

ФГБОУ ВО «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИ-
ВЕРСИТЕТ»

Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Методические указания по производственной практике для студентов,
обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-
санитарная экспертиза» (бакалавр)**

Оренбург 2016

Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по производственной практике для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)/ А.А. Торшков, Р.Ш. Тайгузин, Л.Н. Трушина – Оренбург.

В методических указаниях приведены цели, задачи и содержание производственной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Описаны требования к оформлению дневника и отчета, дан список рекомендованной литературы.

Пособие предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины очной и заочной форм обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи производственной практики
2. Место прохождения производственной практики:
3. Краткая инструкция студенту-практиканту при прохождении производственной практики
4. Инструктаж по технике безопасности
5. Задания по выполнению программы практики на различных хозяйственных объектах
 - 5.1. Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка)
 - 5.2. Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)
 - 5.3. Контроль получения и первичной переработки молока на молочно-товарных фермах, молокоперерабатывающих предприятиях
6. Схема составления отчета по производственной практике
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Введение.

Целью **Ветеринарно-санитарной экспертизы** как одной из отраслей ветеринарии является, прежде всего, предупреждение зооантропонозов и других заболеваний, причиной возникновения которых может служить употребление человеком некачественных и опасных продуктов питания животного происхождения. Кроме того, в цели ветеринарно-санитарной экспертизы входит профилактика болезней животных, распространение которых происходит через корма животного происхождения. Ветеринарно-санитарный эксперт должен уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения при производстве, на всех этапах переработки, транспортировки и хранения с целью обеспечения безопасности продукции для здоровья населения. Формирование навыков в этой области невозможно без практической отработки теоретических знаний, получаемых студентами в процессе изучения дисциплины.

1. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики по **Ветеринарно-санитарной экспертизе** является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;
- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения;
- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- осуществления контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики по **Ветеринарно-санитарной экспертизе** является закрепление навыков:

- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
- отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;
- исследования молока и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.
- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

2. Место прохождения производственной практики:

Обязательными хозяйственными объектами, на базе которых студент-практикант реализует поставленные цель и задачи производственной практики, являются:

- 1) государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков,
- 2) убойные предприятия: мясокомбинаты, убойные пункты и санитарные бойни;
- 3) молочно-товарные фермы хозяйств.

В качестве дополнительных хозяйственных объектов могут выступать заводы и цеха по переработке сырья животного происхождения (колбасные, рыбопосолочные, консервные), отделы ветеринарно-санитарной экспертизы

районных ветеринарных лабораторий, лаборатории, аккредитованные в области оценки безопасности и качества продукции животного происхождения.

3. Краткая инструкция студенту-практиканту при прохождении производственной практики

Перед выездом на практику необходимо:

Подробно выяснить: характер и сроки практики; подробный адрес базы практики;

Получить инструктаж о технике безопасности, организации и программе практики;

Получить задания, которые необходимо выполнить (по теме курсовой работы, учебно-исследовательской или научно-исследовательской работы студентов);

Прибыв на место практики, студент-практикант обязан:

1. Явиться в организацию или предприятие, куда командирован и отметить в дневнике дату прибытия;
2. Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды, порядок работы с документацией и подведения итогов практики;
3. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности в учреждении, организации и неуклонно их выполнять;
4. Уточнить с руководителем практики от организации, кто будет руководить работой студента-практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций;

Обязанности студента в период практики:

1. Не позднее следующего дня по прибытии на место практики пройти инструктаж по технике безопасности и приступить к работе;

2. При пользовании производственно-техническими материалами предприятия (организации) строго руководствоваться установленным порядком эксплуатации и хранения этих материалов;
3. Систематически вести дневник практики;
4. Записи в дневнике должны показать умение студента разбираться как в организации, так и в технологии производства, проведении ветеринарно-санитарной экспертизы,
5. Все полученные инструменты, приборы, литературные источники, оставшиеся расходные материалы, реактивы, спецодежда и обувь должны быть своевременно возвращены по принадлежности;
6. Перед отъездом на место практики студент должен получить разрешение руководителя предприятия, отметить в дневнике и направлении дату и заверить ее печатью.

Возвратившись с практики необходимо представить для проверки и защиты в комиссии, установленные деканатом, дневник и отчет по практике в строго указанные сроки.

4. Инструктаж по технике безопасности

Содержание подробной инструкции по технике безопасности приводится в Правилах по охране труда при работе в ветеринарных лабораториях и Правилах по охране труда в животноводстве, утвержденных приказом Минсельхоза РФ от 10 февраля 2003 г. N 49, основанных на нормативных актах, Законах РФ и других документах, перечисленных в тексте Правил.

5. Задания по выполнению программы практики на различных хозяйственных объектах

5.1. Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на продовольственных рынках (работа в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка)

Для прохождения практики по данному разделу студенту необходимо получить разрешение начальника городского или районного управления ветеринарии, в состав которой входит государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке (ГЛВСЭ).

По прибытии в ГЛВСЭ студент должен ознакомиться со структурой и основными функциями подразделения и занести в дневник следующие данные: местонахождение лаборатории, обеспеченность типовыми или приспособленными помещениями, план лаборатории, ее штат, информацию об оснащении и документации, которая ведется в ГЛВСЭ. В процессе прохождения практики студент обязан ознакомиться с порядком приема продукции к экспертизе, особенностями проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных в ГЛВСЭ продовольственных рынков, порядком клеймения, а также порядком утилизации конфискатов. Под руководством ветеринарных специалистов лаборатории студент проводит ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов.

В дневнике студент излагает следующие сведения: особенности осмотра продуктов убоя разных видов животных в ГЛВСЭ, результаты экспертизы по каждой группе осмотренных продуктов убоя (с указанием послеубойного диагноза, если при осмотре обнаружены патологии) и порядок утилизации конфискатов. В дневник также заносят краткую характеристику методик ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, меда, растительных продуктов, применяемых в лаборатории с указанием конкретных результатов экспертиз по каждой группе продуктов. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства записывают по форме журналов (формы №23-вет, №24-вет, №25-вет, №26-вет).

Пребывание и прохождение производственной практики в ГЛВСЭ подтверждается подписью заведующего(ей) ГЛВСЭ, скрепленное печатью подразделения, либо оттисками клейма лаборатории, фотографиями, ксерокопиями.

ниями документации (ветеринарных сопроводительных документов, актов, страниц журналов и пр.).

5.2. Осуществление государственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (работа на мясокомбинате, убойном пункте)

Предубойный осмотр и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов студент выполняет под руководством ветеринарного врача – представителя государственной ветеринарной службы, используя методы, изученные им по курсу дисциплины. При определении ветеринарно-санитарной оценки студент руководствуется Ветеринарным Законодательством.

По прибытии на убойное предприятие студент должен ознакомиться с его структурой и изложить в дневнике следующие сведения: местонахождение предприятия, мощность, схему расположения цехов и подсобных помещений; ознакомиться и дать краткое описание технологического процесса убоя разных видов животных, применяемых на данном предприятии.

На следующем этапе студенту необходимо в деталях ознакомиться со структурой ветеринарной службы на предприятии, с указанием количества сотрудников, обслуживающих предприятие, их ведомственной принадлежности (производственная, государственная службы), прав и обязанностей. Необходимо изучить документацию, которую ведут ветеринарно-санитарные эксперты.

За время практики студент обязан самостоятельно провести предубийный осмотр не менее 10 (десяти) убойных животных различных видов и занести в дневник данные предубийного осмотра: вид, пол, возраст животного, упитанность, температуру тела, время заболевания, основные клинические признаки, предварительный диагноз. Если животные подвергались лечению, необходимо указать, какими препаратами их лечили (антибиотики, камфорное масло, ихтиол и др.) и обрабатывали ли пестицидами.

Под руководством ветеринарного специалиста студент должен провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя не менее чем от 10 (десяти) животных. В процессе осуществления осмотра студенту необходимо провести послеубойную диагностику и санитарную оценку туш и внутренних органов при незаразных, гинекологических, хирургических, паразитарных, инфекционных заболеваниях животных.

В дневник студент заносит следующие сведения: описание методики осмотра продуктов убоя разных видов животных с учетом специфики и мощности перерабатывающего предприятия; послеубойные изменения при осмотре головы, селезенки, легких, сердца, печени, почек, желудка (преджелудков), кишечника, вымени, матки, семенников, мочевого пузыря, поджелудочной железы и туши. Затем в дневнике указывается диагноз и санитарная оценка туши и органов. Если согласно Ветеринарному Законодательству при зарегистрированной патологии необходимы дополнительные исследования, студент должен принять участие в отборе проб мяса, внутренних органов и лимфатических узлов для бактериологического исследования с целью исключения сибирской язвы и обсеменения мяса и внутренних органов микрофлорой, вызывающей у человека пищевые токсикоинфекции и токсикозы. При этом в дневник заносят содержание сопроводительного документа в ветеринарную лабораторию (или прикладывается копия документа на бланке). На основании заключения ветеринарной лаборатории (копию заключения лаборатории также прикладывают к дневнику) по результатам бактериологического, физико-химического исследований, в отдельных случаях токсикологического исследований, студенту надо провести санитарную оценку мяса и внутренних органов.

5.3 .Контроль получения и первичной переработки молока на молочно-товарных фермах, молокоперерабатывающих предприятиях

В процессе прохождения программы практики на МТФ хозяйства студент должен ознакомиться и изложить в дневнике условия технологии первичной переработки молока на молочно-товарных фермах, молокоперерабатывающих предприятиях.

вичной переработки молока, сведения об устройстве прифермской молочной лаборатории по определению качества молока в хозяйстве. Изучить порядок мойки и дезинфекции доильного оборудования и молочной посуды, привести в дневнике схему санитарной обработки доильного оборудования с указанием конкретных дезинфицирующих средств, применяемых в хозяйстве. Студент также должен изучить порядок направления и приема молока на молокозаводы; в случае, если работа осуществляется в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу, бруцеллезу, лейкозу, ознакомиться с мероприятиями по обезвреживанию молока в хозяйстве.

6. Схема составления отчета по производственной практике

1. Анализ ветеринарно-санитарной службы в хозяйстве и на рынках с указанием недостатков и путей повышения санитарного состояния мясокомбината или убойного пункта.
2. Анализ результатов ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра продуктов в виде таблицы, в которой приведен перечень заболеваний, которые студент лично регистрировал при проведении послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных при прохождении производственной практики на мясокомбинате или в ГЛВСЭ (табл. 1).
3. Анализ качества молока, получаемого на МТФ, за последние 3 года (табл.2).

Таблица 1 (пример)

Результаты ветеринарного осмотра туш животных и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

Наименование показателей	Крупный рогатый скот	Свиньи	Овцы и козы	Лошади	Кролики и нутрии	Птица
Осмотрено всего, голов	7	5	4	-	25	30
Выявлено случаев: туберкулез	1	-	-	-	-	-

Цистицеркоз	1	-	-	-	-	-
Дикроцелиоз	2	-	3	-	-	-
Направлено туш на обезвреживание	1					
Направлено туш на утилизацию	1					
Направлено внутренних органов на утилизацию	2		3			

Таблица 2.

Количество и сортность молока, полученного на МТФ
за последние 3 года

Год	Получено всего молока, тонн	Высший сорт		1 сорт		2 сорт	
		Кол-во молока тонн	%	Кол-во молока тонн	%	Кол-во молока тонн	%
2013							
2014							
2015							

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература

1. 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, 2010,
2. 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»

Дополнительная литература

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства [Текст] : учеб. пособие / Под ред. В. А. Макарова. - М. : Агропромиздат, 1987. - 270 с. : ил. - (Учеб. и учеб. пос. для вузов.).
2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие с грифом / ред. : Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.
3. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 528 с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- 1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».
- 2) Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др.