

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

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
Б1.Б.05 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы**

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Форма обучения: заочная

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	Структура курсовой работы (проекта)	6
2.4	Требования к оформлению курсовой работы (проекта)	6
2.5	Критерии оценки	7
2.6	Рекомендованная литература	8
3.	Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов	11
3.1	Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»	11
3.2	Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения	11
3.3	Ветеринарно- санитарные требования при заготовке животных	12
3.4	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных	12
3.5	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных	12
3.6	Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных	12
3.7	Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы	13
3.8	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков	14
4.	Методические рекомендации по подготовке к занятиям	15
4.1.	Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»	15
4.2	Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения	15
4.3	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных	16
4.4	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных	16
4.5	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных	16
4.6	Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных	16
4.7	Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы	18
4.8	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов	18

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.	Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».	-	-	-	22	1
2.	Современные проблемы в области сертификации и стандартизации	-	-	-	21	1

	продукции животного происхождения					
3.	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных	-	-	-	21	1
4.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных	-	-	-	21	2
5.	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных	-	-	-	16	1
6.	Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных	-	-	-	16	1
7.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы	-	-	-	15	1
8.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных	-	-	-	15	1

	<p>лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащённости лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, мёда и растительных продуктов</p>					
--	--	--	--	--	--	--

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

2.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта).

2.1. овладение методами исследовательской и аналитической деятельности, обращение и обработка собранной информации и её чёткое, логичное, последовательное изложение;

2.2. приобретение навыков работы с научной литературой, с нормативно-правовыми материалами, со справочными и другими источниками информации по теме исследования;

2.3. уточнение основных понятий, определение объекта и предмета исследования;

2.4. расширение объёма знаний по учебному курсу;

2.5. активизацию самостоятельной работы и творческого мышления.

2.2 Порядок и сроки выполнения курсовой работы (проекта).

1. Подбор и изучение научной, учебной литературы, нормативно-правовых материалов по теме, информационных и методических материалов.

При работе с литературой необходимо делать выписки в форме цитат, фактических и цифровых материалов, оценок, точек зрения, понятий – всего, что может послужить для более полного раскрытия темы. Выписки обязательно сопровождать указанием источника (автор, название источника, место издания, год, страница).

2. Сбор данных опыта работы конкретных служб по связям с общественностью в различных структурах, социологических исследований, эмпирических данных и других видов информации.

3. Обработка собранной информации, статистическая группировка по количественным и качественным признакам, составление таблиц, схем, графиков и т.п.

4. Написание курсовой работы, формулирование выводов, подготовка приложений, печатание.

5. Передача курсовой работы на кафедру для рецензирования, оценки.

2.3 Структура курсовой работы (проекта):

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

2.4 Требования к оформлению курсовой работы (проекта).

Оглавление помещается вслед за титульным листом под номером 2 и оформляется по образцу, представленному в приложении 3.

Введение является важной частью работы. В нём должно отражаться следующее: актуальность темы; цель и задачи исследования; объект исследования; предмет исследования; структура работы.

Первый вариант введения, в схематической форме, полезно написать в самом начале исследования. Это поможет организовать процесс работы и сделает его более целеустремлённым.

При написании работы необходимо учитывать следующие рекомендации.

Актуальными признаются темы, недостаточно разработанные теоретически и практически, посвящённые важным проблемам становления, организации и функционирования структур по связям с общественностью. Актуальность темы определяется важностью для понимания сущности социально-экономических, политических, правовых, коммуникативных проблем современного общества с точки зрения перспектив его развития; потребностью в изучении проблемы в интересах развития

научного знания.

Если в социальной литературе исследуемая проблема рассмотрена в недостаточной степени, то необходимо указать, какие вопросы в ней решены не полностью, а каким уделено особое внимание.

Цель и задачи исследования. Целью работы является исследование проблем, определяемых выбранной темой, а также направлений и методов их решения. Цель работы необходимо сформулировать кратко и конкретно. Она должна вытекать из обоснования актуальности темы.

Задачи исследования – это теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в ходе выполнения работы. Они должны определять структуру содержания (плана) работы.

Объект исследования – это организации и структурные подразделения в системе связей с общественностью.

Предмет исследования определяется темой курсовой работы. В качестве предмета исследования может выступать процесс, сфера, вид деятельности, организационная структура связей с общественностью или иное явление, которые подлежат исследованию.

Источниковедческий и историографический обзор – краткая характеристика и анализ наиболее интересных и полезных для написания работы источников и литературы.

Приблизительный объём введения 4-5 страниц.

Основная часть содержит последовательное и обоснованное изложение материалов, раскрывающих цели и задачи, поставленные во введении. Состоит из глав и параграфов, при этом параграфы выделяются в том случае, если их два и более, один параграф не выделяется. Главы должны заканчиваться краткими выводами по рассматриваемой проблеме. Используемые в работе понятия, цитаты, фактические материалы, статистические данные должны иметь ссылку на источник.

Примерный объём основной части 20-25 страниц. Содержание работы должно соответствовать и раскрывать название темы курсовой работы.

Заключение – самостоятельная часть курсовой работы. Заключение не должно включать пересказ содержания, новые факты, цифры и выводы, отличные от изложенных в основной части работы. Здесь подводятся итоги теоретической и практической разработки темы, отражается решение задач, поставленных во введении, предлагаются обобщения и выводы по исследуемой теме, формулируются предложения и рекомендации.

Примерный объём заключения 2-3 страницы.

Общий объём курсовой работы составляет 25-30 страниц. Сроки написания курсовой работы определяются конкретным учебным планом.

2.5 Критерии оценки:

Все виды письменных работ оформляются на стандартных листах бумаги А4 (210x297) с одной стороны. Страница текста должна содержать 29-31 строку. Формат листа А4 с полями: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.

Текст работы выполняется через полуторный интервал с применением шрифта Times New Roman, 14 кегль (для сносок 10 кегль, одинарный интервал). Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 5 знакам.

Расстояние между названием главы и последующим текстом должно равняться интервалу, равному 3. Такое же расстояние выдерживается между заголовками главы и параграфа.

Нумерация страниц начинается с оглавления. Титульный лист установленной формы является первой страницей работы, на нём номер не ставится. Весь последующий объём письменной работы, включая список литературы и приложения, нумеруется по порядку до последней страницы. Порядковый номер страницы печатается в правом нижнем углу арабскими цифрами.

Каждая глава начинается с новой страницы. Это же правило относится к другим

основным структурным частям работы: введению, заключению, списку литературы, приложениям. Параграфы на отдельные страницы работы не выносятся.

Рекомендуется оформлять заголовки разделов прописными буквами, а заголовки подразделов – строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Слова, выполненные на отдельной строке прописными буквами («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК», «ПРИЛОЖЕНИЕ»), служат заголовками соответствующих разделов и не нумеруются.

Расстояние между заголовками и текстом должно быть равно двум интервалам. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – один интервал.

Главы работы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Параграфы нумеруют в пределах каждой главы. Номера параграфов состоят из номеров главы и параграфа, разделённых точкой. В конце номера параграфа также должна ставиться точка. Например, «2.3.» (третий параграф второй главы). Пункты нумеруют в пределах каждого параграфа. Номер пункта должен состоять из номеров главы, параграфа и пункта, разделённых точками. Например, «2.4.2.» (второй пункт четвёртого параграфа второй главы).

2.6 Рекомендованная литература.

2.6.1 Основана литература:

1. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков [Текст] . - М. : Агропромиздат, 1989. - 63 с.

2. Загаевский, И. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства [Текст] : учебн. пособие / И.С. Загаевский. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1989. - 206 сч. : ил. - (Учеб. и уче. пособ. для учащ. техн.). -

3. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на колхозных рынках [Текст] : справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. - М. : Росагропромиздат, 1990. - 143 с.

2.6.2 Дополнительная литература:

1. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства [Текст] : справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. - М. : Колос, 1998. - 335 с.

2. Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства [Текст] : сборник научных трудов. Вып. 17. В 2 ч. Ч. 2 / под ред.: П. А. Саскевич, Н. А. Садова, Е. Л. Микулич. - Горки : БГСХА, 2014. - 368 с.

Образец оформления титульного листа курсовой работы
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ФГБОУ ВО «Оренбургский ГАУ»
Факультет.....
Кафедра.....

КУРСОВАЯ РАБОТА

.....
тема курсовой работы

Студента ____ курса ____ группы.....
дата, подпись, инициалы, фамилия

Научный руководитель.....
дата, подпись, должность, инициалы, фамилия

Оренбург 201_

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. (название).....	5
1 (название).....	5
1.2. (название).....	10
Глава 2. (название).....	14
2.1. (название).....	14
2.2.(название).....	20
Заключение.....	25
Список использованных источников и литературы.....	27
Приложения.....	29

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

3.1 Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

2. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

3. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения»

4. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»

3.2 Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Проблемы сертификации продукции животного происхождения

2. Проблемы стандартизации продукции животного происхождения

Стандартизация - это деятельность по установлению норм, правил и требований к товарам и услугам с целью защиты интересов потребителей и государства по вопросам качества продукции и услуг, обеспечения их безопасности для жизни и здоровья людей, сохранности окружающей среды.

Основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и ее правовые основы, установленные законами РФ «О стандартизации» и «О защите прав потребителей», обязательны для всех предприятий, ассоциаций, концернов, межотраслевых, региональных и других объединений независимо от форм собственности и подчинения, а также граждан, занимающихся индивидуально-трудовой деятельностью.

Сертификация (лат. *certifico* — удостоверяю) — подтверждение соответствия качественных характеристик товара стандартам качества. Под сертификацией подразумевается также процедура получения сертификата.

Сертификация продукции — процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.

Правила сертификации продукции регламентируются Постановлением Госстандарта РФ от 21.09.1994 N 15 «Об утверждении Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации».

В качестве требований при сертификации продукции могут являться:

законодательные акты Российской Федерации;

государственные стандарты (в том числе признанные в Российской Федерации межгосударственные и международные стандарты), санитарные нормы и правила, строительные нормы и правила, нормы по безопасности, а также другие документы, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции.

Сертификация услуг (работ) — это независимое подтверждение соответствия утвержденным требованиям с целью соблюдения «Закона о защите прав потребителей» поставщиком работ и услуг на территории Российской Федерации.

Правила сертификации услуг (работ) регламентируются Постановлением Госстандарта РФ от 05.08.1997 N 17 «О принятии и введении в действие Правил сертификации».

В качестве требований при сертификации услуг (работ) могут являться:
законодательные акты Российской Федерации;
правила выполнения отдельных видов работ и оказания отдельных видов услуг, утвержденные постановлениями Правительства Российской Федерации;
государственные стандарты, санитарные правила и нормы, строительные нормы и правила и другие документы, которые в соответствии с законами Российской Федерации устанавливают обязательные требования к работам и услугам.

3.3 Ветеринарно- санитарные требования при заготовке животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

3.4 Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Перевозка автотранспортом
2. Перевозка железнодорожным транспортом
3. Перевозка водным транспортом
4. Перегон

3.5 Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Общие требования к предприятиям по переработке животных
2. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

Переработку животных и продуктов их убоя производят на мясокомбинатах, мясоперерабатывающих заводах, хладобойнях, убойных пунктах и птицекомбинатах. Независимо от их типа на предприятиях должны производить доброкачественные и безопасные продукты и сырье, не допускать загрязнения окружающей среды, организовать свое производство по безотходной технологии. Ветеринарно-санитарные требования направлены на охрану здоровья населения и обеспечения его качественными продуктами питания, профилактику распространения болезней среди животных, охрану природы и повышению экономической эффективности отрасли.

3.6 Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Правила приемки-сдачи животных.
2. Подготовка к убою больных и здоровых животных.

Ветеринарные правила приемки скота. Ветеринарный специалист мясоперерабатывающего предприятия проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства на прибывшую партию убойных животных, наличие бирок у животных и соответствие их сопроводительному документу, проводит поголовный осмотр скота, а при необходимости термометрию (поголовную или выборочную), устанавливает ветеринарное наблюдение за животными до их убоя. Принимают здоровый скот, птицу и

кроликов. Подлежат также приемке и насчитываются в выполнение плана закупок от колхозов, совхозов и других государственных хозяйств животные и птица, положительно реагирующие на туберкулез и бруцеллез, которых убивают на санитарной бойне.

На базы скотозаготовительных и скотооткормочных организаций приемка больных животных заразными болезнями запрещена. Таких животных направляют непосредственно на мясокомбинаты для немедленного убоя на санитарной бойне в строго установленный и согласованный срок. Сдача-приемка таких животных допускается только по специальному в каждом отдельном случае разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства или Главного управления ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления.

3.7 Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1.Транспортировка птицы на убой.

2.Правила предубойного осмотра животных и птиц.

Транспортировку птицы на птицекомбинаты необходимо организовать так, чтобы потери количества и качества получаемой продукции были минимальными. В партию отправляемой на убой птицы только здоровых и из хозяйств, благополучных по инфекционным болезням. Предварительно их подвергают ветеринарному осмотру, выборочной термометрии и другим необходимым исследованиям. Больную аскаридиозом птицу перевозят отдельно от здоровой и согласно общим правилам транспортировки.

Согласно ГОСТу 18292 - 85 необходимо соблюдать следующие требования при отправке птицы на убой: 1) в течение 20 дней до сдачи на убой не допускать применение птице антибиотиков, и за 12 дней из рациона ее должен быть исключен гравий;

2) для освобождения зоба от содержимого предубойная голодная выдержка цыплят, кур, цыплят-бройлеров, индюшат и индеек должна составлять 6 - 8 часов; утят, уток, гусят, гусей, цесарят и цесарок - 4-6 часов;

3) оперение сдаваемой птицы должно быть сухим и без налипшей грязи, а утка в стадии интенсивной линьки сдаче не подлежит;

4) птица должна быть без травматических повреждений, но допускается сдача ее с повреждениями гребней, переломами плюсны и пальцев, незначительными искривлениями спины и киля, грудной кости, небольшими ссадинами и царапинами, а также наминами на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи;

5) Не подлежит отправке на убойное предприятие птица, больная орнитозом, гриппом, ньюкаслской болезнью; 6) Не подлежит отправке для убоя птица в течение 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки; 7) птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, следует отправлять на убой только по специальному разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства Госагропрома автономной республики или главного управления (управления) ветеринарии Госагропрома союзной республики, не имеющей областного деления, отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с птицекомбинатом сроки для немедленного убоя с соблюдением правил, предусмотренных инструкциями о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и Правилами перевозок птицы железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.

3.8 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Какие основные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами
3. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

4.1 Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
2. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
3. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения»
4. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»

4.2 Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Проблемы сертификации продукции животного происхождения
2. Проблемы стандартизации продукции животного происхождения

Стандартизация - это деятельность по установлению норм, правил и требований к товарам и услугам с целью защиты интересов потребителей и государства по вопросам качества продукции и услуг, обеспечения их безопасности для жизни и здоровья людей, сохранности окружающей среды.

Основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и ее правовые основы, установленные законами РФ «О стандартизации» и «О защите прав потребителей», обязательны для всех предприятий, ассоциаций, концернов, межотраслевых, региональных и других объединений независимо от форм собственности и подчинения, а также граждан, занимающихся индивидуально-трудовой деятельностью.

Сертификация (лат. *certifico* — удостоверяю) — подтверждение соответствия качественных характеристик товара стандартам качества. Под сертификацией подразумевается также процедура получения сертификата.

Сертификация продукции — процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.

Правила сертификации продукции регламентируются Постановлением Госстандарта РФ от 21.09.1994 N 15 «Об утверждении Порядка проведения сертификации продукции в Российской Федерации».

В качестве требований при сертификации продукции могут являться:

- законодательные акты Российской Федерации;
- государственные стандарты (в том числе признанные в Российской Федерации межгосударственные и международные стандарты), санитарные нормы и правила, строительные нормы и правила, нормы по безопасности, а также другие документы,

которые в соответствии с законодательством Российской Федерации устанавливают обязательные требования к продукции.

Сертификация услуг (работ) — это независимое подтверждение соответствия утвержденным требованиям с целью соблюдения «Закона о защите прав потребителей» поставщиком работ и услуг на территории Российской Федерации.

Правила сертификации услуг (работ) регламентируются Постановлением Госстандарта РФ от 05.08.1997 N 17 «О принятии и введении в действие Правил сертификации».

В качестве требований при сертификации услуг (работ) могут являться:

законодательные акты Российской Федерации;

правила выполнения отдельных видов работ и оказания отдельных видов услуг, утвержденные постановлениями Правительства Российской Федерации;

государственные стандарты, санитарные правила и нормы, строительные нормы и правила и другие документы, которые в соответствии с законами Российской Федерации устанавливают обязательные требования к работам и услугам.

4.3 Ветеринарно- санитарные требования при заготовке животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

4.4 Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Перевозка автотранспортом

2. Перевозка железнодорожным транспортом

3. Перевозка водным транспортом

4. Перегон

4.5 Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Общие требования к предприятиям по переработке животных

2. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

Переработку животных и продуктов их убой производят на мясокомбинатах, мясоперерабатывающих заводах, хладобойнях, убойных пунктах и птицекомбинатах. Независимо от их типа на предприятиях должны производить доброкачественные и безопасные продукты и сырье, не допускать загрязнения окружающей среды, организовать свое производство по безотходной технологии. Ветеринарно-санитарные требования направлены на охрану здоровья населения и обеспечения его качественными продуктами питания, профилактику распространения болезней среди животных, охрану природы и повышению экономической эффективности отрасли.

4.6 Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Правила приемки-сдачи животных.

2. Подготовка к убою больных и здоровых животных.

Ветеринарные правила приемки скота. Ветеринарный специалист мясоперерабатывающего предприятия проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства на прибывшую партию убойных животных, наличие бирок у животных и соответствие их сопроводительному документу, проводит поголовный осмотр скота, а при необходимости термометрию (поголовную или выборочную), устанавливает ветеринарное наблюдение за животными до их убоя. Принимают здоровый скот, птицу и кроликов. Подлежат также приемке и насчитываются в выполнение плана закупок от колхозов, совхозов и других государственных хозяйств животные и птица, положительно реагирующие на туберкулез и бруцеллез, которых убивают на санитарной бойне.

На базы скотозаготовительных и скотооткормочных организаций приемка больных животных заразными болезнями запрещена. Таких животных направляют непосредственно на мясокомбинаты для немедленного убоя на санитарной бойне в строго установленный и согласованный срок. Сдача-приемка таких животных допускается только по специальному в каждом отдельном случае разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства или Главного управления ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления

4.7 Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

- 1.Транспортировка птицы на убой.
- 2.Правила предубойного осмотра животных и птиц.

Транспортировку птицы на птицекомбинаты необходимо организовать так, чтобы потери количества и качества получаемой продукции были минимальными. В партию отправляемой на убой птицы только здоровых и из хозяйств, благополучных по инфекционным болезням. Предварительно их подвергают ветеринарному осмотру, выборочной термометрии и другим необходимым исследованиям. Больную аскаридиозом птицу перевозят отдельно от здоровой и согласно общим правилам транспортировки.

Согласно ГОСТу 18292 - 85 необходимо соблюдать следующие требования при отправке птицы на убой: 1) в течение 20 дней до сдачи на убой не допускать применение птице антибиотиков, и за 12 дней из рациона ее должен быть исключен гравий;

2) для освобождения зоба от содержимого предубойная голодная выдержка цыплят, кур, цыплят-бройлеров, индюшат и индеек должна составлять 6 - 8 часов; утят, уток, гусят, гусей, цесарят и цесарок - 4-6 часов;

3) оперение сдаваемой птицы должно быть сухим и без налипшей грязи, а утка в стадии интенсивной линьки сдаче не подлежит;

4) птица должна быть без травматических повреждений, но допускается сдача ее с повреждениями гребней, переломами плюсны и пальцев, незначительными искривлениями спины и киля, грудной кости, небольшими ссадинами и царапинами, а также наминами на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи;

5) Не подлежит отправке на убойное предприятие птица, больная орнитозом, гриппом, ньюкаслской болезнью; 6) Не подлежит отправке для убоя птица в течение 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки; 7) птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, следует отправлять на убой только по специальному разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления

сельского хозяйства Госагропрома автономной республики или главного управления (управления) ветеринарии Госагропрома союзной республики, не имеющей областного деления, отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с птицекомбинатом сроки для немедленного убоя с соблюдением правил, предусмотренных инструкциями о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и Правилами перевозок птицы железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта.

4.8 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

1. Какие основные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
2. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами
3. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов