахмала можно установить и следующими способами: кусочек колбасы разрезают на мелкие части, опускают в пробирку и добавляют в нее воду, хорошо взбалтывают и к полученной жидкости прибавляют несколько капель йодной настойки; в случае присутствия крахмала получается синее окрашивание жидкости.

Введение различных подкрашивающих веществ (фуксин, свекольный сок, специальные «колбасные» красители), что хорошо заметно при отваривании сосисок или сарделек в воде, которая во время варки продукта окрашивается в розовый цвет.

Обнаружение красящих веществ (по преимуществу анилиновых) основано на извлечении их алкоголем или, еще лучше, амиловым спиртом, для чего в пробирку кладут кусочки колбасы и добавляют вышеуказанные растворители. Окрашивание жидкости указывает на присутствие красящих веществ. Более точно можно выявлять красители по окраске шпика. Если в колбасу добавлены красители, в особенности анилиновые, то они хорошо растворяются в жире и начинают окрашивать шпик. Количество фальсификация колбасных изделий: (обвес) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес колбасной упаковки при продаже оказывается меньше, чем написано на самой упаковке, либо вес взвешенной колбасы оказывается меньше, чем заказал покупатель и в дальнейшем его оплатил. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу колбасного изделия поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация колбасных изделий — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о колбасных изделиях довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- наименование товара;
- фирма-производитель товара;
- количество товара;
- водимые пищевые добавки.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки колбасных изделий и др.

3.9 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Животные предназначенные на убой, по возрасту подразделяются на три группы: телята в возрасте от 3 недель до 3 месяцев, молодняк от 3 месяцев до 3 лет и взрослые животные - старше трех лет. Из молодняка выделяют в специальную подгруппу некастрированных быков в возрасте до двух лет с живой массой не менее 300 кг. В группе взрослых животных выделяют в отдельную подгруппу некастрированных взрослых быков-производителей, мясо которых направляется на промпереработку.

Скот направляется на мясокомбинат с товарно-транспортной накладной, в которой указывается количество голов, возраст, пол, живая масса и упитанность. Эти показатели должны контролироваться приемщиками и товароведами.

Определить возраст и пол животного легче на конвейере после обескровливания до отчленения головы, снятия шкуры и удаления половых органов. При этом возраст определяют по резцовым и коренным зубам, а при аномалии зубов - по рогам. Пол мужской особи определяют по препуцию на коже живота и семенникам.

На туше без головы возраст определяют по распиленной части грудной кости, вершинам остистых отростков, дистальным концам ребер, телу позвонков и др., а пол определяется по седалищно-кавернозному и стройному мускулам, паховому каналу и кольцам, остатку вымени или его части.

3.10 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

Необходимость установления категорий мясных туш убойных животных и птиц возникает в тех случаях, когда говядину, баранину, козлятину и птицу второй категории упитанности реализует в розничной торговле по ценам первой категории. При определении категории упитанности мяса в тушах, полутушах, четвертинах необходимо руководствоваться низшими пределами показателей характеризующих категории упитанности (степени развития мышц, наличия отложений жира подкожного - жирового полива), изложенных в действующих стандартах: ГОСТ 779-55 - на говядину, СТБ 988-2002 - на свинину, ГОСТ 1935-55 - на баранину и козлятину, ГОСТ 21784-76 - на мясо птицы. Однако, наиболее часто для установления категории мясных туш на экспертизу поступают не полутуши, для которых предусмотрены ГОСТы, а мелкие куски мяса, на которые ГОСТы отсутствуют. Поэтому при определении категорий мясных туш по мелким кускам разруба необходимо также руководствоваться показателями перечисленных ГОСТов, по наличию подкожных жировых отложений в определенных частях туши, где имеются жировые отложения, наличием мраморности мяса и отложением жира под костальной плеврой, которые являются характерными признаками для туш первой категории. Следует учитывать и то, что на отдельных кусках мяса могут быть части или целые оттиски круглых или квадратных клейм, при тщательной экспертизе которых можно по их форме установить категорию мяса, а по номеру внутри ветклейма - номер мясокомбината. Иногда на говяжьих тушах второй категории клейма срезают и оставляют в подсобных помещениях, холодильных камерах, а мясо реализуют по цене первой категории. В таких случаях вместе с контрольными покупками экспертам предъявляется и оставшееся мясо, изъятое из реализации. При этом ветеринарные эксперты должны установить сорт мяса в каждой покупке и, если имеется пересортица, выявить массу каждого сорта в отдельности; определить категорию мясных туш, от которых были получены куски мяса, представленные в контрольных покупках; установить стоимость каждого сорта этого мяса.

2. Судебная ветеринарно-санитарная оценка мяса:

Мясо, поступающее в торговлю, должно быть правильно обработано, без признаков порчи, дефектов, с маркировкой.

Не допускают в торговлю туши и полутуши с остатками внутренних органов, сгустков крови, баҳромок, загрязнений, повреждениями поверхности, кровоподтеками, побитостями, потемнениями в области шеи, тощей категории упитанности, повторно замороженные и неправильно распиленные, а также туши хряков, свинина IV категории, деформированные, с зачистками, превышающими 10%, или со срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности туши. На замороженном мясе не должно быть льда и снега. Для свинины допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% поверхности полутуши, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши или туши II, III и IV категорий.

Не допускается к реализации, а используется для промпереработки на пищевые цели: мясо тощее, мясо быков, хряков и козлов, мясо, замороженное более одного раза, мясо свежее, но с изменениями цвета в области шеи, мясо-свинина IV категории, мясо-свинина с пожелтевшим шпиком, подсвинки без шкуры.

Мясо всех видов, поступающее на реализацию, должно быть свежим. Свежесть определяют путем органолептического, химического, микроскопического и гистологического исследований туши, ее частей или отдельных органов. Забракованное на основании органолептической оценки несвежее мясо не подвергают дальнейшему исследованию.

При органолептической оценке определяют внешний вид и цвет мяса, консистенцию, запах, состояние жира, сухожилий и качество бульона по его цвету, прозрачности и запаху, при химическом исследовании — содержание летучих жирных кислот

и продуктов первичного распада белков в бульоне. При микроскопическом исследовании устанавливают количество кокков и палочек в поле зрения микроскопа и степень распада мышечной ткани. Дополнительно гистологическим методом определяют свежесть мяса, степень его созревания, пригодность к длительному хранению и транспортированию.

3.11 Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

1. Классификация мяса по термическому состоянию:

В зависимости от температуры в толще мышц, различают следующие виды мяса:

- парное;
- остывшее (температура не выше 15° С);
- охлажденное (от 0° до 4°С);
- мороженое мясо (не выше - 6°С).

Оттаявшее мясо отличается низким содержанием мясного сока и сравнительно низкой пищевой ценностью, они теряются в результате разморозки. Повторно замороженное мясо отличается от мороженого более темным цветом поверхности мяса и окрашенностью жира. При согревании пальцем повторно замороженного мяса, цвет его поверхности не изменяется, в то время как мороженое мясо становится более темным. К реализации такое мясо допускаться не должно, в основном, оно используется для промышленной переработки.

2. Соответствие мяса на костях нормативным документом:

Обвалке подвергают мясо на костях в охлажденном, размороженном, парном и остывшем состоянии в виде туш, полутуш и четвертин.

Поступающее на разделку, обвалку и жиловку мясо должно иметь температуру в толще мышц на глубине не менее 6 см от поверхности:

- охлажденное и размороженное 1 °С до 4 °С;
- парное - не ниже 35 °С;
- остывшее - не выше 12 °С.

Туши, полутуши, четвертины перед обвалкой подлежат осмотру ветеринарным врачом и только с его разрешения их применяют для переработки. Перед сдачей на разделку и обвалку мясо взвешивают по категориям, затем срезают клейма, за исключением нанесенных пищевой розовой краской. Полтуши обычно поступают в переработку без вырезки.

В случае поступления полутуш с вырезкой ее перед разделкой удаляют и направляют на производство полуфабрикатов или в реализацию.

3.12 Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных:

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

1. Анамнез:

Анамнез (от греч. ἀνάμνησις — воспоминание) — совокупность сведений, получаемых при медицинском обследовании путём расспроса самого обследуемого и/или знающих его лиц. Изучение анамнеза, как и расспрос в целом, не просто перечень вопросов и ответов на них. От стиля беседы врача и больного зависит та психологическая совместимость, которая во многом определяет конечную цель — облегчение состояния пациента.

Данные анамнеза (сведения о развитии болезни, условиях жизни, перенесённых заболеваниях, операциях, травмах, беременности, хронической патологии, аллергических реакциях, наследственности и др.) медицинский работник выясняет с целью их использования для диагностики, выбора метода лечения и/или профилактики. Сбор анамнеза является одним из основных методов медицинских исследований. В некоторых случаях, в совокупности с общим осмотром, он позволяет точно поставить диагноз без дальнейших диагностических процедур. Сбор анамнеза — это универсальный метод диагностики, применяемый во всех областях медицины.

2. Клинические признаки:

Высокое содержание тиреоидных гормонов оказывает воздействие почти на все системы организма. У некоторых животных может наблюдаться один из признаков, у большинства кошек клинические проявления очень многообразны. Симптомы гипертиреоза не появляются внезапно, они нарастают постепенно, поэтому многие владельцы связывают похудание животного, мышечную атрофию, тусклость шерсти со старостью и не обращаются к ветеринарным специалистам. Похудение на фоне повышенного аппетита, симптомы полидипсии-полиурии, регулярные диареи – наиболее частые жалобы владельцев котов, страдающих от гипертиреоза.

3. Патологоанатомические исследования:

1. Все трупы больных, умерших в стационаре от ненасильственных причин, подвергаются вскрытию, кроме случаев, предусмотренных статьей 48 «Проведение патологоанатомических вскрытий» Основ законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, а именно по религиозным или иным мотивам в случае наличия письменного заявления членов семьи, близких родственников или законного представителя умершего либо волеизъявления самого умершего, высказанного при его жизни.

2. Разрешение на выдачу трупа без вскрытия принадлежит главному врачу или его заместителю по лечебной работе, а в период отсутствия - дежурному врачу.

Об отмене вскрытия главный врач (заместитель, дежурный врач) дает письменное указание в карте стационарного больного с обоснованием причины отмены вскрытия.

3. Отмена вскрытия не допускается:

3.1. При невозможности установления заключительного клинического диагноза заболевания, приведшего к смерти, и (или) непосредственной причины смерти вне зависимости от продолжительности пребываний больного в стационаре.

3.2. При подозрении на передозировку или непереносимость лекарств или диагностических препаратов.

3.3. В случаях смерти:

- связанных с проведением профилактических, диагностических, инструментальных, анестезиологических, реанимационных, лечебных мероприятий во время или после операции переливания крови;

- от инфекционного заболевания или подозрении на него;

- от онкологического заболевания при отсутствии гистологической верификации опухоли;

- от заболевания, связанного с последствиями экологических катастроф;

- беременных, рожениц и родильниц (включая последний день послеродового периода).

3.4. Требующих судебно-медицинского исследования.

4. Патологоанатомическое вскрытие разрешается производить в любые сроки после констатации биологической смерти.

5. Патологоанатомическое вскрытие трупов больных производится только при представлении в морг одновременно с трупом истории болезни или родов.

История болезни или родов, представляемая для патологоанатомического исследования, должна содержать заключительный клинический диагноз с датой его установления, посмертный эпикриз, подлинники материалов проведенных исследований (рентгенограммы, ЭКГ, лабораторные анализы, карты анестезиологических и реанимационных пособий и пр.), визу главного врача или его заместителя с указанием цели направления (на патологоанатомическое вскрытие, судебно-медицинское исследование, сохранение и др.).

6. Истории болезней умерших за предшествующие сутки передаются в отделение (бюро) не позднее 10 часов утра.

7. История болезни с внесенным в нее патологоанатомическим диагнозом не позднее 10 дней после вскрытия передается в архив больницы. История болезни может быть задержана на более длительный срок только по специальному разрешению главного врача или его заместителя.

8. При выявлении во время патологоанатомического вскрытия признаков насильственной смерти или подозрений на нее.

3.13 Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животными ядовитыми веществами

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности:

1. Классификация отравлений:

Большое значение для профилактики отравлений имеет классификация токсичных веществ по цели применения. По этому признаку различают:

1) промышленные яды, используемые в промышленной среде. Среди них органические растворители, топливо, красители, хладагенты, химреагенты, пластификаторы и др.;

2) ядохимикаты, используемые в сельском хозяйстве;

3) лекарственные средства, имеющие свою классификацию;

4) бытовые химикалии, используемые в быту современного человека в виде пищевых добавок, средств санитарии, личной гигиены и косметики, средств ухода за одеждой, мебелью, автомобилем и пр.;

5) биологические растительные и животные яды, которые содержатся в различных растениях и грибах, животных и насекомых и вызывают отравления при попадании в организм;

6) боевые отравляющие вещества (БОВ), которые применяются в качестве токсического оружия как средства ведения химической войны.

2. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях кислотами и щелочами:

Синильная кислота является сильнейшим и самым опасным ядовитым веществом для человека, животных, птиц и насекомых. Все живые существа погибают при условии, если в воздухе содержится весьма незначительное количество газообразной синильной кислоты. Для пчел, шелкопряда и других полезных насекомых использование соединений цианидов представляет большую опасность.

Токсикодинамика синильной кислоты хорошо изучена. Ядовитость ее для теплокровных определяется свойством блокировать один из дыхательных ферментов (цианхромоксидазу) из-за чего резко снижается способность тканей потреблять кислород крови и развивается, кислородное голодание их. Характерным симптомом при этом будет одинаковая окраска венозной и артериальной крови.

Газообразная синильная кислота очень быстро всасывается через легкие. Так же быстро всасываются соли и другие цианистые соединения из желудочно-кишечного тракта. Нарушение тканевого дыхания (аноксия) при соответствующей резорбции цианидов быстро приводит к смерти. Достаточно нескольких минут вдыхания паров синильной кислоты, чтобы наступил паралич дыхательного центра. При пероральном поступлении цианистых соединений аноксия тканей развивается хотя и несколько медленнее, чем при вдыхании паров, по все же быстро. Смерть наступает также в течение короткого времени — от нескольких минут до часа.

Резорбция синильной кислоты происходит в организме и через неповрежденную кожу. Особенно быстро всасывается она со слизистых оболочек (трахеи, бронхов, конъюнктивы и др.). Так, кошки погибают, если им нанести несколько капель 10%-ного раствора синильной кислоты в конъюнктивальный мешок. При поступлении в организм в малых количествах цианиды переводятся в тиоцианаты и тем самым обезвреживаются, выделяясь затем с мочой в течение нескольких дней.

3. Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлениях тяжелыми металлами, нитратами и нитритами:

Нитраты-соли азотной кислоты. Нитриты-соли азотистой кислоты. Нитраты применяют в сельском хозяйстве в виде азотных удобрений: натриевой, кальциевой и калиевой селитр; сульфата и нитрата аммония с целью получения устойчиво высоких урожаев сельскохозяйственных культур.

Определены оптимальные дозы внесения в почву азотных удобрений, которые составляют ориентировочно от 100 до 120 кг/га под овощи и картофель, 140 под посевы ржи, пшеницы, ячменя и 120 кг/га под посевы культурных трав. Однако в процессе производства, при транспортировке, хранении и применении удобрений возрастает вероятность загрязнения ими окружающей среды. Смываясь дождевыми и талыми водами, нитратный азот поступает в водоисточники, дренажные и грунтовые воды, которые, с одной стороны, могут стать причиной массовых отравлений скота и птицы, а с другой - создаются благоприятные условия для бурного роста водорослей, постепенно превращающих прозрачные водоемы в болота.

В соответствии с общими закономерностями круговорота азота в природе любые формы азотных соединений, в том числе азот аммонийных солей, белков и продуктов их расщепления с участием специфических ферментных систем микроорганизмов почвы, подвергаются нитрификации.

При благоприятных условиях (оптимальной температуре, влажности и интенсивности солнечного освещения, наличии макро- и микроэлементов) нитраты всасываются корневой системой растений и с участием нитрат-, нитрит-, гидроксиламин-редуктаз восстанавливаются до аммиака, который затем используется для синтеза аминокислот - предшественников растительного белка.

Нарушение оптимального соотношения всех перечисленных факторов ведет к накоплению нитратов в растениях, которые являются причиной массовых отравлений животных.

3.14 Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование:

Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование

Отбор проб для химико-токсикологических исследований, упаковка и пересылка материала проводятся в строгом соответствии с правилами, предусмотренными Ветеринарным законодательством РК. Они рекомендуют при подозрении на отравление обязательно направлять трупный материал для химического, а в случае необходимости гистологического и бактериологического исследований.

Особенности патологоанатомического вскрытия заключаются в:

1. тщательном наружном осмотре трупа,
2. естественных отверстий,
3. слизистых оболочек,
4. ротовой, грудной и брюшной полостей,
5. содержимого разных отделов пищеварительного тракта с определением его объема или массы, степени густоты, общего вида, цвета, запаха, реакции (кислой или щелочной).

Одновременно отмечают макроскопические изменения глотки и пищевода, внутренних органов, слизистых и серозных оболочек, лимфоузлов, мочевого пузыря, головного мозга.

Пробы патматериала отбирают в химически чистую сухую стеклянную посуду с притертymi стеклянными, корковыми пробками.

Для химического исследования в отдельных банках направляют (по 0,5 кг): часть желудка со средней пробой содержимого, часть тонкого и толстого кишечника с содержимым (перевязанных с обеих сторон), часть печени с желчным пузырем, одну почку, мочу, скелетную мускулатуру. В некоторых случаях дополнительно посылают часть кожи с подкожной клетчаткой и мышцам, наиболее полнокровную часть легкого, трахею, часть сердца, селезенки, головного мозга и кровь.

От мелких животных и птиц посылают целые органы или трупы.

Иногда с целью судебной экспертизы проводят эксгумацию (открытие из земли) трупа. В этом случае для исследования направляют сохранившиеся внутренние органы (до 1 кг), скелетную мускулатуру (до 1 кг), землю под трупом и над трупом (0,5 кг).

Кроме проб патматериала, посылают все корма, которые скармливали животному перед смертью, и остатки корма из кормушки (по 1 кг).

Для определения ядовитых растений отбирают среднюю пробу травостоя пастбища или луга, для чего в 3—5 местах на гектар вырезают под корень всю растительность в рамке

площадью 1 м². Растения в свежем или высушенном виде направляют в коробках или плетеных корзинах.

Иногда есть необходимость направить пробы минеральных удобрений, ядохимикатов и других веществ, которые могли бы быть источником отравлений.

При жизни животных отбирают пробы рвотных масс, мочу, кал, содержимое желудка, полученное с помощью зонда, корма и все подозреваемые вещества.

В случае массовой гибели рыб в водоемах отбирают среднюю пробу воды (до 2 л с разной глубины и разных мест), трупы рыб (не менее 5 каждого вида), высушенный донный ил (0,5 кг), иногда фитопланктон.

При отравлении пчел отбирают 400—500 г подмора, рамку с пергой и сотовый мед (100 г).

Материал, взятый для химического исследования, не следует обмывать и консервировать. Если отправка его задерживается или на пересылку требуется более 3—5 дней, разрешается только залить его спиртом-ректификатом в соотношении 1:2. При этом пробу спирта (50 мл) посыпают вместе с патматериалом в отдельной посуде.

Поверх пробки банку обвертывают чистой бумагой, обвязывают тонким шпагатом, концы которого припечатывают сургучной печатью. На каждую банку наклеивают этикетку, где чернилами записывают характер материала, его массу, вид и кличку животного, дату падежа и вскрытия трупа животного, какое отравление подозревается.

Материал отправляется в лабораторию немедленно с нарочным. Одновременно оформляют и посыпают в запечатанном конверте почтой или с нарочным сопроводительное письмо по утвержденной форме, копию истории болезни и копию акта вскрытия. В сопроводительном письме указывают:

1. вид, кличку, пол и возраст животного,
2. сколько банок с материалом направляют и что в каждой банке,
3. предположительный диагноз
4. вид предполагаемого яда.

В копии истории болезни животного особое внимание уделяют анамнестическим данным, характеру клинических признаков отравления и примененному лечению.

В копии акта вскрытия подробно описывают характерные патолого-анатомические изменения без подмены патолого-анатомическим диагнозом.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных:

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Судебная ветеринарная медицина (судебная ветеринария) — раздел ветеринарной медицины, разрабатывающий теорию и практику, методы, приемы и способы проведения специального судебного исследования (судебной экспертизы). Экспертиза (expertisa от лат. *expertus* — опытный) — исследование, заключение сведущего, знающего, понимающего лица. Судебная ветеринарная (судебно-ветеринарная) экспертиза — вид врачебной экспертизы для разрешения специальных вопросов ветеринарной медицины, возникающих в следственной, судебной, арбитражной и страховой практике. Вопросы судебной ветеринарной медицины возможны при рассмотрении уголовных и гражданских дел, связанных с заболеванием, падежом (гибелью) или вынужденным убоем животных, нарушением карантинирования, купли-продажи животных, сырья и продуктов животного происхождения, с неправильным использованием животных в племенных и иных целях, незаконной охотой (браконьерством), жестоким обращением с животными и т. д.

Цель судебной ветеринарной медицины — использование всего комплекса ветеринарных знаний, специальных методов исследований в качестве научно-прикладных способов доказательства для решения конкретных задач судебно-ветеринарной экспертизы. Существуют разные формы экспертизы: медицинская, ветеринарная, экономическая, товароведческая, экологическая и другие. Осуществляются они с помощью специальных знаний с привлечением к проведению опытных специалистов, сведущих людей, имеющих соответствующее высшее образование.

Государственные, ведомственные и производственные ветеринарные службы Российской Федерации обеспечивают планирование и проведение целого комплекса организационных и специальных лечебно-профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на сохранение животного мира, здоровья и продуктивности животных, защиту людей от болезней, общих для человека и животных, обеспечение населения полноценными продуктами питания и товарами животного происхождения. Органы Государственного ветеринарного надзора осуществляют контроль за выполнением ветеринарно-санитарных требований на предприятиях по производству мяса, молока, яиц на животноводческих, звероводческих, рыбоводческих, птицеводческих фермах и подсобных хозяйствах независимо от их подчиненности; обеспечивают охрану территории страны от заноса инфекционных болезней животных и завоза недоброкачественных в ветеринарном отношении сырья и продуктов питания.

Задачи судебно-ветеринарной экспертизы состоят во всемерном содействии правоохранительным органам, уголовному и арбитражному судам, страховой службе, юридическим и физическим лицам, занимающимся содержанием и разведением животных, их куплей-продажей, использованием сырья и продуктов животного происхождения и др., в объективном рассмотрении и научно обоснованном заключении по возникающим в уголовных делах вопросам, решение которых осуществляется компетентными правоохранительными органами с привлечением в необходимых случаях ветеринарных врачей в качестве экспертов.

Ветеринарная экспертиза проводится по требованию правоохранительных органов по делам о преступлениях, служебном подлоге или халатности в области сохранения и разведения животных, их купли-продажи, выяснения причин распространения болезней и падежа животных, правильности режима карантинирования и других правил борьбы с инфекционными и массовыми незаразными заболеваниями, содержания и использования животных, сырья и продуктов животного и растительного происхождения, сбережения и восстановления дикой фауны и флоры в соответствии с Законом об охране природы и животного мира в РФ. В ст. 245 УК определено, что «жестокое обращение с животными, повлекшее их гибель илиувечье, если это деяние совершено из хулиганских побуждений или

из корыстных побуждений, или с применением садистских методов, или в присутствии малолетних, — наказывается штрафом в размере от ста до двухсот минимальных размеров оплаты труда или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период от одного до двух месяцев, либо исправительными работами на срок от одного года, либо арестом на срок до шести месяцев».

2. История судебной ветеринарии в России:

В древнейшие времена, на заре античной цивилизации, при охоте на диких, а затем их одомашнивании, в период возникновения и развития скотоводства, использование прирученного скота в качестве рабочей силы, особенно с появлением собственности, обмена и торговли, между владельцами животных возникали спорные вопросы. Купля–продажа животных, болезни и гибели их порождали необходимость проведения объективного разбирательства возникавших вопросов. Однако, в те далекие времена и вплоть до 17 века практика выяснения споров и претензий была эмпирической, т.е. не носила научного характера, главным доказательством считалось признание виновного лица. Вина оценивалась субъективно, что являлось источником не только правильных, но и ложных решений и обвинений.

С момента зарождения в античный период и до петровских времен гуманная и ветеринарная медицина развивалась как единая наука. Впервые судебную медицину в качестве самостоятельного раздела медицинской науки определил Иоганн бонн в изданном им в Лейпциге в 1690г. сочинений «Специальная судебная медицина». Историю возникновения и развития судебной медицины условно делят на ряд периодов.

В России начиная с 16 века и до середины 17 в судебная медицина и тесно связанная с ней судебная ветеринария только зарождались. Как и в других странах, издавались соответствующие законодательные постановления, направленные на борьбу с болезнями людей и животных, предотвращения гибели лошадей и скота с возложением ответственности на виновных лиц. О необходимости соблюдения санитарных правил как меры предотвращения повальных болезней среди животных и охраны людей от заразных болезней указывалось и в «Соборном уложении» царя Алексея, положившим начало государственному формированию судопроизводства (первый, допетровский, период развития судебной ветеринарной медицины).

Однако, начало процессуальной регламентации судебно–медицинской и судебно–ветеринарной экспертизы было положено реформами Петра 1 вплоть до судебно–правовой реформы 1864г (второй период развития судебной ветеринарной медицины). В 1715г Петр 1 издал указы об открытии школ для подготовки коновалов и кузнецов, о привлечении людей знающих для рассмотрения дел в суде. В 16– 18 веках был издан ряд указов и правительственные постановления, в которых были определены меры по пресечению распространения эпизоотии, усилию карантинирования, улучшению санитарного состояния боен, рынков, разработке правил купли–продажи, убоя скота, уничтожения трупов животных и т. д.

Запросы животноводства России XIXв. вызвали необходимость открытия учебных заведений по подготовке ветеринарных специалистов. Впервые начиная с 1805– 1806гг. были организованы скотоврачебные кафедры в составе медицинских факультетов Московского, Казанского, Виленского, Харьковского университетов. В 1808г. были открыты ветеринарные отделения при Московской и Петербургской, а в 1832г. и при Виленской медико–хирургических академиях. Указом от 31 мая 1973г. был открыт Казанский ветеринарный институт. Большую роль в подготовке ветеринарных специалистов средней квалификации сыграли Варшавское (1840), Юрьевское (Дерптское, г. Тарту, 1848) и Харьковское (1851) ветеринарные училища, впоследствии реорганизованные в высшие учебные заведения– последние два в 1873г., Варшавское в 1889г. Они положили начало высшему ветеринарному образованию в России.

В 1832г. был принят свод законов Российской Империи, а в 1842г.–Устав судебной медицины, в котором систематически изложены ранее принятые законодательные акты, посвященные вопросам судебной медицины. Царь Александр II осуществил вторую (после

Петра I) крупную реформу судопроизводства. В соответствии с ней судебные функции были отделены от административных. Государственный ветеринарный комитет входил в состав Медицинского департамента Министерства внутренних дел России, что значительно усилило права и обязанности ветеринарных врачей в осуществлении обязательных ветеринарно-санитарных мероприятий под контролем работников полицейских учреждений. И тем не менее возникали судебные дела, связанные с нарушением ветеринарно-санитарных, противоэпизоотических правил, порядка карантинирования животных при купле-продаже, а также с преступлениями в животноводстве. В первом учебном пособии по судебно-ветеринарной экспертизе, изданном в 1907г. в Харькове, Ф.Т. Попов писал : « Ни в одной отрасли сельского хозяйства нет такого количества подлогов, обманов и мошенничества, как в животноводстве».

В советский, четвертый, период развития судебной ветеринарной медицины придавалось важное значение подготовке ветеринарных специалистов высшей и средней квалификации, борьбе с заболеваниями животных, наносившими существенный ущерб животноводству. Была создана развитая система подготовки и переподготовки кадров. Ряд особо опасных инфекционных болезней (сап, инфекционная анемия лошадей, контагиозная плевропневмония лошадей и крупного рогатого скота, чума крупного рогатого скота) были практически ликвидированы. Ветеринарные мероприятия осуществлялись на основе требований Ветеринарного устава и Ветеринарного законодательства. В соответствии с Уголовным кодексом РСФСР борьба с преступлениями в животноводстве возлагалась на органы дознания, следствия и советского суда с привлечением ветеринарных врачей в качестве судебных ветеринарных экспертов. Однако в судебной практике этого периода, особенно в 1918– 1922гг. во время коллективизации в 30–е годы, допускались грубые нарушения судопроизводства, когда ветеринарным врачам стали присваивать не свойственные им функции-функции следователя. Это приводило к необоснованным репрессиям в отношении невиновных лиц, а нередко и самих ветеринарных врачей.

В настоящее время в период новых реформ, в том числе судебной, направленных на дальнейшее развитие производственных и общественных отношений, совершенствование системы защиты прав и свобод граждан, всех форм собственности, судебная ветеринария медицина приобретает новые правовые формы. В соответствии с ныне действующим Уголовно-процессуальным кодексом, каждый ветеринарный врач должен владеть в полной мере профессиональными знаниями и основами юриспруденции для выполнения в необходимых случаях обязанностей судебного ветеринарного эксперта (пятый период развития судебной ветеринарной медицины).

3. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта:

Согласно статье 82 УПК РСФСР судебно-ветеринарный эксперт имеет право знакомиться с материалами дела, относящимися к поставленным перед ним вопросам. Он должен изучить все обстоятельства дела, а также получить точные указания в отношении целей экспертизы. Эксперт может задавать сторонам вопросы, относящиеся к делу, и требовать точную формулировку задаваемых ему вопросов, представленных в письменной форме или при устном опросе. Если материалов для дачи заключения, по мнению эксперта, недостаточно, он имеет право заявить о предоставлении ему дополнительных материалов или сообщить органу, назначившему экспертизу, о невозможности дачи заключения. Затребование дополнительных материалов из разных учреждений или отдельных лиц непосредственно экспертом не допускается. Эта обязанность возлагается на следователя. В случае отказа от представления требуемых материалов судебно-ветеринарный эксперт имеет право отказаться от дачи заключения. Это же он может сделать и в том случае, если поставленные эксперту вопросы выходят за пределы его специальных знаний.

4. Заключение эксперта:

Заключение эксперта - это доказательство, которое основывается на строго проверенных, специальных научных познаниях, имеющих значение для дела. Заключение должно содержать не только конечные выводы, но и подробное обоснование их; оно должно

основываться либо на результатах непосредственного самостоятельного исследования, проверенного экспертом, либо на совокупности фактов, установленных вне экспертизы.

В заключении эксперта должно быть указано, когда и кем оно составлено, в нем должен быть изложен процесс исследования и даны четкие ответы на поставленные вопросы.

В случае недостаточной ясности или неполноты заключения эксперта суд может назначить дополнительно экспертизу, а при наличии противоречий между заключениями нескольких экспертов может быть назначена повторная экспертиза, которая поручается другому эксперту или другим экспертам.

Эксперт может быть привлечен к ответственности в случае неявки для участия в разборе дела без обоснованных причин. Эксперт несет полную ответственность за данное им заключение, за заведомо ложные показания, а также за разглашение следственной тайны без разрешения на то следователя.

4.2 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии:

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Понятие асфиксии:

Асфиксия - форма острого кислородного голодания, когда наряду с недостаточным поступлением кислорода в организм, нарушается его доставка тканям, понижается способность тканей использовать кислород для окислительных процессов; при этом накапливается избыточное количество углекислого газа.

2.. Виды асфиксии:

Асфиксия развивается вследствие механических повреждений в результате заболеваний. Виды механической асфиксии:

5. Стронгуляционная (улавливание на привязи).

6. Компрессионная - от сдавливания груди, живота, например, поросят под свиноматкой.

7. От закрытия дыхательных путей (рта, носа) инородными телами. Аспирационная (асфиксия сыпучими веществами, жидкостями, желудочным содержимым при рвотных явлениях, от лекарственных веществ). Утопление (асфиксическое, "сухое", "истинное", "мокрота").

8. Асфиксия в ограниченном замкнутом пространстве. Асфиксия при заболеваниях: воспаление и отек легких, сердечная недостаточность, тимпания, метеоризм, острое расширение желудка, спазм сосудов, отравления.

В процессе развития механической асфиксии различают пять периодов:

6. Предасфиксический - характеризуется кратковременной остановкой дыхания.

7. Одышка, учащение дыхания. Вначале инспираторная одышка, затем переходит в экспираторную.

8. Период кратковременной остановки дыхания (покоя), рефлексов.

9. Период терминальных дыханий, когда животное широко раскрывает рот, как бы ловит воздух,

10. Период асфиксии - стойкая остановка дыхания. Сердечные сокращения учащаются и слабеют, через 5-8 мин. прекращаются, и наступает смерть.

3. Патолого-анатомические изменения:

В процессе развития асфиксии происходят резкие расстройства кровообращения. Патологоанатомические изменения принято разделять на наружные и внутренние. Наружные изменения: мелкие кровоизлияния на складках конъюнктивы, цианоз слизистых оболочек головы, сильное наполнение сосудов кровью, которая быстро алеет. Внутренние изменения: темная жидккая кровь, сильное наполнение кровью правой половины сердца, полнокровие внутренних органов, подплевральные и подэпикардиальные мелкие кровоизлияния.

Однако следует указать, что эта признаки не являются строго патологоанатомическими, диагностика должна быть основана на общих признаках, а также следует учитывать следственные данные об обстоятельствах наступления смерти.

У животных чаще развивается такого рода асфиксия от сдавливания шеи веревочной петлей, цепью при недосмотрах обслуживающего персонала. Эксперт прежде всего должен

обретать ветшение на положение трупа в пространстве, на наличие цени, петли, сдавливающей шею, на закрытие дыхательных путей. При исследовании учитывается наличие стронгуляционной борозды на месте сдавливания, которая представляет собой обескровленное углубление, нередко с явлениями отпечатка привязи; окружающие ткани гиперемированы, отечны. У животных, в отличие от человека, на коже эта борозда не всегда отчетливо выражена, лучше она видна после снятия кожи в подкожной клетчатке.

Иногда наблюдаются разрывы мышц или шейных связок, перелом колец трахеи, шейных позвонков, ветвей подъязычной кости. Кроме того, обнаруживают кровоизлияния в капсулу лимфатических узлов и окружающую жировую клетчатку, надрывы общей сонной артерии у места бифуркации, иногда - кровоизлияния в толщину кончика языка при прикусе его во время судорог.

Возможно задушение животного во время ущемления шеи в изгороди, между деревьями, перекладинами кормушки и т. д. Стронгуляционная борозда в подобных случаях соответствует форме сдавливающего предмета.

4.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела:

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Необходимость в проведении ветеринарной экспертизы при купле-продаже животных:

Социально-экономические и правовые отношения людей, связанные с наличием различных форм собственности, в том числе частной, обменом и торговлей, в условиях рынка регламентируются Законом о торговле и Гражданским кодексом РФ. Необходимость в проведении ветеринарной экспертизы при купле-продаже животных возникает в тех спорных случаях, когда покупатель после сделки обнаруживает вопреки договору отсутствие каких-либо продуктивных качеств, наличие физических недостатков у животного, болезнь или его внезапный падеж.

Сложность решения такого рода вопросов, связанных с куплей – продажей животных, состоит в том, что любая болезнь и многие пороки на первом этапе развития имеют более или менее продолжительный скрытый, а при инфекционных и инвазионных болезнях инкубационный период или протекают циклично с чередованием периодов рецидива и ремиссии при хроническом течении болезней. Кроме того, необходимо учитывать возможность появления пороков или заражения животного, приобретенных после его продажи. При решении спорных вопросов купли-продажи вещей решающую роль играют правовые нормы торговли и товарная экспертиза, а при купле-продаже животных – заключение ветеринарных врачей-экспертов.

Проводя экспертизу материалов купли-продажи животного, ветеринарному врачу приходится исследовать условия и обстоятельства купли-продажи, благополучие местности по заболеваниям, условия кормления и содержания животных методы транспортировки и т. д. При даче экспертного заключения в отношении инфекционных и инвазионных болезней, выявленных после покупки животных, как доказательство срока возврата или компенсации экономических потерь учитываются показатели предельности сроков инкубационного периода, развития патологических процессов или патологических состояний, характерные для той или иной болезни. Болезнь носит острый или хронический характер.

Эксперт должен изучить постановление следователя, уяснить вопросы и наметить план экспертизы.

Проводя экспертизу материалов купли – продажи животного, эксперту приходится исследовать:

- условия и обстоятельства купли – продажи;
- благополучие местности по заболеваниям;
- условия кормления и содержания животных;
- при даче экспертного заключения в отношении заболеваний, выявленных после покупки животного, учитывать показатель предельного срока инкубационного периода,

развития патологических процессов или патологического состояния, характерные для той или иной болезни (см. приложение: пример оформления экспертного заключения по спорным вопросам купли-продажи).

2. Условия и обстоятельства купли-продажи:

Во всех видах купли-продажи **существенным условием** является условие о предмете, которое считается согласованным, если договор позволяет определить наименование и количество товара (п. 3 ст. 455 ГК РФ).

Предметом договора купли-продажи является товар, которым могут быть:

1. вещи, т. е. предметы материального мира (как созданные человеком, так и природой), удовлетворяющие определенные человеческие потребности.

Для того чтобы вещь признавалась товаром и могла быть предметом договора купли-продажи, необходимо наделение ее качеством оборотоспособности, т. е. необходимо, чтобы вещь могла свободно переходить от одного лица к другому (п. 1 ст. 455, ст. 129 ГК РФ). Таким образом, вещи, ограниченные в обороте, могут стать предметом договора купли-продажи только при наличии у продавца специального разрешения (лицензии) на их продажу, а у покупателя — на их покупку (яды, наркотические вещества). Вещи, изъятые из оборота, вообще не могут продаваться и покупаться.

Причем предметом договора купли-продажи может быть как товар, имеющийся у продавца в момент заключения договора, так и товар, который будет создан или приобретен продавцом в будущем, если иное не установлено законом или не вытекает из характера товара (п. 2 ст. 455);

2. ценные бумаги и валютные ценности, если законом не установлены специальные правила их купли-продажи (п. 2 ст. 454 ГК РФ);

3. имущественные права (в частности, на объекты интеллектуальной собственности), если иное не вытекает из содержания или характера этих прав (п. 4 ст. 454).

Понятием предмета договора купли-продажи охватываются и принадлежности продаваемой вещи, а также относящиеся к ней документы (технический паспорт, сертификат качества, инструкция по эксплуатации и т. п.), предусмотренные законом, иными правовыми актами или договором (п. 2 ст. 456 ГК РФ).

3. Экспертиза материалов купли – продажи животного:

Судебная ветеринарная экспертиза по материалам дела проводится тогда, когда нет возможности непосредственно исследовать труп, живое животное или вещественное доказательство.

Поводы к проведению судебной ветеринарной экспертизы мало чем отличаются от поводов экспертизы трупа, живых животных. Эта экспертиза проводится для определения причин смерти, роли травмы патологии в наступлении смертного исхода, тяжесть вреда, причиненного здоровью животного, правильности профессиональных действий ветеринарных работников.

Экспертиза по материалам дела может быть первичной, дополнительной и повторной. Ее проводят единолично и комиссионно.

При экспертизе по материалам дела исследуют ветеринарные документы: историю болезни, протокол патологоанатомического вскрытия трупа, заключение первичной судебной экспертизы и др.

Источником сведений для судебной ветеринарной экспертизы могут быть:

1. Следственные документы (протокол осмотра места происшествия и трупа на месте его обнаружения, протокол осмотра транспортного средства, протоколы опроса свидетелей и др.);

2. Материалы других экспертиз (судебно-химической, гистологической).

Организационные основы судебной ветеринарной экспертизы по материалам дела.

Приступая к проведению экспертизы, эксперту необходимо изучить постановление следователя. В нем должны быть обязательно указаны причины, исключающие возможность предоставить эксперту для непосредственного исследования живое животное, труп, вещественное доказательство. В противном случае следует обратиться к следователю с

письменным ходотайством о предоставлении этих объектов. Всегда следует изучать подлинные документы.

Если подлинники по каким-то причинам не могут быть представлены, следователь должен сослаться на эти причины в своем постановлении или официальном ответе на ходатайство эксперта.

Копии документов, подлежащих экспертизному исследованию, обязательно должны быть заверены следователем или руководителем учреждения, в котором они были составлены.

Изучая вопросы, содержащиеся в постановлении следователя, знакомясь с сутью дела, эксперт уясняет задачи и составляет план проведения экспертизы.

При комиссионной экспертизе каждый член комиссии обязан лично изучить необходимые материалы дела. Изучив все документы, эксперт или комиссия экспертов составляет заключение (см. приложение: оформление акта экспертизы по материалам дела).

4.4 Взятие патологоанатомического материала для исследования

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Получение проб органов нервной системы:

Такие пробы исследуют при подозрении на бешенство, энцефалиты, болезнь Ауески, энцефаломиелит птиц и другие инфекции, сопровождающиеся поражением центральной нервной системы. У крупных животных (рогатый скот, лошади, овцы, свиньи, собаки, дикие звери) после удаления шерстного покрова, дезинфекции и удаления кожи и мышц делают распил черепной коробки, снимают твердую мозговую оболочку и обнаженный головной мозг целиком извлекают в стерильную посуду. Кролика для извлечения головного мозга фиксируют на станке или специальном лотке. Затем рассекают кожу от носа до шеи, если нужно взять и спинной мозг – до хвоста и отпрепаровывают. Череп смазывают йодом. Вскрывают черепную коробку костотомом. Крышку черепной коробки откладывают, твердую мозговую оболочку рассекают и удаляют, спинной мозг пересекают на уровне *foramen occipitale magnum* и весь головной мозг извлекают вместе с мозжечком.

2. Извлечение спинного мозга:

Рассекают вдоль позвоночника мышцы спины, специальными костными щипцами или большими остроконечными ножницами пересекают с обеих сторон остистые отростки позвонков, снимают твердую мозговую оболочку, обнаженный спинной мозг вынимают целиком или сегментами вместе с корешками и помещают в стерильную чашку Петри. При извлечении спинного мозга по методу Ошида позвоночник пересекают на уровне шейных и поясничных позвонков и стерильным зондом с ватным тампоном, введенным в спинномозговой канал с поясничного конца, выталкивают спинной мозг в стерильную посуду. У морских свинок, крыс и мышей принцип взятия мозга такой же, как у кроликов. Для вскрытия черепной коробки морских свинок и крыс применяют остроконечные хирургические ножницы, для вскрытия черепа мышей – глазные.

Спинной мозг мелких животных получают также методом выдавливания. Позвоночник вместе с ребрами и мышцами пересекают в шейной части, затем двумя пинцетами, начиная с хвостовой части, попеременно пережимают позвоночник, постепенно передвигаясь к головному концу. Спинной мозг выдавливают из пересеченного шейного конца позвоночника.

Головной и спинной мозг не рекомендуется промывать растворами. При извлечении их необходимо также соблюдать все предосторожности (работа в защитной спецодежде, в резиновых перчатках, защитной маске и очках, быть предельно аккуратным).

Периферические нервы редко используют для выделения вируса. Метод получения нерва обусловливается анатомическим его расположением. Для исследования необходимо брать небольшой отрезок нерва.

3. Извлечение глаза:

Ткани глаза используют для выделения вируса при болезнях, сопровождающихся поражением глаза и конъюнктивы и накоплением или репродукцией вируса в них. Для извлечения глаза вокруг него рассекают кожу и удаляют ее. Ножницами рассекают

конъюнктиву и глазные мышцы. Глазное яблоко выводят пинцетом из орбиты наружу, а затем пересекают глазной нерв. Извлеченнное глазное яблоко фиксируют пинцетом за кулью глазного нерва и струей стерильной питательной среды тщательно и обильно промывают. При необходимости исследования разных тканей глаза (например, роговицы) иссечение их производят в стерильных условиях

4. Извлечение внутренних органов. Вскрытие грудной и брюшной полостей производят по общим правилам. Для исследования берут вирусодержащие органы – легкие, печень, почки, лимфоузлы, селезенку, кишечник и др. При наличии макроскопических изменений органов из пораженной части их вырезают кусочки, захватывая и непораженную ткань.

4.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Распознание сортов по органолептическим показателям:

Распознавание мяса проводят по органолептическим показателям и результатам лабораторного исследования. Сначала оно подвергается осмотру: анатомическое строение костей скелета, цвет, запах, консистенция мышечной и жировой тканей. Необходимо учитывать, что цвет мышечной ткани зависит не только от вида животного, но и состояния здоровья, возраста и т.д. Мясо, дважды замороженное и размороженное, более темного цвета. Мышцы, которые испытывали большую нагрузку при жизни животного, окрашены в более интенсивный темный цвет. Также мясо больных животных имеет отклонения: PSE-дистрофия – светлый цвет, DFD-дистрофия – темный с коричневым оттенком.

Запах мяса разных видов животных различается, что обусловлено наличием жирных кислот, эфирных и других органических соединений.

Консистенция мышечной ткани зависит больше от возраста, состояния здоровья животного и сроков хранения мяса: у молодых и больных животных мышечная ткань рыхлая, содержит больше жировых прослоек и влаги. При хранении под воздействием ферментов изменяются структурные показатели мышц: мясо становится более рыхлым.

Из всех показателей, характеризующих видовые различия, наиболее ярко выражены цвет, и форма туши, особенности жировой ткани и строения костей. Жир молодняка крупного рогатого скота светлый, а взрослых животных – желтый; при 18-20°C он твердый, слабо крошится, плавится при 47-52°C. Бараний жир и козлиный белый, плотный, крошится, температура плавления 47-52°C; лошадиный оливкового цвета, мягкий, мажется, плавится при 26-28°C; свиной – белый, мажется, легко плавится при 23-38°C; собачий – белый, мягкий, плавится при 22-23°C, имеет специфический запах.

2. Оценка внутренних органов:

При оценке внутренних органов обращают внимание на определенные различия.

Язык у крупного рогатого скота на кончике заострен, имеет тонкие края, снабжен валиком; у овец – на кончике слегка раздвоен; у свиней язык длинный и узкий; у лошадей – плоский в форме шпателя; у собак – широкий, длинный, ярко-красного цвета с выраженными боковыми краями.

Селезенка у крупного рогатого скота плоская в форме вытянутого овала: у быков красно-бурая, у коров темно-синеватая, с более острыми краями и менее плотная. У овец селезенка почти треугольная, ладонеобразная, красно-бурого цвета, мягкой консистенции. У свиней – длинная, языкообразная, на поперечном разрезе треугольная, консистенция мягкая, светло-красного цвета. У лошадей – плоская, треугольная, искривленная по форме косы, синевато-фиолетового цвета, края закруглены. У собак – в форме языка, один конец шире другого.

Легкие у крупного рогатого скота разделены на несколько долей, левое легкое состоит из 3 долей (верхушечное, сердечная, диафрагмальная), правое – из 4-5 долей (верхушечное, средней сердечной, диафрагмальной, прибавочной). Все дольки хорошо выражены, верхушечная доля правого легкого имеет самостоятельный бронх. У овец легочные доли почти не заметны, у коз хорошо выражены. У свиней легкие напоминают говяжьи, левое легкое разделено на 2-3 доли, правое – на 3-4 доли. У лошадей левое легкое состоит из 2, а

правое – из 3 долей. Правое легкое имеет треугольную добавочную долю, в верхушечной доле правого легкого выраженного бронха нет. У собак левое легкое состоит из 3 долей, правое – из 4 основных, которые делятся еще на несколько долей, паренхима часто пигментирована.

Сердце у крупного рогатого скота в фибринозном кольце аорты имеет 2 косточки, а у телят до 4-недельного возраста – 2 хряща; на заднем крае слабо развита 3-я продольная бороздка. У свиней верхушка сердца более округлая, сердечные хрящи окостеневают в старом возрасте. У лошадей сердце конусовидное, слабо сплющенное справа налево. У собак – шаровидное, сердечные хрящи отсутствуют или очень маленького размера.

Наиболее достоверно можно определить видовую принадлежность мяса по костям, которые представлены вместе с мышечной тканью. В мясе лошадей и крупного рогатого скота можно выявить различия по 11 костям: позвонкам, крестцовой и грудной кости, по ребрам и строению костей конечностей. У свиней выраженные анатомические различия по отношению к собакам имеют 4 кости: поясничные и грудные позвонки, лопатка и крестцовая кость. У кошек и зайцев основные различия имеют 7 костей: шейные, спинные и поясничные позвонки, лопатка, грудная, крестцовая и бедренная кости.

3. Показатели упитанности, термического состояния и свежести:

По видам скота мясо делится на говядину (от крупного рогатого скота), баранину (от овец), свинину (от свиней), козлятину (от коз), конину (от лошадей), оленину (от оленей), крольчатину (от кроликов) и т. п. Говядина, баранина и свинина являются основными видами мяса, остальные – второстепенными.

По полу животных мясо подразделяется: говядина – на мясо бугаев (некастрированных быков), волов (кастрированных быков), коров; свинина – на мясо хряков (некастрированных самцов) и свиней. Остальные виды мяса по этому признаку не различают.

Категория упитанности определяется развитием мышечной ткани, отложением подкожного и мышечного жира и степени выступания костей.

По упитанности КРС подразделяются на I и II категории. Говядина I категории имеет развитую мышечную ткань, подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, на остальной поверхности отложение жира может быть на отдельных участках.

Говядина II категории имеет мышцы менее развитые, бедра имеют впадины, подкожный жир покрывает заднюю часть туши небольшими участками.

Говядину, имеющую показатели упитанности ниже II категории, относят к тощей и в продажу не допускают.

Свиней подразделяют на пять категорий упитанности:

1. Первая (беконная) - свиньи (исключая свиноматок) в возрасте до 8 месяцев белой масти, без пятен и различных изменений на коже. Самцы должны быть кастрированы не позднее 2-месячного возраста с живой массой от 80 до 105 кг включительно

2. Вторая (мясная) - свиньи (за исключением свиноматок) массой 60...150 кг, Подсвинки 20 до 60 кг

3. Третья (жирная) - свиньи жирные, включая свиноматок и боровов, жив масса без ограничения

4. Боровы - свыше 150, свиноматки без ограничения

5. Поросыта-молочники, от 4 до 8 кг

По упитанности туши всех видов птицы подразделяют на I и II категории.

Тушки цыплят I категории упитанности должны иметь хорошо развитую мышечную ткань и отложения подкожного жира на спинной и грудной частях. Куры и индейки I категории – хорошо развитые мышцы и значительные отложения подкожного жира на спине, животе и груди.

Утят, гусята и индюшата I категории должны иметь хорошо развитые мышцы, отложения подкожного жира на спине, животе и груди; допускается отсутствие подкожного жира на голени, бедрах и крыльях. К уткам и гусям предъявляют аналогичные требования, но жир должен покрывать сплошным слоем всю тушку.

У всех видов птицы I категории, кроме цыплят и индюшат, не должен выделяться киль грудной кости. Для всех видов птицы I категории упитанности допускаются легкие ссадины, не более двух порывов кожи на тушке, но не на file, единичные пеньки и легкое слущивание эпидермиса кожи.

Для птиц II категории упитанности допускается удовлетворительное развитие мускулатуры, отсутствие или незначительное количество пеньков, не более трех разрывов кожи длиной до 2 см каждый, ссадины, небольшое слущивание эпидермиса.

4. Иммунологический лабораторный анализ:

Иммунологические исследования — диагностические методы, базирующиеся на специфическом взаимодействии антигенов и антител. Широко применяются для лабораторных анализов инфекционных и паразитарных заболеваний, а также достоверного определения групп крови, нарушений гормонального фона, тканевых и опухолевых антигенов, распознавания аллергии и аутоиммунных процессов, видовой принадлежности белка, а также беременности.

Показания к проведению иммунологических исследований:

- врожденные или приобретенные в ходе жизни иммунодефицитные состояния;
- аллергические заболевания, не реагирующие на эффективную терапию;
- инфекционные болезни хронического и вялотекущего типа;
- аутоиммунные и онкологические болезни;
- до и после операции по пересадке органов;
- подготовка к серьезным хирургическим вмешательствам;
- оценка эффективности разработанного лечения и анализа побочных явлений при назначении препаратов, влияющих на иммунитет.

4.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Фальсификация мясопродуктов:

Широко распространенная в настоящее время качественная фальсификация мясопродуктов обусловливает необходимость поиска надежных методов установления их натуральности. Известно, мясные полуфабрикаты бывают охлажденными и замороженными. Эти последние составляют достаточно обширную группу; в последнее время ее ассортимент активно пополняется за счет блюд, практически готовых к употреблению. Качество мясных полуфабрикатов зависит от множества факторов, важнейшими из которых можно назвать три. Первый - это сырье, к которому предъявляются очень жесткие требования; второй - собственно процесс замораживания. Это достаточно сложный этап, ведь для того, чтобы продукт сохранил все присущие ему свойства, замораживание лучше производить по принципу: температура ниже, время заморозки, соответственно, меньше. И, наконец, последний фактор - это упаковка; здесь предпочтение отдается той, которая лучше позволяет сохранить целостность продукта (например, вакуумная или полиэтиленовая упаковка, помещенная в картонную коробку).

В фарше, приготовленном не из свежего мяса, невидно поперечной исчерченности и мышечных ядер. Между отдельными фрагментами мышц часто видны колонии микроорганизмов. Волокна сердечных мышц значительно тоньше волокон скелетных. Они анастомозируют, т. е. соединяются между собой. В свежем фарше волокна сердечных мышц также имеют ядра, поперечную и продольную исчерченность, как и скелетные мышцы. В фарше из несвежей сердечной мышцы исчерченность исчезает. Вымя имеет железистое строение, клетки железистой ткани мелкие, форма их в фарше часто изменена, но ткань вымени содержит значительно больше ядер, чем мышечная. Кроме того, в ткани вымени часто встречаются молочные камни — круглые, слоистые образования, интенсивно окрашивающиеся основными красками.

Примешанные в фарш другие органы определяют по характерным для этих органов структурам. Например, примесь легких определяют по бронхиальной и альвеолярной структурам.

Наиболее частыми причинами «отбраковки» тех или иных видов замороженных мясных продуктов являются органолептические и физико-химические (например, несоответствие массовой доли влаги, хлеба и т.д.) показатели. Но также часто встречается и такой неприглядный вид фальсификации, как замена дорогих ингредиентов более дешевыми - например, вместо мяса используются растительные белки, причем бывают случаи, когда растительные белки составляют 50- 60% (и даже больше) «мясопродукта».

2. Качество мясных полуфабрикатов:

Натуральные полуфабрикаты различают по виду мяса и части туши, из которых их вырабатывают. Они должны иметь чистую сухую незаветрившуюся поверхность, слегка влажную, но не липкую, без трещин и ломаных краев; цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса; консистенция мышечной ткани упругая, плотная; слой жира допускается не более 0,5-1 см. Вес порции 125 г. В полуфабрикатах не допускаются хрящи, сухожилия и пленки, а также затхлый, кислый, гнилостный или другой посторонний запах.

У панированных натуральных полуфабрикатов толщина слоя сухарей - не более 2 мм. Другие требования к качеству этих полуфабрикатов такие же, как для натуральных.

Рубленые котлеты и шницели рубленые должны иметь округлую или овальную форму; поверхность ровную, обсыпанную сухарной мукой без разорванных или ломаных краев, консистенцию однородную, без сухожилий, хрящей, раздробленных костей или непромешанных частиц хлеба и жира. Запах - свойствен доброкачественному мясу с луком и специями.

В продажу поступают рубленые полуфабрикаты только охлажденными с температурой не выше 4°. Хранят их в магазине при температуре 2-6°, срок реализации не более 12 ч.

Пельмени поступают в продажу морожеными в картонных коробках весом по 350 и 500 г нетто. Допускается отклонение веса нетто отдельных коробок в размере ± 7 г. Вес нетто 10 коробок не должен иметь отклонений. Форма пельменей правильная, в виде полукруга с хорошо заделанными краями, без просветов фарша. Количество фарша не менее 50% от общего веса пельменей. Толщина слоя теста не более 2 мм, а в местах заделки краев 2,5 мм. Вес 1 шт. пельменей - 12 г. Вареные пельмени должны иметь приятный вкус, сочный фарш с ароматным запахом специй. При варке тесто пельменей не должно разрываться.

Не допускаются в продажу пельмени, слипшиеся в комки, деформированные, а также с посторонним привкусом и запахом.

3. Органолептические и физико-химические показатели:

Мясные рубленые полуфабрикаты — порционный продукт, изготавливаемый из измельченного мясного сырья с добавками. Производственный процесс производства и качество рубленых полуфабрикатов должно соответствовать требованиям, прописанным в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», включающим в себя контроль за соблюдением:

- технологических процессов производства;
- правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов;
- ветеринарно-санитарных правил использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России;
- санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке;
- гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации [1].

Данный технический регламент был принят в октябре 2013 года, до этого момента качество мяса и мясных продуктов регламентировалось государственными стандартами (ГОСТами), которые были обязательными для применения. При этом ГОСТы устанавливали обязательный определённый состав компонентов и их количественное содержимое, что предопределяло сами продукты и гарантировало их качество, в том числе безопасность. Сейчас же технические регламенты, вместо требований к качеству продукции, устанавливают

лишь минимально необходимые требования, обеспечивающие биологическую, химическую и радиационную безопасность мяса и мясных продуктов.

Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) — документ, утвержденный Комиссией ТС, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории ТС требования к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, монтажа, наладки, эксплуатации (использования), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Целями разработки и принятия ТР ТС являются :

- обеспечение на таможенной территории ТС защиты жизни и (или) здоровья человека, имущества, окружающей среды, жизни и (или) здоровья животных и растений;
- предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей;
- обеспечение энергетической эффективности и ресурсосбережения.

В качестве основы для разработки ТР ТС могут полностью или частично использоваться международные, региональные и национальные стандарты, а также национальные технические регламенты или их проекты.

4. Качественная фальсификация колбасных изделий:

Для удлинения срока реализации колбасных изделий, особенно вареных, в них вводят различные антибиотики. Это позволяет существенно продлить срок хранения колбасных изделий.

Так же колбасные изделия фальсифицируют путем замены мяса 1-го сорта на мясо 2-го или 3-го сорта, а также продуктами иного происхождения (сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой и др.). При этом колбаса не будет отвечать своему наименованию, если указанные ингредиенты не предусмотрены рецептурой, а на маркировке отсутствует достоверная информация о них.

Если колбаса нового наименования произведена по ТУ, в котором предусмотрена замена мяса другими видами сырья, и на маркировке это указано, такая продукция не может быть отнесена к фальсифицированной.

Качественная фальсификация колбасных изделий может достигаться следующими способами; повышенное содержание воды; замена свежего мяса несвежим; замена натурального мяса «ненормальным»; введение различного нетрадиционного сырья; подкрашивание колбасных изделий свекольным соком и другими красными красителями; нарушение рецептуры; введение чужеродных добавок; введение консервантов и антибиотиков; нарушение технологических процессов и режимов хранения.

Добавки крахмала можно установить и следующими способами: кусочек колбасы разрезают на мелкие части, опускают в пробирку и добавляют в нее воду, хорошо взбалтывают и к полученной жидкости прибавляют несколько капель йодной настойки; в случае присутствия крахмала получается синее окрашивание жидкости.

Введение различных подкрашивающих веществ (фуксин, свекольный сок, специальные «колбасные» красители), что хорошо заметно при отваривании сосисок или сарделек в воде, которая во время варки продукта окрашивается в розовый цвет.

Обнаружение красящих веществ (по преимуществу анилиновых) основано на извлечении их алкоголем или, еще лучше, амиловым спиртом, для чего в пробирку кладут кусочки колбасы и добавляют вышеуказанные растворители. Окрашивание жидкости указывает на присутствие красящих веществ. Более точно можно выявлять красители по окраске шпика. Если в колбасу добавлены красители, в особенности анилиновые, то они хорошо растворяются в жире и начинают окрашивать шпик. Качественная фальсификация колбасных изделий: (обвес) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес колбасной упаковки при продаже оказывается меньше, чем написано на самой упаковке, либо вес взвешенной колбасы оказывается меньше, чем заказал покупатель и в дальнейшем его оплатил. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу колбасного изделия поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация колбасных изделий — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о колбасных изделиях довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- наименование товара;
- фирма-производитель товара;
- количество товара;
- водимые пищевые добавки.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки колбасных изделий и др.

4.7 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Вынужденный убой на мясо отравившихся животных:

Вынужденный убой на мясо отравившихся животных должен производиться под надзором ветеринарных специалистов с соблюдением ветеринарно-санитарных правил, установленных Министерством сельского хозяйства СССР. При ветеринарно-санитарной экспертизе нужно особенно строго дифференцированно подходить при оценке качества мяса и мясопродуктов. Выше упоминалось, что многие яды, попадая в организм животного, подвергаются распаду, одни быстрее другие медленнее, а некоторые задерживаются (депонируются) в тканях.

2. Ветеринарно-санитарные исследования:

При кулинарной обработке яды могут экстрагироваться и накапливаться в пище. Следует иметь в виду, что при вынужденном убое у отравившихся животных происходит более быстрая миграция из желудочно-кишечного тракта в кровь и ткани паратифозных бактерий (сальмонелл), которые могут явиться источником острых пищевых интоксикаций людей в. большей степени, чем яды. Поэтому при ветеринарно-санитарной оценке мяса необходимо исходить не только из природы яда, клинического состояния животного в момент убоя, степени обескровливания, характера морфологических и биохимических изменений в мясе, а также и степени бактериальной загрязненности мяса.

При ветеринарно-санитарной экспертизе необходимо провести исследования: 1) химико-токсикологические; 2) санитарно-гигиенические; 3) бактериологические. Кроме того, при отравлении животных новыми, неизученными ядохимикатами нужно определять степень биологической безвредности мяса с использованием высокочувствительных лабораторных животных (котята, цыплята и др.) При отсутствии такой возможности мясо подлежит уничтожению.

3. Три группы ядов в тканях мяса:

В зависимости от степени токсичности, способности к кумуляции и депонированию ядов в тканях мясо распределяют на три группы.

К первой группе относится мясо, в котором недопустимо содержание следующих ядов: цианидов, препаратов ртути и фосфорорганических препаратов системного действия, производных дитиофосфорной кислоты (метилмеркаптофос, тиосистокс, фосфамид и др.). При наличии этих ядов независимо от их количества мясо подлежит выбраковке и утилизации.

Ко второй группе относится мясо, в котором возможно содержание определенных ядов, но в количестве, не выше допустимых. К таким ядам относятся мышьяк, свинец, медь, олово, барий, сурьма, нитраты и нитриты, гексахлоран.

К третьей группе относятся мясо с наличием небольшого количества ядов, легко разрушающихся при кулинарной обработке. Это препараты фтора, фосфид цинка, хлористый натрий или калий, аммиак, карбамид, сернистый ангидрид, угарный газ, кислоты и щелочи, фосфорорганические соединения контактного действия (хлорофос, карбофос, метафос).

Независимо, к какой группе относится мясо, внутренние органы, в которых был обнаружен яд, во всех случаях подлежат браковке.

Характеристика ядов по токсичности в мясе. *Фосфорорганические соединения* разделяют на три группы.

I группа — алкилфторфосфаты (ДФФ и др.); они наиболее токсичны, однако сравнительно быстро расщепляются в организме и не представляют опасности при использовании мяса вынуждено убитых отравленных животных.

II группа — фосфорорганические препараты контактного действия: хлорофос, тиофос, метафос, карбофос; эти препараты расщепляются в организме в течение нескольких дней. При содержании в количестве не более 0,0005 мг/кг они разрушаются в процессе кулинарной обработки. Продукты распада не токсичны и не представляют опасности. При более высоком содержании указанных соединений мясо недопустимо в пищу человека. Плановый убой животных можно производить не ранее десяти дней после обработки препаратами данной группы.

III группа — фосфорорганические соединения системного действия, производные дитиофосфорной кислоты (метилмеркаптофос, изосистокс, фосфамид и др.), являются стойкими препаратами и накапливаются не только в паренхиматозных органах, но и в мышечной и костной тканях. В организме они окисляются и превращаются в более токсичные антихолинэстеразные вещества. Указанные соединения длительное время сохраняются и выделяются из организма животных с молоком, мочой и калом. Содержание ФОС этой группы в мясе и мясопродуктах недопустимо.

4.8 Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Охлажденное мясо:

Охлажденным называют мясо, температура в толще мышечной ткани которого на глубине 6 см от 0 до +4°C.

Во всех видах, категориях, сортах, согласно специальных условий охлажденное мясо должно иметь:

- Цвет от бледно-розового до бледно-красного;
- Сухую, поверхностную корочку подсыхания;
- Консистенцию упругую, ямочка от надавливания быстро исчезает;
- Запах, свойственный виду мяса, без признаков порчи. Запах определяют на поверхности, в месте шейного зареза, в толще мышц у костей, на свежем разрезе;
- Поверхность свежего разреза должна быть слегка влажная, но не липкая, определенного однородного цвета для каждого вида мяса;
- Мясной сок должен быть прозрачный;
- Жир говядины и баранины — твердый. Жир свинины — мягкий, эластичный.

Запах жира — без осаливания и прогоркания.

2. Требования к качеству мороженого мяса:

Мороженым называют мясо, температура в толще мышечной ткани которого на глубине 6 см ниже минус 8°C

Во всех видах, категориях, сортах, согласно специальных условий мороженое мясо должно иметь:

- Цвет более яркий, по сравнению с охлажденным мясом;
- Поверхность разруба розовато-серую, из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцем, или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета;
- Консистенцию твердую;

- Цвет жира говядины – от белого до светло-желтого, баранины и свинины – белый;
- Мороженое мясо не имеет запаха. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду, но без аромата созревшего мяса. Для определения запаха мороженого мяса необходимо в глубь мышц, по направлению к костям ввести лезвие разогретого ножа.

3. Изменения в охлажденном мясе при хранении

При хранении мясо может подвергаться различным изменениям. Одни из них происходят за счет физико-химических факторов, другие обусловлены разложением мяса за счет развития микрофлоры. Быстрота наступления изменений, характер и глубина их зависит от ряда факторов, а именно, состояния животных до убоя, санитарно-гигиенических условий их переработки и хранения мяса, состава микрофлоры.

ЗАГАР МЯСА. Это разновидность порчи мяса, которая появляется в первые сутки после убоя животного. Факторы, способствующие этой порче, следующие: высокая температура в помещении где находится мясо, отсутствие вентиляции, высокая влажность, плотная подвеска туш и значительная их увлажненность. Все это не обеспечивает быстрого отвода тепла от парной туши или полутуши. Особенно часто загар появляется в крупных и жирных тушах (жирных свиней), которые охлаждаются более медленно, так как жир плохой проводник тепла. Особенно часто загар возникает в парном мясе при транспортировке его в закрытой таре. Глубокие слои мяса длительное время не охлаждаются. Недостаточная аэрация снижает окислительные процессы в мясе, ускоряя анаэробный распад углеводов с накоплением кислых продуктов гликолиза, сероводорода, масляной кислоты и других неприятнопахнущих веществ. Миоглобин претерпевает существенные изменения, с образованием пигментов, меняющих окраску мяса. При этом происходит резкое увеличение концентрации водородных ионов. При загаре pH снижается до 5.1-5.2, изменяются органолептические его показатели. Тушки птицы окрашены в медно-бронзовый цвет, запах мяса удушливо кислый с примесью сероводорода, консистенция мышечной ткани дряблая. Микрофлора в мясе отсутствует. Принято считать, что процесс в мясе протекает за счет тканевых ферментов. Если не прошли глубокие автолитические изменения (начальная стадия загара), то можно попытаться устраниТЬ порок. Для этого мясо разрубают на мелкие куски и проветривают в хорошо вентилируемом помещении.

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА. Если неприятный запах исчезает и восстанавливается нормальный цвет, то мясо используют для промышленной переработки. Если этого не происходит, то мясо направляют в техническую утилизацию. В кулинарном производстве использовать такое мясо запрещено.

ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА МЯСА. При длительном хранении мяса, даже при низкой плюсовой температуре, отмечается потемнение его. Процесс начинается в области зареза и распространяется на плечелопаточную область. Эти процессы могут протекать за счет физико-химических факторов, вследствие распада гемоглобина. Иногда мясо окрашивается в ярко-алый цвет. Это объясняется усилением активности ферментов, приводящих к окислению гемоглобина и миоглобина.

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА. При наличии указанных изменений мясо используют для пищевых целей в сети общественного питания.

СВЕЧЕНИЕ МЯСА. (фосфоресценция) Это обусловлено развитием на мясе, полуфабрикатах, готовых мясных изделиях фотобактерий. Чаще всего встречаются *Photobacterium fischeri*, *Ph. pontikum*, *Ph. cyanophosphoreszens* и другие виды. Они относятся к облигатным аэробам. При наличии колоний, мясо в темноте излучает голубоватый, зеленовато-желтый или синеватый свет. Свечение может быть точечным, очаговым либо сплошным. Фотобактерии попадают на мясо в камерах хранения. Для развития их способствует повышенная влажность, температура хранения выше 5°C. Свечение чаще всего отмечается на суставах, межпозвоночных хрящах. Токсичных продуктов в тушах не образуется. Следует отметить, что гнилостная микрофлора является антагонистом фотобактерий. Поэтому при появлении гнилостной микрофлоры свечение мяса прекращается.

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА. Мясо промывают слабым раствором уксусной кислоты, подсушивают и выпускают в свободную реализацию.

ОСЛИЗНЕНИЕ МЯСА. Этот процесс порчи связан с развитием слизеобразующих микроорганизмов. К ним относятся различные виды молочнокислых бактерий, дрожжи. Ослизнению способствует хранение туш при высокой температуре, повышенная влажность, подвеска туш без промежутков между ними. Микрофлора, вызывающая ослизнение, не проникает в глубину мяса, поэтому слизь находится только на поверхности туши. Мясо липкое, сероватого цвета, с кисловатым запахом с поверхности. В глубоких слоях мясо не имеет отклонений от нормы.

САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА. При наличии ослизнения проводят зачистку, срезая тонкий поверхностный слой. Туши после санитарной обработки направляют в промышленную переработку. В кулинарном производстве использовать такое мясо запрещено.

ПЛЕСНЕВЕНИЕ МЯСА. Загрязнение мяса спорами плесеней происходит со стен камер хранения. Плесени относятся к аэробам и растут на поверхности мяса при кислой среде, низкой влажности и температуре. Некоторые виды плесеней прекращают рост лишь при температуре минус 12С. Для развития плесеней требуется относительно длительное время.

Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.

4.9 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями откорма животных:

Санитарная оценка мяса животных со значительно пониженной упитанностью должны проводиться дифференцированно и с большой осторожностью. При атрофии мышечной ткани, наличие студенистого отека в местах отложения жира, при дегенеративном изменении мышц и отечности лимфатических узлов не зависимо от причин вызвавших истощение, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

При исхудании животного связанного с голоданием, без каких либо патологических изменений в органах и тканях мясо выпускают без ограничений и обычно используют в колбасном производстве. В случаях резкого исхудания, граничащего с истощением, мясо исследуют на наличие пищевых токсикоинфекций. При обнаружении в глубоких слоях мускулатуры указанной группы бактерий и кокков - мясо проваривают. Если результаты бактериологического исследования отрицательные, мясо выпускают для быстрого использования.

2. Экспертиза пороков мяса:

Существенная часть мяса поступает на переработку и хранение с отклонениями от нормального развития автолиза. Такое мясо имеет признаки деструктивных изменений в мышечной ткани (миопатия), отклонения в органолептических и технологических свойствах.

Пороки мяса чаще всего отмечают у мясных пород животных, поступающих на убой с откорма промышленного типа. Хотя при проведении ветсан-экспертизы такое мясо оценивают, как мясо от здоровых животных, состояние миопатии должно рассматриваться, как патологическое при общем нарушении здоровья животного. Незначительное экстремальное воздействие вызывает у таких животных развитие стресса.

Под действием физиологических или технологических факторов посмертные процессы в этих случаях протекают с отклонениями от нормы. В специальной литературе мясо от животных с признаками аномалии подразделяют на DFD и PSE. Первоначиной этих отклонений является нарушение хода гликолиза.

4.10 Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. Экспертиза колбасных изделий:

Экспертиза колбасных изделий проводится для определения их доброкачественности и соответствия требованиям технических условий и стандартов.

Высокое качество колбасных изделий имеет прямую зависимость от соблюдения технических режимов изготовления, качества сырья, условий реализации и хранения. Экспертиза проводится по бактериологическим, физико-химическим, органолептическим показателям. При проведении этих исследований эксперты опираются на действующую нормативно-техническую документацию (инструкции, технические условия, ГОСТы).

Техническому контролю подлежит каждая партия выпускаемых колбасных изделий. При этом проверяется органолептические признаки, включая наличие производственных пороков и соблюдение рецептурного состава.

Пробы для исследований должны отбираться от каждой однородной партии продукции. Колбасные изделия и копчености, считаются однородной партией, если они относятся к одному виду, сорту, наименованию, выработаны в течение одной смены, подвергнуты одинаковому режиму технологической обработки.

При контроле внешнему осмотру должно подвергаться не менее 10% колбасных изделий каждой партии. Для проведения лабораторных исследований (микробиологических, химических, органолептических) требуются пробы:

- от изделий в оболочке и продуктов из мяса, если масса более двух килограмм, нужно отобрать две единицы продукции, для проведения всех видов исследований;
- от продуктов из мяса и изделий в оболочке, если масса менее двух килограмм, нужно отобрать две единицы, для каждого вида исследований;
- от изделия без оболочки отбирается от трех единиц, для каждого вида исследований [11].

Экспертизу качества образцов начинают с проведения идентификации по маркировке. Современные предприятия производят продукцию с обязательным указанием (на упаковочном ярлыке или непосредственно на оболочке батонов) необходимой информации по ГОСТ Р 51074, что существенно облегчает идентификацию. Все необходимые сведения изучались по маркировкам этикеток, наклеенных на оболочку батонов. При проведении идентификации руководствовались требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» в части информации по мясным продуктам х24ъ. Согласно п. 4.2. указанного стандарта, информация для колбасных изделий должна содержать [21]:

- наименование продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя, при несовпадении с ним ? адрес производства;
- товарный знак (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы, БАДы, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;
- пищевая ценность;
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

2. Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса:

Продукцию принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий или продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц одного вида, сорта, наименования, выработанных в течение одной

смены, при соблюдении одного и того же технологического режима производства. ГОСТ 9792-73

Под партией соленого бекона понимают свиные полуутуши, посоленные одновременно в одном чане. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество.

1.2. Для контроля внешнего вида продукта отбирают выборку в объеме 10 % от объема партии.

1.3. Для проведения органолептических, химических и бактериологических испытаний выборочно проводят отбор единиц продукции, подвергнутой контролю по

1.2: от изделий в оболочке и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц массой более 2 кг — в количестве двух для всех видов испытаний, причем при одновременном отборе единиц продукции для органолептических, химических и бактериологических испытаний от каждой единицы продукции в первую очередь отбирают для бактериологических испытаний;

от изделий в оболочке и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц массой менее 2 кг — в количестве двух для каждого вида испытаний;

от изделий без оболочки — не менее трех для каждого вида испытаний.

1.4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества единиц продукции. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.