**2.8 Работа по ветеринарно-санитарной экспертизе.**

**Практику по ветеринарно - санитарной экспертизе я проходила на Центральном рынке № 1 г.Рыбинска в отделе ветеринарно –санитарной экспертизы.**

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке входит в состав городской станции по борьбе с болезнями животных. Лаборатория находится на территории рынка в мясном павильоне, имеет вход со стороны торгового павильона и специально оборудованный подъезд для выгрузки продукции (туш животных). Помещение лаборатории состоит из четырех комнат:

- регистрационная комната;

- лабораторная комната для исследования мяса;

- комната для экспертизы растительной продукции, меда, яиц, молочных продуктов;

- комната для персонала;

В лаборатории имеется трихинеллоскоп, микроскоп, овоскоп, рефрактометр, прибор для определения нитратов и нитритов, лабораторная посуда, пробирки, пипетки, бюретки, молочные ареометры, различные реактивы и краски, весы с разновесом, центрифуга и др. Имеется холодильник для продуктов, которым требуются дополнительные исследования (например на бактериологическое обсеменение ).

Работает лаборатория ежедневно с 7 до 15 часов, кроме понедельника. Штат лаборатории:

1-заведующая;

2-врач;

2-лаборант;

В обязанности специалистов лаборатории входит проведение ветеринарно-санитарной экспертизы всех пищевых продуктов, доставляемых для реализации на рынке, независимо от их принадлежности.

В ветеринарную лабораторию рынка поступают продукты животного и растительного происхождения как от частных лиц, так и от предприятий. При этом мясо представляется для ветеринарно-санитарного осмотра в тушах, полутушах, четвертях; молоко и молочные продукты в банках, бутылках и других пищевых емкостях различного объема. Растительные продукты в зависимости от их характеристик (в пучках, ящиках, коробках, мешках). Вся продукция животного происхождения допускается для ветеринарно-санитарной экспертизы при наличии сопроводительных документов: ветеринарных справок формы № 4, ветеринарных свидетельств формы №2. Если на рынке осуществляется торговля животными, то сотрудники лаборатории проводят их клинический осмотр и проверяют документацию   
(ветеринарное свидетельство формы № 1, или ветеринарная справка формы № 4, если животное из данного административного района). В своей работе лаборатория руководствуется ветеринарным законодательством, ветеринарным уставом, санитарными правилами для колхозных рынков и типовым положением о лабораториях. Лаборатория имеет набор клейм, отвечает за правильность проведения экспертизы и разрешает выпуск продуктов для реализации в доброкачественном состоянии, а также контролирует санитарные условия их реализации. Ветеринарные специалисты лаборатории имеют право задерживать продукты, подлежащие обеззараживанию и утилизации, браковать, конфисковать непригодные в пищу, запрещать продажу продуктов, не прошедших экспертизу или признанных недоброкачественными, налагать штрафы за нарушение торговли.

Исследование молока и молочных продуктов. К продаже допускают молоко и молочные продукты, поступающие из хозяйств благополучных по заразным болезням животных, что подтверждается справкой выданной ветеринарным врачом на срок не более одного месяца (в справке указывается дата исследования на субклинический мастит, вакцинации против сибирской язвы, ящура, исследования на туберкулез, бруцеллез, лейкоз). Продажу молока и молочных продуктов разрешается проводить лицам, имеющим личные санитарные медицинские книжки или справки о прохождении медицинских обследований, которые обновляются ежемесячно.

Молоко исследуется на бакобсемененность, загрязненность, жирность, плотность, кислотность; сметана и творог исследуется на кислотность, жирность, фальсификацию, механическую загрязненность. Продуктам дается органолептическая оценка.

Бакобсемененность, кислотность и жирность молока определяют 1 раз в месяц при систематической продаже его индивидуальными сдатчиками и не реже 1 раз в 10 дней при продаже его колхозами и совхозами, а также при разовой продаже. По чистоте молоко должно быть не ниже 2-й группы, а по бакобсемененности не ниже второго класса.

Все пробы хранят до конца дня, а затем утилизируют. Результаты исследований записывают в лабораторный журнал ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

30.03.2020 принимала участие в исследовании 1-й пробы молока. Определение кислотности молока.

В коническую колбу на 200 мл наливают 10 мл молока, 20 мл дистиллированной воды и 3 капли 1 % раствора фенолфталеина. Содержимое тщательно перемешивают и титруют 0,1н раствором NaOH до появления слабо-розового окрашивания, не исчезающего в течении 1 минуты. Количество щелочи, пошедшие на титрование умножаем на 10 минут- это и есть градус кислотности молока. В норме он составляет 16-21°Т.

Исследование продуктов растительного происхождения. В лаборатории проводят исследование продуктов на нитраты при помощи прибора МОРИОН, который показывает процентное содержание нитратов в продуктах, а затем по таблице определяют допустимый уровень содержания нитратов. Например, прибор показывает содержание в томатах 30%, а по нормам допускается 150 мг/кг – это 100%, следовательно, 30% состовляет 35 мг/кг.

Исследование меда. Мед принимают у владельца при наличии ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства (если мед доставлен из другого района) и ветеринарного паспорта пасеки. Мед исследуют органолептически (вкус, цвет, консистенция, запах), определяют удельный вес, влажность, наличие пади, искусственного инвертного сахара, количество инвертных сахаров. Результаты исследований заносят в лабораторный журнал по проверке меда.

Исследование мяса, рыбы и яиц. Поступающие на рынок мясные продукты подвергаются осмотру. Мясные туши сельскохозяйственных животных доставляются в остывшем, охлажденном и мороженном виде. Туши могут быть целиковые, разрубленные на полутуши или четвертины вместе с внутренними паренхиматозными органами (легкие, сердце, печень, селезенка, почки). Мясо в кусках к экспертизе не допускают, и оно не подлежит реализации на рынке. У тушек кроликов на одной из задних лапок на 3-4 см длиной сохраняется шкурка, а тушки птицы поступают в потрошенном виде. Не допускается ветеринарно-санитарной экспертизе и реализации на рынке туши животных, подвергнутые вынужденному убою.

Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса на рынке проводят в следующей последовательности: вначале проверяют документы, выданные ветеринарным врачом о благополучии района, откуда вывезено мясо, и о предубойном состоянии животного. Согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, при доставке туш и субпродуктов владелец мяса обязан предоставить справку о том, что животное было осмотрено перед убоем, а все продукты убоя прошли ветеринарную экспертизу и выходят из местности, благополучной по острозаразным болезням. На тушах может быть клеймо ветеринарного осмотра. Необходимо обращать внимание на правильность оформления ветеринарных справок. Действительны они в течении 3-х дней. Мясо животных убитых на скотоубойных пунктах и прошедшее там ветеринарно-санитарную экспертизу, клейменное, при доставке на рынок подлежит повторной экспертизе.

Экспертиза туш и органов в лаборатории проводят в следующем порядке: ветеринарный врач в лабораторной комнате для исследования мяса осматривает голову ( поверхностные и глубокие лимфоузлы, делает дополнительные разрезы мышц для исследования на цистицеркоз; у свиней проверяют подчелюстные лимфоузлы, миндалины, надгортанник и гортань для исключения ангиозной формы сибирской язвы), внутренние органы и тушу (при осмотре обращают внимание на степень обескровливания, свежесть, упитанность, наличие патологических изменений и т. д., осматривают серозные оболочки полостей, суставы, сухожилия, жировую ткань). У свиней берут срезы мышц с массеторов, межреберных, ножек диафрагмы и просматривают их при помощи проекционной камеры и трихинеллоскопа. После исследования на тушах ставят соответствующее клеймо.

При экспертизе яиц устанавливают цвет, чистоту и целость скорлупы. С помощью овоскопа определяют высоту пуги и состояние белка и желтка. Яйца с поврежденной скорлупой и загрязненные (при отсутствии признаков порчи) используют немедленно, если признаки порчи присутствуют, то такие яйца подвергают утилизации. Продажа гусиных и утиных яиц на рынках запрещена.

Результаты исследований записывают в лабораторный журнал по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, рыбы и яиц. После исследования на тушах ставят соответствующее клеймо.

При просмотре лабораторных журналов за 2006, 2007 и текущий года были получены следующие данные по количеству экспертиз, проводимых ветеринарными врачами на рынке:

В 2017 году – 60,2 экспертизы в день;

В 2018году – 52,6 экспертизы в день;

За 2019 год – 45,3 экспертизы в день;

Полученные данные указывают на постепенный спад количества поступаемой на рынок продукции, что связано со снижением производства молока, мяса и т.п. в районе в целом, в виду прекращения деятельности части хозяйств, производящих данную продукцию.

Также проводила предубойный осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу туш говядины при вынужденном и внутрихозяйственном убое в хозяйстве. Присутствовала на убое.

Убой производится на специально оборудованном убойном пункте. Стены и пол помещения бетонные. После каждого убоя производится отчистка и мытье помещения. Поверхность пола в конце дня засыпают дезинфицирующим раствором.

После разделки туши поступают на склад. В течении практики все исследуемые продукты и туши были отправлены на реализацию.