

**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: заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1.Организация самостоятельной работы	3
2.Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов.....	6
2.1.Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».	6
2.2.Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно- санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.....	6
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)				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИБ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема3 Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».				10	
2	Тема4 Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.				10	
3	Тема5 Пороки молока и их предупреждения Изменение качества молока при хранении.				10	
4	Тема6 Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве.				10	
5	Тема11 Органы и				8	

	должностные лица ветеринарно- санитарного надзора правомочные налагать административные взыскания. Полномочия органов ветеринарно- санитарного надзора по применению административного Кодекса Российской Федерации.					
6	Тема12 Делопроизводство при проведении административных расследований случаев нарушения законодательства Российской Федерации в области ветеринарии				8	
7	Тема13 Протоколы об административных правонарушениях. Административная практика при осуществлении ветеринарного- санитарного надзора.				4	

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, предназначенной 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 Минюстом 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 привкус – 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); переработке в молочной промышленности не подлежит;
- сычужно-вялое молоко условно используется в сыроделии после его созревания, добавления больших доз хлорида кальция, закваски и сычужного 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 нержавеющей 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 упаковке 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 (Na_2CO_3) применяют в случае дефицита моющих средств в виде 0,5-1 %-ного раствора при температуре 50-60 °С. Но следует учитывать, что она плохо смывается с рабочей поверхности оборудования и оказывает коррозионное действие на алюминиевую посуду. Для санитарной обработки доильных установок кальцинированную соду нежелательно использовать. Для устранения коррозирующего действия к рабочему раствору соды добавляют 0,2 % метасиликата натрия (жидкое стекло).

Каустическую соду (NaOH) применяют в виде 0,15 %-ного раствора при температуре 60-70°С.

Синтетические моющие растворы типа А, Б, В промышленность выпускает в виде порошков. Используют 0,25-0,5 %-ные растворы при температуре 40-60 °С, 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 коррозионным 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.