

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

**Методические рекомендации для  
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

ФТД. В.02 Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных рынках

**Направление подготовки: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Профиль подготовки: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Форма обучения: очная**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.Организация самостоятельной работы .....</b>	<b>3</b>
<b>2.Методические рекомендации по самостояльному изучению вопросов.....</b>	<b>5</b>
2.1.Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».5	
2.2.Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно- санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.....7	
2.3.Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении..8	
2.4.Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве.....9	
2.5.Органы и должностные лица ветеринарно-санитарного надзора правомочные налагать административные взыскания. Полномочия органов ветеринарно- санитарного надзора по применению административного Кодекса Российской Федерации.....10	
2.6.Делопроизводство при проведении административных расследований случаев нарушения законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.....10	
2.7.Протоколы об административных правонарушениях. Административная практика при осуществлении ветеринарного- санитарного надзора.....10	

# 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)				
		подго товка курсо вого проек та (рабо ты)	подготовк а реферата/ эссе	индивидуальн ые домашние задания (ИДЗ)	самостоятельн ое изучение вопросов (СИВ)	подгото вка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Тема3</b> Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».				6	
2	<b>Тема4</b> Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно- санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.				6	
3	<b>Тема5</b> Пороки молока и их предупреждения Изменение качества молока при хранении.				4	
4	<b>Тема6</b> Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве.				4	
5	<b>Тема11</b> Органы и				6	

	должностные лица ветеринарно-санитарного надзора правомочные налагать административные взыскания. Полномочия органов ветеринарно-санитарного надзора по применению административного Кодекса Российской Федерации.				
6	<b>Тема12</b> Делопроизводство при проведении административных расследований случаев нарушения законодательства Российской Федерации в области ветеринарии			6	
7	<b>Тема13</b> Протоколы об административных правонарушениях. Административная практика при осуществлении ветеринарно-санитарного надзора.			2	

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ**

### **2.1.Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».**

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.

2. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.

3. При применении настоящего технического регламента должны учитываться требования технических регламентов Таможенного союза, устанавливающих обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (далее - технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции), дополняющие и (или) уточняющие требования настоящего технического регламента.

Требования к отдельным видам пищевой продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, устанавливаемые иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут изменять требования настоящего технического регламента.

### **2.2.Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно- санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.**

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок проведения государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.

Настоящая Инструкция является обязательной для исполнения должностными лицами органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации, а также юридическими лицами и гражданами, осуществляющими заготовку, производство, переработку, перевозку, хранение и реализацию продукции животного происхождения, а также продукции растительного происхождения непромышленного изготовления, предназначенный для реализации на продовольственных рынках.

2. Ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения подлежит мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения, а также продукция растительного происхождения непромышленного изготовления, реализуемая на продовольственных рынках (далее - продукция), признанная некачественной и опасной в соответствии с пунктом 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. N 1263 (далее - Положение о проведении экспертизы).

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции проводится на соответствие продукции требованиям и нормам ветеринарного законодательства Российской Федерации, действующим правилам ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Контроль в области ветеринарно-санитарной экспертизы использования или уничтожения некачественной и опасной продукции осуществляют уполномоченные должностные лица органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации на объектах, подконтрольных соответствующим органам.

4. Контроль за проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, использованием или уничтожением некачественной и опасной продукции включает:

4.1. Контроль за соблюдением общего порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе:

за проведением проверки наличия и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию;

за проведением внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков клейм, маркировки, состояния упаковки;

за осуществлением отбора проб при ветеринарно-санитарной экспертизе продукции, признанной некачественной и опасной в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, с оформлением акта согласно приложению N 1 к настоящей Инструкции;

за оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продукции заключения;

за оформлением на основании заключения постановления о запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении согласно приложению N 2 к настоящей Инструкции;

за обеззараживанием продукции (при наличии соответствующего постановления);

за утилизацией или уничтожением некачественной и опасной продукции (при наличии соответствующего заключения-предписания) в соответствии с Положением о проведении экспертизы; Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995, N 13-7-2/469, согласованными с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, зарегистрированными Министром России 05.01.1996, N 1005 в редакции приказа Минсельхоза России от 16.08.2007 N 400\* («Российские вести», 1996, N 35; «Российская газета», 2007, N 213), и иными нормативными правовыми актами.

4.2. Контроль за соответствием проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ветеринарным, ветеринарно-санитарным правилам и другим нормативным документам, регламентирующим проведение ветеринарно-санитарной экспертизы соответствующей продукции.

5. При несоблюдении требований ветеринарного законодательства Российской Федерации материалы о нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации должны быть переданы в правоохранительные органы для привлечения виновных лиц к ответственности в соответствии законодательством Российской Федерации.

6. Бланки актов и постановлений о запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении подлежат учету и нумеруются. Исправления и неточности при их заполнении не допускаются. Учет бланков актов и заключений-предписаний должен осуществляться в специальном журнале.

### **2.3.Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.**

Пороки кормового происхождения. Причинами пороков этой группы являются скармливание животным растений, придающих молоку специфический запах и горький вкус.

Вкус и запах лука, чеснока, полыни, лютика, горчицы концентрируются в жировой фазе, и удалить их технологическими приемами практически невозможно. При сильной их выраженности молоко не пригодно для переработки.

Пороки бактериального происхождения ухудшают вкус и запах молока, изменяют его цвет и консистенцию, при хранении прогрессируют. К таким порокам относят:

- прокисание молока вызывается действием молочнокислых бактерий;
- горький вкус молока возникает в результате действия гнилостных бактерий при длительном хранении молока при низких температурах и связан с глубокими изменениями жира под действием психротрофной микрофлоры, нативных и бактериальных липаз;
- затхлый, гнилостный привкусы – результат действия пептонизирующих бактерий и бактерий группы кишечной палочки;
- бродящее молоко характеризуется наличием в молоке газов, обусловленных наличием в молоке дрожжей и *Bact. coli aerogenus*;
- цветные пятна в молоке вызываются специфическим группами бактерий, образующих цветные колонии синего, красного, оранжевого цветов или попаданием в молоко крови от больных маститом коров.

Появления пороков этой группы можно избежать при строгом соблюдении санитарно-гигиенических условий получения молока, при правильном и хорошо организованном его сборе, транспортировке и хранении, а также при своевременной его первичной обработке.

Пороки физико-химического происхождения обусловлены отклонениями состава и свойств молока и влияют на технологические условия выработки сыров. К этой группе пороков относят:

- примесь молозива (секрет молочной железы первых 7-10 дней после отела) или стародойного молока (секрет молочной железы последних дней перед отелом); переработка в молочной промышленности не подлежит;
- сырчужно-вязлое молоко условно используется в сырodelии после его созревания, добавления больших доз хлорида кальция, закваски и сырчужного фермента;
- салистый вкус молока может возникнуть при его хранении на солнечном свету.

Во избежание этого порока молоко следует защищать от прямого попадания солнечных лучей.

Пороки технического происхождения возникают в результате неправильной или неумелой обработки молока. К этой группе относятся следующие пороки:

- механическая загрязненность молока;
- Порок возникает при попадании в молоко посторонних частиц. Такое молоко нередко содержит патогенную микрофлору.

- металлический привкус может появиться при использовании плохо луженных фляг и другой металлической посуды;

Вырабатываемые из такого молока продукты быстро портятся. Этот порок является прогрессирующим. Для предотвращения необходимо строго контролировать состояние металлических предметов, имеющих контакт с молоком, или использовать нержавеющую сталь.

- затхлый, нечистый вкус и запах появляются из-за плохо вымытой посуды и оборудования, а также в плохо проветриваемых помещениях.

Для предотвращения появления пороков в молоке, прежде всего, необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенический режим получения, хранения и транспортирования молока. Необходимо контролировать качество кормов и кормовые рационы, температурные режимы хранения кормов. Нельзя допускать использование заплесневелых, замороженных, и чересчур загрязненных кормов. Для избавления от кормовых запахов и вкуса молоко дезодорируют, при этом отфильтровываются химические соединения, не свойственные молоку. Необходимо избегать хранения молока на свету, стараться минимально подвергать его перемешиванию. Пастеризованное коровье молоко следует хранить при температуре от 0 до 36 °С не более 36 ч с момента окончания технологического процесса; стерилизованное молоко при температуре от 0 до 10 °С — 6 месяцев; в упаковка тетра пак — 4 месяца.

#### **2.4.Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве.**

Моющие средства должны быстро растворять белки и эмульгировать жир молока, хорошо растворяться в воде, легко и полностью удаляться с рабочей поверхности оборудования при ополаскивании. Для мытья молочного оборудования используют следующие средства.

Кальцинированную соду ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) применяют в случае дефицита моющих средств в виде 0,5-1 %-ного раствора при температуре 50-60 0С. Но следует учитывать, что она плохо смывается с рабочей поверхности оборудования и оказывает коррозийное действие на алюминиевую посуду. Для санитарной обработки доильных установок кальцинированную соду нежелательно использовать. Для устранения коррозионного действия к рабочему раствору соды добавляют 0,2 % метасиликата натрия (жидкое стекло).

Каустическую соду ( $\text{NaOH}$ ) применяют в виде 0,15 %-ного раствора при температуре 60-700С.

Синтетические моющие растворы типа А, Б, В промышленность выпускает в виде порошков. Используют 0,25-0,5 %-ные растворы при температуре 40-60 0С, которые характеризуются высокой способностью к отмыванию и не вызывают коррозию металлической посуды. Порошок А предназначен для жесткой воды, порошок Б – средней жесткости и порошок В – для мягкой воды.

#### **Дезинфицирующие средства**

чаще всего содержат хлор.

Хлорная известь – белый или слегка сероватый аморфный порошок с резким запахом хлора. Она содержит от 25 до 35 % активного хлора. Все расчеты проводят в зависимости от содержания активного хлора. При длительном хранении концентрация активного хлора снижается. В процессе неправильного хранения хлорная известь увлажняется, слеживается и становится непригодной для использования. Хлорную известь необходимо хранить в хорошо закрытой таре в сухом и прохладном помещении, потому что под действием воздуха, влаги, тепла и света она легко разлагается. Применяют только осветленный раствор хлорной извести после тщательной мойки оборудования, так как активность ее в присутствии белка и жира снижается.

Гипохлорит кальция – кристаллический белый или сероватый порошок с резким запахом хлора, содержит 45-54 % активного хлора, достаточно устойчивый. Растворы при хранении с осадком в закрытой таре не снижают активности в течение 3,5 мес.

Моющее- дезинфицирующие средства используются для одновременного мытья и дезинфекции молочной посуды и оборудования. К этой группе относятся хлорсодержащие препараты: дезмол, гипохлорит натрия, ДПМ-2.

Гипохлорит натрия – прозрачная жидкость светло-желтого или зеленоватого цвета. Она обладает коррозийным действием на алюминиевые детали оборудования. Для его

снятия к рабочему раствору добавляют метасиликат натрия. Его готовят из хлорной извести, содержащей 25 % активного хлора и кальцинированной соды.

Дезмол – мелкокристаллический белый или кремовый порошок с легким запахом хлора, хорошо растворяется в воде. Для ручной мойки доильного оборудования и инвентаря применяется 0,5 %-ный раствор при температуре 50-60 0С, а при циркуляционной – 0,25 %-ный раствор.

Збруч – сыпучий или несколько комковатый порошок белого цвета, хорошо растворяется в воде. Он обладает обильным пенообразованием, его бактерицидное действие проявляется при температуре не ниже 55-60 0С. Поэтому его используют в виде горячего 0,5 %-ного раствора.

ДПМ-2 – светло-желтая жидкость, обеспечивает высококачественное мытье и дезинфекцию при температуре от 4 до 25 0С. Раствор 1 %-ной концентрации используют для санитарной обработки молокопроводов, доильного оборудования, молочной посуды и охладителей молока.

Кислотно-моющее дезинфицирующее средство - порошок белого или кремового цвета, применяют в виде 0,5 %-ного горячего (55-65 0С) раствора для удаления молочного камня, а для профилактики его образования используют 0,5 %-ный горячий или 1 %-ный холодный раствор.

Следует отметить, что во многих хозяйствах ощущается дефицит моющих и дезинфицирующих средств или используются малоэффективные (каустическая и кальцинированная сода), что приводит к ухудшению санитарного состояния производимого молока и недополучению значительных денежных средств при его реализации на перерабатывающие предприятия.

## **2.5. Органы и должностные лица государственного ветеринарного надзора правомочные налагать административные взыскания. Полномочия органов государственного ветеринарного надзора по применению административного Кодекса Российской Федерации.**

Органы, осуществляющие государственный ветеринарный надзор, рассматривают дела об административных правонарушениях, предусмотренных статьями 10.6 - 10.8 Кодекса.Статья 10.6. Нарушение правил карантина животных или других ветеринарно-санитарных правил. Объектом правонарушения, предусмотренного данной статьей, является ветеринарная безопасность территории Российской Федерации, животный мир, здоровье людей.

## **2.6. Делопроизводство при проведении административных расследований случаев нарушения законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.**

Административное расследование проводится по месту совершения или выявления административного правонарушения. Административное расследование по делу об административном правонарушении, возбужденному должностным лицом, уполномоченным составлять протоколы об административных правонарушениях, проводится указанным должностным лицом, а по решению руководителя органа, в производстве которого находится дело об административном правонарушении, или его заместителя - другим должностным лицом этого органа, уполномоченным составлять протоколы об административных правонарушениях.

## **2.7. Протоколы об административных правонарушениях. Административная практика при осуществлении государственного ветеринарного надзора.**

Кодекс РФ об административных правонарушениях:

Глава 10. Административные правонарушения в сельском хозяйстве, ветеринарии и мелиорации земель.

**Статья 10.6.** Нарушение правил карантина животных или других ветеринарно-санитарных правил влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трех до пяти минимальных размеров оплаты труда, на должностных лиц - от пяти до десяти минимальных размеров оплаты труда, на юридических лиц - от пятидесяти до ста минимальных размеров оплаты труда.

Целью этой статьи является соблюдение ветеринарных и ветеринарно-санитарных правил, установленных Федеральным законом РФ «О ветеринарии», постановлением Правительства РФ, законами субъектов РФ по вопросам ветеринарии, нормативными правовыми актами Министерства сельского хозяйства РФ, других министерств и ведомств, издающих ветеринарные правила.

Субъектами правонарушения могут быть граждане РФ, граждане иностранных государств и лица без гражданства, если ими допущено нарушение ветеринарного законодательства на территории РФ, а также предприятия, занимающиеся производством, хранением, переработкой и реализацией продукции животного происхождения.