

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «Тувинский государственный университет»
Сельскохозяйственный факультет
Кафедра ветеринарии и зоотехнии

Выпускная квалификационная работа
(бакалаврская работа)

ТЕМА: «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ
РЕАЛИЗАЦИИ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ НА
ЯРМАРКАХ ВЫХОДНОГО ДНЯ ГОРОДА КЫЗЫЛА»

Работа допущена к защите

И.о. зав. кафедрой

Монгуш С.Д. Монгуш
подпись

Студента 4 курса ВСб-4 группы
направления подготовки 36.03.01
Ветеринарно-санитарная экспертиза
очной формы обучения
Иргита Начына Викторовича

Иргит
подпись
« 24 » июня 2020 г.

Работа защищена « 24 » 06 2020 г.

С оценкой удовлетворительно

Председатель ГЭК СМО
подпись

Члены комиссии Хамзирин
Жиминен

Саф
подписи

Научный руководитель:

к.в.н., доцент

Сарыглар Людмила Конгар-ооловна
Саф
подпись

Кызыл – 2020 г.

Краткий отчет

получить полный отчет

ПАРАМЕТРЫ ПРОВЕРКИ ЭКСПОРТ ИСТОРИЯ ОТЧЕТОВ ВЫЙТИ В КАБИНЕТ ЕЩЕ...

МИНИСТЕРСТВО.txt

ПРОВЕРЕНО: 26.06.2020 16:42:17

№	Доля в отчете	Доля в тексте	Источник	Актуальна на	Модуль поиска	Блоков в отчете	Блоков в тексте
[01]	10,87%	11,77%	Правила ветеринарно-санитарной экспе...	11 Мар 2019	Модуль поиска Интернет	5	7
[02]	0%	11,77%	Правила ветеринарно-санитарной экспе...	13 Май 2019	Модуль поиска Интернет	0	7
[03]	0%	11,77%	Правила ветеринарно-санитарной экспе...	27 Май 2019	Модуль поиска Интернет	0	7

ЗАИМСТВОВАНИЯ

44,08%

САМОЦИТИРОВАНИЯ

0%

ЦИТИРОВАНИЯ

0%

ОРИГИНАЛЬНОСТЬ

55,92%

ИСТОЧНИКОВ: 20

ЕЩЕ НАЙДЕНО

ИСТОЧНИКОВ: 17

ЗАИМСТВОВАНИЯ: 33,2%

Содержание

Введение.....	3-4
1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	4
1.1. Характеристика организации сельскохозяйственных ярмарок.....	5-6
1.2. Требования к организации ярмарок и продажи товаров.....	6-7
1.3. Основные ветеринарно-санитарные требования при организации ярмарок и продажи товаров на них	7-9
1.4. Организация деятельности государственных лабораторий ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственных рынках.....	9-23
2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	24
2.1. Материалы и методы исследования.....	24
2.2. Результаты исследования.....	25-28
2.3. ветеринарно-санитарные требования при реализации мясомолочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла.....	28-32
ВЫВОД.....	33
ПРЕДЛОЖЕНИЯ	34
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.....	35-39
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	40-41

Реферат дипломной работы

Работа состоит из двух глав и двух таблиц. Представлена на 41 странице.

Актуальность работы. Ветеринарно-санитарный надзор осуществляет производственный ветеринарный контроль за выполнением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве и переработке продуктов и сырья животного происхождения, на транспорте, в торговле, при экспорте и импорте сельскохозяйственной продукции, а также за санитарным качеством этой продукции.

Улучшение качества и безопасности продовольственного сырья, а также пищевых продуктов считается одной из задач социально-экономического развития страны, урегулирование, которой находится в зависимости от правильного применения достижений научно-технологического прогресса внутри сельскохозяйственной и перерабатывающих секторов экономик, то есть равным образом научно-аргументированных подходов к организации производства, хранения, контроля и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Целью данной работы является изучение ветеринарно-санитарных требований при реализации мясомолочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла.

Для реализации поставленной цели выделены следующие задачи:

1. Изучить нормативно-правовую документацию ветеринарно-санитарных требований при проведении ярмарки.
2. Рассмотреть и изучить принцип работы ветеринарно-санитарных лабораторий на рынках в городе Кызыле.
3. Провести ветеринарно-санитарную оценку ярмарки выходного дня города Кызыла.

Вывод.

1. На основании проведенных аналитических исследований при реализации на рынках, ярмарках выходного дня сельскохозяйственной

продукции, необходимо осуществлять ветеринарно-санитарный контроль и соблюдать требования санитарно-гигиенических правил.

2. С ежегодным увеличением роста производства и переработки высококачественной сельскохозяйственной продукции Правительством Республики Тыва принимается Программа "Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Республике Тыва на 2014 - 2020 годы". Поэтому

3. Для реализации данного проекта, необходимо усилить ветеринарно-санитарный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции на ярмарках выходного дня.

Предложения.

Предотвращение и профилактика заразных болезней является их главной деятельностью. Поэтому создавать лабораториям достойные условия работы, например, приобрести портативные тест-системы для определения инфекционных болезней животных, нитратомеры, рН-тесты. Также для обеспечения бесперебойной деятельности лаборатории, можно приобрести передвижную лабораторию. Увеличение штата, также является значимой частью улучшения работы.

Введение

Актуальность работы. Ветеринарно-санитарный надзор осуществляет производственный ветеринарный контроль за выполнением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве и переработке продуктов и сырья животного происхождения, на транспорте, в торговле, при экспорте и импорте сельскохозяйственной продукции, а также за санитарным качеством этой продукции.

Улучшение качества и безопасности продовольственного сырья, а также пищевых продуктов считается одной из задач социально-экономического развития страны, урегулирование, которой находится в зависимости от правильного применения достижений научно-технологического прогресса внутри сельскохозяйственной и перерабатывающих секторов экономик, то есть равным образом научно-аргументированных подходов к организации производства, хранения, контроля и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Но не смотря на высокие технологии, производство продукции из ГМО, население нашей страны больше предпочитают продукции мясного и молочного происхождения из натурального сырья, что является актуальной.

Ежегодно открываются сельскохозяйственные рынки и ярмарки во многих регионах страны, так как остаются неотъемлемой частью нашей жизни. Ведь на них можно купить экологически чистой продукции, т.е. мяса, молока и продуктов из них. [1]

Помимо этого, регулярно увеличивается ассортимент среди мясных, рыбных, а также растительных продуктов, предлагаемых потребителям посредством прилавков и торговые точки рынков, и посредством внедрения при этом различных добавок. Регулярно модифицирующая эпизоотическая ситуация внутри государства предопределяет в свою очередь будущее улучшение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции на рынках и ярмарках, что также стало потребностью подготовки этой выпускной квалификационной работы.

Целью данной работы является изучение ветеринарно-санитарных требований при реализации мясомолочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла.

Для реализации поставленной цели выделены следующие задачи:

4. Изучить нормативно-правовую документацию ветеринарно-санитарных требований при проведении ярмарки.
5. Рассмотреть и изучить принцип работы ветеринарно-санитарных лабораторий на рынках в городе Кызыле.
6. Провести ветеринарно-санитарную оценку ярмарки выходного дня города Кызыла.

1. Обзор литературы

1.1. Характеристика организации сельскохозяйственных ярмарок.

Ярмарка — это кратковременное событие, время от времени проводимое на одной и той же зоне, в целях привлечения существенного количества компаний (экспонентов) одной либо нескольких сфер, показывающих примеры собственных продуктов (экспонатов) с целью их презентации, ознакомления, а также их реализации с целью заключения торговых сделок.

Целью сельскохозяйственных ярмарок считается побуждение покупательского спроса у городских жителей, увеличение конкурентоспособности и усовершенствование технологических процессов изготовления сельскохозяйственной продукции среди производителей.

Задачами ярмарок считается содействие частным производителям в реализации продукта собственного производства, а также формированием новых мест, где можно выгодно продать свой продукт. Но кроме того, можно сказать, что одной из задач является обеспечение населению города еще одного способа приобретать сельскохозяйственные продукты по ценам ниже рыночных.

На ярмарки приглашаются изготовители мясной продукции и птицеводства, рыбоводства, овощеводства, растениеводства, пчеловодства, а также иных продуктов сельского хозяйства.

Также важно, то что с предоставлением возможности напрямую приобретать городскому населению экологически чистые продукты исключаются из цепочки посредники. Ведь благодаря посредникам, потребители существенно переплачивают, а производители недополучают прибыль.

Ярмарки открыты в дни, согласованные с органами местного самоуправления. С контролируемыми органами также оговаривается и утверждается количество участников ярмарки. Сельскохозяйственные ярмарки могут менять свой формат в зависимости от пожеланий органов

местного самоуправления. Так, они могут быть приурочены к какому-то конкретному событию и иметь ярко выраженный социальный характер, а уличная торговля может быть совмещена с праздником. Например, Новый год, Масленица или День города.[3]

1.2 Требования к организации ярмарок и продажи товаров

Требования к организации ярмарок и продажи товаров (выполнения работ, и оказания услуг) на них регламентируется в 11 статье Федерального закона от 28.12.2009 N 381-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации"

- Ярмарки организуются органами местного самоуправления, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями.
- Организатор ярмарки разрабатывает план мероприятий по организации ярмарки и продажи товаров на ней, а также определяет режим работы ярмарки, порядок организации ярмарки, порядок предоставления мест для продажи товаров.
- Организатор ярмарки публикует в СМИ и размещает на своем сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию о плане мероприятий по организации ярмарки и продажи товаров на ней.
- Места для продажи товаров на ярмарке предоставляются юридическими лицами, ИП, главам крестьянских хозяйств и т.д.
- Размер платы за предоставление оборудованных мест для продажи товаров определяется организаторами ярмарки.
- Требования к организации продажи товаров устанавливаются нормативно правовыми актами субъектов Российской Федерации с учетом требований, установленных законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия

населения, законодательством Российской Федерации о пожарной безопасности, законодательством Российской Федерации в области охраны окружающей среды, и других установленных норм. [1]

1.3. Основные ветеринарно-санитарные требования при организации ярмарок и продажи товаров на них

Площадка для размещения ярмарки должна иметь твердое покрытие, предназначенное для торговли из палаток, тонаров, с лотков, автомашин и иных аналогично обустроенных и обеспечивающих показ и реализацию товара.

Место проведения ярмарки должно быть оборудовано туалетами, контейнерами для сбора мусора.

Размещение торговых мест должно отвечать установленным санитарным нормам и обеспечивать необходимые условия для организации торговли, свободный проход покупателей и доступ к местам торговли.

Торговые места на ярмарке должны быть оснащены информационными табличками с указанием информации о продавце (для юридического лица - наименование и место нахождения, для индивидуального предпринимателя - фамилия, имя, отчество, дата и номер свидетельства о государственной регистрации, наименование зарегистрировавшего органа).

Торговое место должно быть оборудовано и оснащено в соответствии с требованиями санитарных норм:

- подтоварниками, стеллажами;
- соответствующим инвентарем, предусматривающим отдельную реализацию сырых и готовых к употреблению продуктов питания и непродовольственной группы товаров;
- специализированным холодильным оборудованием для продажи товаров, требующих определенных условий хранения.

Транспортировка пищевых продуктов должна осуществляться специализированным чистым транспортом.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны

пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

При отпуске покупателям пищевых продуктов продавец должен использовать инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другое). Весь инвентарь должен быть промаркирован и использоваться строго по назначению.

Для целей дегустации должны использоваться одноразовая посуда и приборы, изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

По окончании работы ярмарки торговые объекты демонтируются, площадка освобождается и приводится в надлежащее санитарное состояние.

[1]

Торговля на ярмарках осуществляется при наличии у продавцов:

Товаросопроводительной документации на реализуемую продукцию, у граждан, ведущих крестьянское (фермерское) хозяйство, личное подсобное хозяйство или занимающихся садоводством, огородничеством, животноводством, - документа, подтверждающего ведение гражданином крестьянского (фермерского) хозяйства, личного подсобного хозяйства или занятие садоводством, огородничеством, животноводством.

Документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, в том числе удостоверений качества и безопасности пищевой продукции, сертификатов соответствия или декларации о соответствии; ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения; заключений ветеринарных служб по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на продукцию растительного и животного происхождения;

Документов, удостоверяющих личность продавца;

Медицинских книжек установленного образца с полными данными медицинских обследований.

Данные документы хранятся у продавца в течение всего времени работы и предъявляются по первому требованию должностного лица (лиц) органов государственного контроля и надзора. Покупатель вправе потребовать у продавца, документы, указанные в пунктах 1,2, а продавец обязан их предъявить

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку в соответствии с требованиями нормативных документов и Технических регламентов, а плодоовощная продукция крестьянских и фермерских хозяйств - информацию о сорте и месте выращивания (производства) продукции.

Запрещается продажа на ярмарках:

- Товаров, реализация которых запрещена или ограничена действующим законодательством Российской Федерации;
- Пищевых продуктов домашнего изготовления;
- Пищевых продуктов с истекшими сроками годности;
- Пищевых продуктов без соблюдения температурных режимов их реализации.

1.4. Организация деятельности государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

В связи с этим участники «Ярмарки выходного дня» при осуществлении деятельности обязаны соблюдать требования Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, и санитарных правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», а также Федерального закона «О Ветеринарии». Для выполнения данных

нормативно-правовых документов существуют государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Которые стоят на страже благополучия здоровья страны, а также предназначены для осуществления оперативного и планового подтверждения соответствия требованиям ветеринарной безопасности, качества сырья и пищевых продуктов животного происхождения, реализуемых на ярмарке или рынке.

Законодательная и нормативная база работы ЛВСЭ.

В целях выполнения возложенных на Лабораторию задач, в соответствии с Законом о ветеринарии и Положением о государственном ветеринарном надзоре она осуществляет:

Ежедневные ветеринарные мероприятия за условиями поставок и хранения, предназначенных для реализации на рынке пищевых продуктов животного происхождения промышленного изготовления: мясо и мясопродуктов, яиц, рыбы мёда, продуктов растениеводства ветеринарно-санитарным требованиям, ветеринарным правилам и нормам.

Проверку наличия и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов от 16.11.2006 приказ № 422, на поступающие для реализации на рынок пищевые продукты.

Осмотр и ветеринарно-санитарную оценку партии пищевых продуктов животного происхождения промышленного изготовления, поступивших на рынок, а также транспортных средств, емкостей и тары, в которых они предоставлены.

Контроль за безопасностью пищевых продуктов в радиационном отношении в соответствии с соответствующими санитарными правилами и нормами (СанПин 2.3.2 - 1078 - 01).

Контроль за соответствием пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления ветеринарным правилам и нормам, и правилам ветеринарно-санитарной экспертизы.

Проведение, при наличии показаний, отбора проб с оформлением акта, на микробиологические, биохимические, гистологические, токсикологические, радиологические и другие исследования мяса, мясопродуктов, мёда и других пищевых продуктов, и направления их в аккредитованную лабораторию. Контроль за режимами хранения (в изолированных камерах холодильника) пищевых продуктов, от которых отобраны пробы для лабораторных исследований.

Оформлению и выдачу заключений (продавцу или владельцу продуктов) по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы, разрешающих реализацию пищевых продуктов животного и растительного происхождения на рынке. Выдачу кассового чека подтверждающего взимания платы за ветеринарные услуги.

Утилизацию отработанных проб, ветеринарных конфискатов проводят после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований с составлением акта списания проб и направляют на специализированные предприятия (утильзавод).

Предоставление главному государственному инспектору района (города) или его заместителю информации о выявлении при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения зооантропозных и зоонозных заболеваний.

Введение журналов учета ветеринарно-санитарной экспертизы, а также составление и предоставление главному государственному ветеринарному инспектору района (города) сведений о ветеринарно- санитарной экспертизе продовольственного сырья и продуктов (форма №5-вет).

Взаимодействие с другими органами, осуществляющими государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, в пределах своей компетенции в соответствии Законом о ветеринарии и Положением о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

В лаборатории должны быть правильно оформлены (прошнурованы и пронумерованы страницы, подписаны руководителем городской/районной Государственной ветеринарной службы и заверены печатью) следующие журналы повседневного учета.

- Журнал экспертизы мяса (форма № 23 вет.);
 - Журнал регистрации молочнокислых продуктов (форма № 24 вет.);
 - Журнал регистрации растительных продуктов (форма № 25 вет.);
 - Журнал экспертизы меда (форма № 26 вет.);
 - Журнал дозиметрических измерений СРП 68.01;
 - Журнал записи измерений гамма-фона на рынке;
 - Журнал учета времени работы сотрудников;
 - Журнал наблюдений за электроприборами;
 - Журнал актов на конфискаты;
 - Журнал записи приготовления дезинфицирующих растворов;
 - Журнал регистрации отчетов по ВСЭ;
 - Журнал проведения радиометрических исследований удельной и объемной активности цезий 137 в продуктах растительного и животного происхождения
- Журнал посещений,
 - Журнал учета денежных средств,
 - Журнал реестров ЛВСЭ рынок,
 - Журнал регистрации квитанционных книжек,
 - Журнал регистрации проб, посылаемых на исследования в ГВЛ,
 - Ведомости ежедневного учета реактивов,
 - Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яйца,
 - Журнал приготовления химических реактивов в ГЛВСЭ

По результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке составляют отчет (форма № 5 вет.) 2 раза в год. В нем указывают основные результаты работы с сопроводительным текстом. [3]

Структура лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

Основными задачами лаборатории являются: защита населения от болезней, общих для человека и животных, обеспечение безопасности пищевых продуктов в ветеринарном отношении, поступающих для продажи на ярмарку (рынок), организация мероприятий по предупреждению распространения заразных болезней.

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы располагается в специально оборудованном помещении в здании ярмарки и включает в себя: кабинет заведующего лабораторией, в котором происходит регистрация ветеринарно-сопроводительных документов на поступившую продукцию; отделом для ВСЭ мяса сельскохозяйственных животных и мясопродуктов, птицы, рыбы; смотровой зал; лаборатория ВСЭ, которая оснащена испытательным оборудованием и средствами измерения, такими как (трихинеллоскоп проекционный, дозиметр гамма излучения, рН метр, микроскоп, весы аналитические, аппарат гельминтологический «Гастрос» и др.); отдел ВСЭ молочной продукции и продукции растительного происхождения и помещение для хранения химических реактивов.

Для выполнения возложенных задач лаборатория:

- организует и проводит радиологические исследования продукции животного и растительного происхождения в соответствии с "Положением о ветеринарном радиологическом контроле";
- проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя всех видов сельскохозяйственных животных, птицы, рыбы и других, разрешенных к реализации, пищевых продуктов, в том числе растительного происхождения, согласно порядку, установленному действующими правилами ветеринарно-санитарной экспертизы и другими нормативными документами.

Особенности экспертизы мяса и молока и продуктов из них в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

При доставке мяса на ярмарку (рынок) ветеринарный врач обращает внимание на санитарное состояние транспортных средств и соответствие перевозимому грузу. Врач проверяет ветеринарно-сопроводительные документы, наличие клейм и после этого грузчики в спец. одежде переносят туши в зал осмотра мяса для проведения ВСЭ, ветеринарный врач исследует мясо на радиоактивность, проводит внешний осмотр на предмет выявления патологических изменений характерных для инфекционных болезней.

Если изменения не обнаружены, то проводят полный осмотр туши со вскрытием мышц и лимфатических узлов, обращают внимание на упитанность, степень обескровливания, состояние места зареза, наличие гипостазов, цвет и размер лимфатических узлов, наличие патологических изменений и др.

После внешнего осмотра туши и внутренних органов отбирают пробы мяса для проведения пробы варки, физико-химических исследований, микроскопии и трихинеллоскопии (для свиней, плотоядных). При этом в мясе определяют рН, продукты первичного распада белка (формальная проба, реакция с серной медью), пероксидазу, наличие и количество микрофлоры и др. Результаты органолептических и лабораторных исследований фиксируют в журнале форма № 23 вет.

Если по результатам исследования мясо признают годным к продаже, то на тушу субпродукты ставят овальное клеймо лаборатории ВСЭ ярмарки (рынка), а владельцу выдают разрешение на продажу мяса на рынке. На мясо, подлежащее технической утилизации или обеззараживанию, составляют акт с указанием причины браковки.

Продавцы мяса на ярмарке (рынке) имеют спец. халаты, головные уборы и опрятный внешний вид.

В смотровом зале для ВСЭ пищевых продуктов растительного происхождения проходит экспертиза овощей и фруктов на содержание радиации и нитратов, так же их проверяют органолептическим методом: определяют внешний вид, однородность, чистоту, свежесть, запах, вкус, форму, наличие посторонних примесей, отсутствие механических повреждений, признаков порчи, повреждений вредителями, грибковых и гнилостных поражений, т.к. испорченные, загрязненные микроорганизмами, поврежденные вредителями и несвежие продукты не только теряют свою питательность, но и могут приобрести вредные для здоровья человека свойства. [8]

Молоко, сливки, творог, простокваша и сметана поставляются на рынки при наличии ветеринарного свидетельства форма № 2 или справки форма № 4 действительной в течении 1 месяца. Молоко и молочные продукты должны быть в чистой, герметически закрывающейся посуде, выполненной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (молочные фляги и другая посуда из алюминия и нержавеющей стали, эмалированная посуда без сколов, емкости из пищевых пластиков). От молока и молочных продуктов отбирают пробы и определяют органолептические (вкус, цвет, запах, консистенцию, пороки) и лабораторные показатели (чистота, плотность, кислотность, жирность, СОМО). Если возникает подозрение, что молоко фальсифицировано, то проводят дополнительные исследования: на соду, крахмал, скрытый мастит, консерванты, ингибирующие вещества и др.

По ветеринарно-санитарным правилам на колхозных рынках разрешается продавать

Растительные пищевые продукты полеводства, садов и огородов: корнеклубнеплоды (картофель, морковь, свекла, петрушка, редис, пастернак, редька, хрен, цикорий, лук репчатый, чеснок в головках и др.); овощи (капуста белокочанная и красная, капуста цветная, томаты, огурцы, тыква, кабачки, баклажаны и др.);

зелень (лук и чеснок зеленый, щавель, укроп, шпинат, ботва огородных

культур и др.);

зерно и зернопродукты (пшеница, рожь, ячмень, овес, просо, кукуруза и др., мука или крупяные изделия из них);

бобовые культуры (горошек зеленый, горох, гороховая мука, фасоль и др.);

крахмал (картофельный и кукурузный);

фрукты семечковые и косточковые, ягоды садовые (земляника, смородина, крыжовник и др.) и бахчевые культуры (арбузы, дыни и др.);

растительные пищевые масла и семена подсолнечника, тыквы и др.

Дикорастущие ягоды (черника, малина, ежевика, земляника лесная, черемуха, костяника, морошка, брусника, клюква), свежие и сушеные грибы и орехи.

Растительные пищевые продукты на колхозных рынках могут продаваться в свежем виде или подвергнутые предварительно сушению, солению и маринованию.

Виноградные и другие слабоградусные вина, полученные путем сбраживания винограда или других плодов и ягод, в каждом отдельном случае – по разрешению местных советских органов.

Продажу растительных пищевых продуктов производят с прилавков, автомашин, возов, а также из мешков, корзин, ящиков, деревянных бочек, бумажной тары, а соленых, квашеных и маринованных овощей и фруктов - из эмалированной и глино-глазурированной посуды.

Продажу пищевых полуфабрикатов и кулинарных готовых изделий из растительного сырья на колхозных рынках разрешают только государственным или кооперативным предприятиям и учреждениям, которые имеют на это разрешение санэпидстанции района по месту расположения рынка. Торговлю полуфабрикатами и кулинарными изделиями из растительного сырья на территории рынка производят только в специально оборудованных магазинах, павильонах и ларьках.

Все растительные пищевые продукты и вино, поступающие на рынок для продажи, подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе. Экспертизу этих продуктов проводят работники мясо-молочных и пищевых контрольных станций (лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы).

Проведенное исследование (органолептическое, бактериоскопическое или биохимическое) однородного продукта, принадлежащего одному владельцу, независимо от его массы или объема и зарегистрированное в журнале выполняемой работы, считается за единицу экспертизы.

Продавцы пищевых продуктов обязаны соблюдать общие требования личной гигиены: быть опрятно одетыми, торговлю производить только в установленной на рынке спецодежде, иметь чистое полотенце для рук и постоянно сохранять их в чистоте. Для мытья и освежения овощей и зелени в процессе их продажи, а также поддержания чистоты рук продавцы обязаны пользоваться чистой и свежей водой. [11]

По ветеринарно-санитарным требованиям на колхозных рынках запрещается продавать:

все растительные пищевые продукты, не проверенные или забракованные мясо-молочной и пищевой контрольной станцией;

пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия из растительного сырья домашнего приготовления (котлеты, салаты, винегреты, заливные блюда, томатную и грибную пасту, соусы, варенье и джемы из ягод и плодов и т.д.);

консервированные растительные продукты в закатанных в домашних условиях банках;

чай рассыпной, крепленые вина и другие алкогольные напитки, приготовленные путем перегона из плодово-ягодного сырья в домашних условиях;

пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено-отварные, соленые и маринованные.

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов и вина подлежат обязательной регистрации в журнале установленного образца по форме N 25-вет (см. п.6.3.1 действующей Инструкции по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности).

Порядок проведения экспертизы и отбора проб для исследования

На мясомолочных и пищевых контрольных станциях (лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы) колхозных рынков заключение о доброкачественности продуктов растительного происхождения (а также вина) дают на основании органолептического, а в необходимых случаях (спорных, подозрениях на фальсификацию или наличие остаточных количеств ядохимикатов и других показаниях) используют и лабораторные методы исследования.

Органолептическим методом исследования растительных продуктов определяют внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения (почвой, песком и т.д.), вредных примесей (спорынья, куколь, вязель, амбарные вредители в зернопродуктах), повреждения и болезни растений, а также вкусовые качества.

От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну среднюю пробу. Средние пробы, отбор которых проводят работники мясо-молочных и пищевых контрольных станций (лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы), должны характеризовать качество всего продукта. Перед взятием и составлением средней пробы жидкие продукты тщательно перемешивают специальными мутовками или трубками; квашеные, соленые и маринованные продукты отбирают вместе с рассолом или маринадом; сыпучие продукты - щупом или ложкой, а у штучного товара отдельные экземпляры отбирают из различных участков. Вино рассортировывают на однородные партии и взятие среднего образца или средней пробы производят через шпунтовые отверстия сифоном или

специальными ливрами из разных слоев бочек. Отбор ведут от 30%-ного количества бочек, но не менее чем из 10 мест. При меньшем количестве бочек материал для образца или средней пробы берут и из всех тарных мест (не менее 100 мл из каждой бочки).

Средняя проба для проведения лабораторного исследования берется в различных количествах, согласно Нормам взятия проб пищевых продуктов для проведения ветсанэкспертизы на мясомолочных и пищевых контрольных станциях (лабораториях ветсанэкспертизы), утвержденных Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 10 апреля 1979 г. и согласованных с Министерством здравоохранения СССР.

Оставшаяся часть средней пробы после проведенного исследования возврату владельцу не подлежит и направляется на утилизацию.

При установлении доброкачественности продукта на тару (бочка, бидон и т.д.) наклеивают этикетку. На этикетке должно быть крупным шрифтом обозначено "Разрешено в продажу", а также указаны наименование и количество продукта, фамилия владельца (продавца), номер экспертизы, дата, наименование станции и подпись лица, разрешающего продажу продукта.

Примечание. Продукт считается доброкачественным, если он не является вредным или опасным для здоровья потребителя. Определение сорта или категорий товарности растительных продуктов на рынках работники мясомолочных пищевых контрольных станций (лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы) не проводят.

Если продукт признан недоброкачественным, его уничтожают или подвергают денатурации, о чем составляют акт по форме согласно приложению 2. Акт составляют в двух экземплярах, один экземпляр акта вручают владельцу, а другой хранят в делах на станции (лаборатории).

Порядок государственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов

Государственный ветеринарно-санитарный контроль и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках

осуществляют специалисты государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.

Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясных продуктов проводят специалисты государственного учреждения ветеринарной медицины, которые прошли специальную подготовку по ветеринарно-санитарной экспертизе и аттестации в установленном порядке.

К реализации на рынках допускают: мясо и мясные продукты только от здоровых животных и птицы. [4]

Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат:

Мясо (туши, полутуши, четверти, тушки) всех видов убойных животных и птицы, а также мясо диких промысловых животных и пернатой дичи в остывшем, охлажденном, подмороженном, замороженном или засоленном виде;

Внутренние органы (легкие, сердце, печень, селезенка, почки), мышцы диафрагмы, вымя, желудки и другие продукты убоя (головы, уши, ножки, хвосты), которые доставлены вместе с тушей. Субпродукты не промышленного производства, доставлены без туши, отдельные куски мяса к продаже на рынке не допускаются, но они подлежат осмотров, а при необходимости - лабораторному исследованию;

Жиры животных (сало и т.д.) в любом виде при наличии соответствующих ветеринарных документов, выданных по месту заготовки продукции. В ветеринарных документах должно быть указано, что продукция получена от убоя здоровых животных;

Жиры диких животных (барсуков, сурков) подвергают ветсанэкспертизе и допускают к реализации только в топленом виде при условии его доброкачественности и не позднее 6 месяцев со дня получения. Видовую принадлежность жира определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

Ветеринарно-санитарной экспертизе на рынке подвергаются туши, полутуши, четверти с отпечатком ветеринарных клейм (или без них), с

наличием внутренних паренхиматозных органов (селезенка, печень, легкие, сердце, почки), а свинина, конина, говядина и баранина обязанности обязательно с наличием головы.

При отсутствии головы или внутренних органов тушу помещают в отдельную камеру для временного хранения, проводят отбор проб и направляют в государственную лабораторию ветеринарной медицины для микробиологических исследований. В случае поступления мяса и других продуктов убоя от двух и более животных туши, полутуши, четверти, внутренние органы и другие продукты убоя должны быть пронумерованы. При отсутствии маркировки мясо, головы и другие органы подлежат микробиологическому исследованию.

Мясо и другие продукты убоя, доставлены частными лицами или продавцами любых предприятий и заклеиваются вне рынка (в хозяйстве, в участке ветеринарной медицины и т.д.), а также импортные из других стран, подлежат повторной ветсанэкспертизе. При этом владелец мяса подает ветеринарный и другие сопроводительные документы.

Мясо и мясные продукты промышленного изготовления, прошедших ветсанэкспертизу на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях и имеют отпечатки ветеринарных и товароведческих клейм, соответствующие ветеринарные документы, подлежащие ветеринарно - санитарному контролю (осмотра), органолептической оценке, а при необходимости и лабораторному исследованию.

Тушки домашней птицы и пернатой дичи допускают к осмотру только в целом виде и выпотрошенные. Внутренние органы, кроме кишечника, должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой. При доставке на рынок тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев вместе с внутренними органами, кроме кишечника, на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена шкурка шириной не менее 3 см.

Готовые мясные изделия и мясные полуфабрикаты промышленного производства (колбасы, сосиски, сардельки, копчености, шпик и т.д.), в том

числе в измельченном и фасованном виде, допускают к продаже на рынке в таре и упаковке, соответствующих требованиям действующей нормативной документации, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность в ветеринарно-санитарном отношении (ветсвидетельство, ветсправки т.п.), удостоверение о качестве. При наличии изучается и заключение государственной санитарно - гигиенической экспертизы и сертификат о соответствии. Все вышеупомянутые мясные продукты подлежат ветеринарно-санитарному контролю (осмотру, органолептической оценке), а при подозрении относительно их качества и безопасности - лабораторному исследованию. [

Мясо и мясные продукты, признанные непригодными к потреблению, подлежат утилизации или уничтожению.

Утилизацию или уничтожение выбракованных на рынке мяса и мясных продуктов проводит администрация рынка с соблюдением ветеринарно-санитарных требований и под контролем специалистов государственного учреждения ветеринарной медицины, о чем составляется соответствующий акт.

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынке регистрируют в журналах установленной формы.

Ветеринарные свидетельства и справки регистрируют и хранят вместе с журналами в течение трех лет.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

К продаже на рынке допускают молоко и молочные продукты, поступающие от индивидуальных владельцев по справке о благополучии коров по заразным заболеваниям. Владельцы животных должны иметь санитарные книжки.

Запрещается продажа молока и молочных продуктов:

- без ветеринарного документа,
- без медицинской книжки у владельца,

- доставлены в грязной таре или в таре из материала, не разрешается Минздрава для использования в пищевой промышленности.

Молоко и молокопродукты исследуют:

- органолептическим методом;
- на чистоту, кислотность, плотность, фальсификации постоянно.

В теплое время года молоко проверяют на кислотность через каждые 2 часа. Бактериальное загрязнение молока, содержание жира в нем, ингибиторов проверяют 1 раз в 10 дней, а также когда это молоко поступило впервые.

Если для реализации поступает молоко от одной коровы, то оно 1 раз в месяц исследуется на мастит с реактивом мастидина. В случае если для реализации в одной емкости поступает молоко от 2 - х и более коров, то в таком молоке исследуется не наличие мастита, а на содержание соматических клеток с реактивом мастопримом. [3]

Вывод. На основании проведенных аналитических исследований при реализации на рынках, ярмарках выходного дня сельскохозяйственной продукции, необходимо осуществлять ветеринарно-санитарный контроль и соблюдать требования санитарно-гигиенических правил.

2. Собственные исследования.

2.1 Материалы и методы исследования

Материалом послужили статистические годовые отчёты Форма №5 вет (Утверждена приказом Минсельхоза России от 02.04.2008 № 189) «Сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения». "Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на колхозных рынках" (Утверждено Министерством сельского хозяйства СССР от 13 июня 1985 года.

Использованы нормативно-правовые документы ФЗ «О Ветеринарии»; ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ», Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарных.

Методы исследования: наблюдение, органолептические методы, опрос, изучение годовых отчетов.

2.2. Результаты исследования

Характеристика производственной деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ) города Кызыла.

Производственная деятельность лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы впервые в городе Кызыле организована по отчетным данным в 1976 году. При изучении истории развития ветеринарного дела Тувы в 1931 году Правительство ТНР направило в Москву «Соглашение», что представляло с собой программу развития, где остро были названы проблемные вопросы сельского хозяйства. В соответствии с этим соглашением в 1934 году Туву прибыли ветеринарные врачи, среди них был ветврач Ятлов Л.С, которому было поручено организовать ветеринарно-бактериологическую лабораторию. Открыта она была в 1936 году и начала проводить исследования на сибирскую язву, эмкар, бруцеллез и сап. В 1938 году в Туву прибыл ветврач Клейменных И.Н., которому была поставлена задача организация работы ветлаборатории и диагностических кабинетов при ветеринарных пунктах районов и обучить штат лабораторной диагностики. К 15-ой годовщине ТНР Советское Правительство подарило ветеринарной службе передвижную ветеринарную лабораторию- это была автомашина, оборудованная современной техникой для проведения лабораторных исследований в труднодоступных районах.

Шел прогресс в ветеринарном деле, так в 1958 году уже насчитывалось 4 ветлаборатории (одна областная). Прodelывалась колоссальная работа по проведению и расширению штата. В разные регионы отправлялись группы молодежи для обучения ветеринарному делу. Так в 1970 году насчитывалось 10 ветврачей и 10 лаборантов, которые не покладая рук, проводили лабораторные исследования.

При ресветлабортории и Чаданской межрайонной лаборатории были созданы дезинфекционные отряды с автодезустановками (ДУК) и штатами: начальника отряда, дезинфектора и шофера.

В настоящее время эти лаборатории в состоянии выполнять предусмотренные ветеринарным законодательством диагностические исследования и квалифицированно контролировать противоэпизоотические мероприятия.

Структура производственной деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы ООО «Гаруда» находится на первом этаже. Адрес: 667000, республика Тыва, город Кызыл, Красноармейская улица, 137. Лаборатория осуществляет государственный надзор и проводит экспертизу пищевой продукции. Имеется кабинет осмотра мяса и мясопродуктов, рабочая комната для проведения лабораторных исследований, также имеется комната для отдыха персонала. Имеются холодильное оборудование для хранения проб мяса. Столы имеют покрытие из нержавеющей стали, стены сделаны из каменных плиток. Субпродукты хранятся на отдельных металлических подносах.

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы ООО «Пять звезд» находится на первом этаже и занимает комнату 3*2 м². Адрес 667000, Республика Тыва, город Кызыл, улица Калинина, 3-2. Сам отдел реализации мяса находится в отдельном ограждённом помещении, что соответствует требованиям размещения. Имеется отдельный вход для отгрузки и погрузки сельскохозяйственных продуктов.

Торговый павильон «Мясная лавка». Адрес 667000, Республика Тыва, город Кызыл, улица Кечил-оола, 9. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы павильона находится в задней части здания, и для нее выделена комната 3*2 м². Оснащена необходимым оборудованием для проведения экспертизы.

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы ООО «Элбек». Адрес 667001, республика Тыва, город Кызыл, улица Мира, дом 15 "б". Одноэтажное здание, лаборатория имеет площадь около 5*7. Имеются большие столы из нержавеющей стали, что делает возможным принимать

существенное количество мяса. Стены лаборатории сделаны из каменных плиток. Имеется холодильное оборудование, для хранения проб мяса.

Талица №1. Штатная численность при лабораториях

№	Лаборатории ВСЭ	Ветеринарные врачи	Лаборанты	Санитары
1	ООО «Гаруда»	2	1	1
2	ООО «Элбек»	2	1	-
3	Торговый павильон «Мясная лавка»	1	-	-
4	ООО «Пять звезд»	1	-	-

Ветеринары и врачи-эксперты проходят стажировки по повышению квалификации на базе института переподготовки и повышения квалификации Новосибирского государственного аграрного университета. Лаборанты имеют высшее ветеринарное образование, владеют навыками работы на современных портативных рН-метрах, нитратомерах и дозиметрах.

Таблица № 2. Сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения с 2017 по 2019 годы.

	Наименование	Отчет за 2017	Отчет за 2018	Отчет за 2019
	Говядина	2519 кг	2529 кг	2153 кг
	Баранина	2782 кг	2929 кг	2376 кг
	Свинина	880 кг	1010 кг	976 кг

	Кони́на	1972 кг	1996 кг	2374 кг
	Моло́ко и молочные продукты	198760 кг	106880 кг	42480 кг

2.3. Ветеринарно-санитарные требования при реализации мясомолочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла

Основной деятельностью населения сельской местности Республики Тыва является разведение домашних животных: крупного, мелкого рогатого скота, лошадей. Правительством Республики Тыва принимаются меры по улучшению благосостояния жителей региона. Так была создана республиканская целевая программа "Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Республике Тыва на 2014 - 2020 годы». В результате реализации данного проекта был обеспечен рост продукции сельского хозяйства и производства пищевых продуктов. В 2014 - 2019 годах среднегодовые темпы прироста продукции сельского хозяйства составили от 0,8 до 6,9 процента, пищевых продуктов - 1 процент. Рост производства продукции сельского хозяйства в 2017 году к уровню 2014 года в сопоставимых ценах составил 16 процентов. Объемы сельскохозяйственного производства в 2017 году к уровню 2014 года увеличились: производство зерна - в 2 раза, картофеля - на 37 процентов, овощей - на 31 процент, мяса - на 21 процент.

Для исполнения данного проекта в районах республики созданы мини-цеха по переработке мясной, молочной продукции. У населения города Кызыла имеет большой спрос приготовленные по традиционным национальным рецептам молочные продукты. Большая ответственность

возлагается на специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы за качество и безопасность реализуемой продукции местных производителей.

В Республике Тыва кроме города Кызыла организовываются сельскохозяйственные ярмарки выходного дня в муниципальных образованиях: Дзун-Хемчикском, Улуг-Хемском, Тандинском, Кызылском.

Тем самым создаются условия для реализации населению сельскохозяйственной продукции местных товаропроизводителей и одновременно выполняется потребность жителей республики в экологически безопасной продукции животного происхождения (мясо, молока и молочных продуктов), а также растительного происхождения (овощей, ягод, и т.д.).

Министерством экономики Республики Тыва ведется поквартальный мониторинг ярмарок выходного дня с помощью представлением сведения во Минпромторг Российской Федерации. Расценки в подобных ярмарках на продукцию личного производства ниже рыночных. Обеспечение доступности продуктов также услуг ради всех социальных групп населения считается одной из основных задач Министерства экономики Республики Тыва.

•

Главными тенденциями во формировании потребительского рынка считаются:

- повышение числа ярмарочной торговли, ярмарок выходного дня;
- совершенствование инфраструктуры;
- содействие предпринимательской инвестиционной также инноваторской деятельности;
- сохранение прав покупателей, обеспечивание качества и безопасности продуктов;
- регулирование рыночной торговли, изменение рынков в торговые центры;
- поддержка местных товаропроизводителей, организующих свои сети торговли;
- устранение административных барьеров.

С целью изучения ветеринарно-санитарные требований при реализации мясо-молочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла, нами были исследованы порядок организации ветеринарно-санитарного контроля поступившей сельскохозяйственной продукции реализуемой на ярмарке выходного дня города Кызыла расположенного в микрорайоне «Южный».

Ярмарка организуется органами местного самоуправления «Мэрией г. Кызыла», находится под ветеринарно-санитарным надзором ГБУ «Управления ветеринарии г. Кызыла», ветеринарно-санитарную экспертизу мяса проводят лаборатория ВСЭ сельскохозяйственного рынка «Элбек».

Ярмарка проходит на открытой местности с асфальтированным покрытием, которая огорожена железным забором спереди и по бокам, с задней части ограждение отсутствует. Имеет два входа: для в посетителей и въезда машин. Место проведения ярмарки не оборудовано туалетами, т.е. отсутствуют условия для соблюдения правил личной гигиены, нет туалета, что является нарушением п. 13.3 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Контейнерами для сбора мусора не снабжен, предприниматели сами стараются собирать мусор. На ярмарке отсутствует водоснабжение и канализация, что является нарушением п. 3.1 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. На ярмарке не выделены зоны сырой и готовой продукции, имеются перекресты сырой и готовой продукции, что является нарушением п. 5.2 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Для продажи и реализации своей сельскохозяйственных продуктов, каждые выходные на ярмарку съезжаются представители личных подсобных хозяйств, крестьянско-фермерских хозяйств, индивидуальные предприниматели со всех районов республики.

Территория ярмарки разделена на несколько зон, т.е. зона продажи мяса и мясных продуктов, зона продажи молока и молочных продуктов и зона продажи овощей и фруктов. Также на ярмарке имеются предприниматели, которые продают непродовольственные товары.

На ярмарке предоставлен широкий выбор мяса и мясных продуктов. Так в продаже имеются говядина, свинина, баранина, конина. Кроме того, существует большой ассортимент колбас, колбасных изделий от местных производителей, что делает спрос на них высоким. Осуществляется реализация скоропортящихся товаров, а именно охлажденного мяса, колбасных изделий, сыра, рыбы, без холодильного оборудования, температура воздуха на ярмарке составляла выше 18 С, что является нарушением п. 7.2, 7.5 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», п. 1.5, 1.6, 1.8, 3.3.2, приложения 1 СанПиН 2.3.21324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Продавцы, реализующие продукцию на ярмарке, работают в отсутствии колпаков или косынок, принимают пищу на рабочем месте, что является нарушением п. 13.5 СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Молоко и молочные продукты представлены в самых разнообразных вариантах от национальных до привезенных из других регионов. Национальные молочные продукты, такие как «Тарак», «Хойтпак», «Быштак», которые изготавливают по народным рецептам, пользуются большой популярностью среди покупателей. Но подобные продукты в большинстве случаев, реализуются с нарушениями ветеринарно-санитарных норм. Так цельное натуральное молоко коров из личных подсобных хозяйств реализуются без сопроводительных документов, в пластмассой таре.

Тувинский сыр «Быштак», творог и сметана реализуются в открытых целлофановых пакетах.

На ярмарке сооружены павильоны с навесом, которые создают условия для наиболее подробного представления товара покупателям. Торговые места размещены так, чтобы обеспечивать свободный проход покупателей и доступ к местам торговли. Информационные таблички с указанием информации о продавце (для юридического лица - наименование и место нахождения, для индивидуального предпринимателя - фамилия, имя, отчество, дата и номер свидетельства о государственной регистрации, наименование зарегистрировавшего органа) отсутствовали у предпринимателей.

Оформление и регистрация ветеринарно-санитарной документации проводится выездной бригадой ветеринарно-санитарными экспертами ГБУ «Управления ветеринарии г. Кызыла». Осмотр органов и туш проводится на прилавках продажи мяса. Отсутствуют помещение и стол для проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов соответствующим по требованиям. Не имеется также специального места для разделки туши и разрубки.

Вывод.

4. На основании проведенных аналитических исследований при реализации на рынках, ярмарках выходного дня сельскохозяйственной продукции, необходимо осуществлять ветеринарно-санитарный контроль и соблюдать требования санитарно-гигиенических правил.

5. С ежегодным увеличением роста производства и переработки высококачественной сельскохозяйственной продукции Правительством Республики Тыва принимается Программа "Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в Республике Тыва на 2014 - 2020 годы". Поэтому

6. Для реализации данного проекта, необходимо усилить ветеринарно-санитарный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции на ярмарках выходного дня.

Предложения.

Предотвращение и профилактика заразных болезней является их главной деятельностью. Поэтому создавать лабораториям достойные условия работы, например, приобрести портативные тест-системы для определения инфекционных болезней животных, нитратомеры, рН-тесты. Также для обеспечения бесперебойной деятельности лаборатории, можно приобрести передвижную лабораторию. Увеличение штата, также является значимой частью улучшения работы.

Техника безопасности

Техника безопасности - система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. При несоблюдении правил и рекомендаций по технике безопасности применяют к работникам дисциплинарные, административные взыскания, за серьезные нарушения применяется уголовная ответственность.

Перечень мероприятий, которые должен проводить работодатель, утвержден Приказом Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н.

К такого рода мероприятием относятся:

- проведение специальной оценки условий труда;
- обучение безопасным методам выполнения работ, проведение инструктажа по охране труда;
- проведение предварительных и периодических медицинских осмотров;
- выдача специальной одежды, обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ);
- предоставление лечебно-профилактического питания;
- обеспечение безопасности работников при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, осуществлении технологических процессов, а также применяемых в производстве инструментов, сырья и материалов;
- создание и функционирование системы управления охраной труда;
- приобретение и монтаж установок (автоматов) для обеспечения работников питьевой водой;
- иные, в том числе специализированные по отраслям и видам деятельности, а также и в меньшем объеме в силу отдельных видов трудовой деятельности.

Так же к мероприятиям, согласно ст. ст. 212 и 225 Трудового кодекса РФ все сотрудники организации должны быть ознакомлены с требованиями охраны труда и правилами техники безопасности на рабочем месте, должны

владеть безопасными методами и приемами работ, знать, какие действия на работе запрещены, а также уметь оказать первую помощь пострадавшим.

В целях установления правил и порядка ознакомления сотрудников с безопасными методами работы и другими требованиями охраны труда должны быть разработаны инструкции по технике безопасности и по охране труда в соответствии с наименованиями профессий и перечнем видов работ, утвержденными работодателем.

Правила приема патологического и других материалов на исследование

Патологический и другие поступающие на исследование материалы в отделы (подразделения) лаборатории должен принимать один ответственный работник. Он проходит инструктаж по технике безопасности в каждом из подразделений лаборатории.

В районных и межрайонных ветеринарных лабораториях принимать патологический материал и кровь могут лаборанты соответствующих подразделений.

В каждом лабораторном корпусе должен быть отдельный вход (дверь) для внесения патологических и других поступающих на исследование материалов, ведущий в специальную комнату для их приема и во вскрывочную. Комнату отделяют от прихожей (тамбура) дверью, в которой имеется окно со створками.

Приемная комната должна быть изолирована от других помещений лаборатории запирающейся дверью с окном.

В приемной комнате оборудуют раковину с кранами, открывающимися нажимом локтя, а также устанавливают 2 - 3 стола (или стеллажи), покрытые оцинкованным железом или пластиком, устойчивым к щелочам и кислотам, шкаф для спецодежды. Здесь же хранят растворы дезинфекции.

Материал передают соответствующим отделам (специалистам) лаборатории через окно с плотно закрывающимися створками.

Внутренняя поверхность подоконника этого окна должна быть покрыта щелоче-кислотостойким и термостойким материалом (пластиком).

Лаборант, ответственный за приемку патологического материала, должен быть обеспечен спецодеждой (халат, колпак, резиновые сапоги или галоши, резиновые перчатки и др.), мылом, полотенцем и дезраствором.

Лаборант должен зарегистрировать поступивший материал и, выяснив, с какой целью он доставлен и характер требуемых исследований, принять и осторожно расставить материал в закрепленные за подразделениями лотки, гнездные контейнеры (железные ящики) или штативы на соответствующих столах (стеллажах).

Если во время приема и расстановки материала его случайно пролили или обнаружили подтекание жидкости, то необходимо немедленно переложить материал в стерильную посуду, а загрязненные и соприкасавшиеся с ним поверхности обработать дезинфицирующим раствором или тщательно профламбировать. При этом лаборант должен сообщить о случившемся соответствующему специалисту.

Даже в случае большой загруженности лаборатории (при массовых серологических исследованиях крови) поручать нарочным, доставившим материал, расстановку его в штативы и контейнеры запрещается. При необходимости выделяют дополнительно лаборанта из соответствующего подразделения.

Приемное помещение соединяют телефоном или сигнализацией с подразделениями лаборатории.

Патологический и другой материал из приемной разрешается доставлять в подразделения только их сотрудникам.

Лотки, штативы, контейнеры возвращаются в приемную только после их обеззараживания непосредственно в подразделениях. В необходимых случаях их подвергают автоклавированию в автоклавной.

В конце рабочего дня лаборант, ответственный за прием патологического материала, должен продезинфицировать внутреннюю поверхность окон (служащих для приема и передачи материала) и поверхность столов (стеллажей), а при каждом выходе из помещения снимать спецодежду

и тщательно обрабатывать дезинфицирующим раствором руки, затем хорошо вымыть их теплой водой с мылом.

Перед тем как войти в отдел или другое производственное помещение лаборатории, работник обязан надеть специальную одежду (халат, медицинский колпак или белую косынку), а при входе в бактериологический и вирусологический отделы, кроме того, специальную обувь.

Верхнюю одежду и обувь оставляют в специально отведенном месте.

Работникам лаборатории не разрешается:

выходить за пределы лаборатории в спецодежде и спецобуви;

надевать верхнюю одежду на халат;

вносить в производственные помещения лаборатории посторонние вещи;

курить, принимать пищу в производственных помещениях и хранить в них продукты питания.

За каждым сотрудником бактериологического, вирусологического, серологического и других отделов закрепляют определенное рабочее место.

Все сотрудники обязаны всегда содержать свои рабочие места в строгом порядке и чистоте.

При работе с патологическим материалом, патогенными культурами бактерий и вирусов, а также с ядовитыми веществами следует избегать касаться руками лица и пользоваться носовым платком.

Работать с патологическим материалом необходимо в резиновых перчатках и пользоваться при этом инструментами (пинцетами, корнцангами, ножницами и др.). Прикасаться к исследуемому материалу непосредственно руками запрещается.

По окончании работы с патологическим и другим исследуемым материалом (зараженным или подозреваемым в заражении) рабочее место, аппаратуру, инструменты, пробирки, стекла, резиновые перчатки и другие предметы обязательно обрабатывают соответствующим дезинфицирующим раствором. Остатки (неизрасходованного) инфицированного материала (культуры) термически обеззараживают.

Руки дезинфицируют одним из рекомендуемых для этой цели растворов, потом тщательно моют теплой водой с мылом.

Помещения лаборатории ежедневно убирают влажным способом, пыль с поверхности столов и других предметов удаляют тряпкой, увлажненной дезинфицирующим раствором.

Нельзя допускать появления в лаборатории мух, других насекомых и грызунов. На форточки окон натягивают марлевые или металлические сетки.

Хозяйственно-ремонтные работы в отделах разрешается выполнять рабочим только в присутствии сотрудника лаборатории.

При работе с центрифугой не следует допускать:

- а) большего числа оборотов, чем то, на которое она рассчитана;
- б) резкого (внезапного) ее торможения;
- в) неравномерной нагрузки;

г) попытки притрагиваться к ней с момента включения и до полной остановки вращения.

Список литературы.

1. Федеральный закон "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации" от 28.12.2009 N 381-ФЗ (последняя редакция)
2. Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ
3. Федеральный закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 24.04.2020) "О ветеринарии".
4. "Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на колхозных рынках" Утверждено Министерством сельского хозяйства СССР 13 июня 1985 года
5. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»
Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года.
8. «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков»
Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР и согласованы с Министерством здравоохранения СССР 4 октября 1980 г.
9. СанПиН 2.3.4.551-96 Производство молока и молочных продуктов.
10. Инновационные подходы при организации ярмарок по реализации продовольственных товаров / Т В. Курмакаева, М. Б. Ребезов, И. Г. Серегин [и др.] // Актуальные проблемы формирования кадрового потенциала для инновационного развития АПК: материалы 4-й Междунар. науч.-практич.

конф. (Минск, 5-6 окт. 2017 г.) / редкол.: Н. Н. Романюк [и др.] // Минск: БГАТУ, 2017. - С. 250-256.

11. Курмакаева Т. В., И. Г. Серегин, Н. А. Соболева. Экспресс-метод определения безопасности экзотических фруктов, ягод и овощей на продовольственных рынках // БИО. - 2017. - № 9 (204). - С.8-10.

12. История ветеринарии Республики Тыва / С.М. Достай, Ф.Г. Сафонова, С.О. Монгуш, А.А. Машионин. С.М. Достай История ветеринарии Республики Тыва / С.М. Достай, Ф.Г. Сафонова, С.О. Монгуш, А.А. Машионин. — Текст: непосредственный// историко-публицистическое издание. — 2001. — 31 с.

Интернет-ресурсы

1. <https://marketing.wikireading.ru/18601>
2. http://mru59.fmba.gov.ru/press-tsentr/detail/?ELEMENT_ID=24060
3. <https://infopedia.su/2x3458.html>
4. https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B3%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0

Отзыв руководителя о ВКР

1. студента(ки) Иргит Начын Викторович

(фамилия, имя, отчество)

Группа ВСб 4 направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(профиль/специализация/магистерская программа)

ВКР на тему: Ветеринарно – санитарные требования при реализации мясо-молочной продукции на ярмарках выходного дня города Кызыла.

1 Объем работы: количество страниц 41 . (графическая часть _____ листов).

2 **Цель и задачи ВКР (дипломного исследования:** является изучение ветеринарно-санитарных требований при реализации мясомолочной продукции на ярмарках выходного дня _____ города _____ Кызыла.

Для достижения данной цели поставлены следующие задачи:

Изучить нормативно-правовую документацию ветеринарно-санитарных требований при проведении ярмарки.

Рассмотреть и изучить принцип работы ветеринарно-санитарных лабораторий на рынках в городе Кызыле.

Провести ветеринарно-санитарную оценку ярмарки выходного дня города Кызыла.

3. Актуальность, теоретическая, практическая значимость темы исследования:

Несмотря на высокие технологии, производство продукции из ГМО, население нашей страны больше предпочитают продукции мясного и молочного происхождения из натурального сырья, что является актуальной. Ежегодно открываются _____ сельскохозяйственные рынки и ярмарки во многих регионах страны, так как остаются неотъемлемой частью нашей жизни. Ведь на них можно купить экологически чистой _____ продукции, т.е. мяса, молока и продуктов из них.

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное):
полное

5. Основные достоинства и недостатки ВКР: исследовательская работа выполнена с глубоким анализом с использованием нормативно- правовых документаций и сделаны выводы и предложения для практической деятельности лабораторий ВСЭ

6. Степень самостоятельности и способности выпускника к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы): проявил самостоятельность и умение анализировать полученные результаты исследований и сделать выводы

7. Оценка деятельности студента в период выполнения дипломной работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности ит.п.): проявил работоспособность и ответственность

8. Достоинства и недостатки оформления текстовой части, графического, демонстрационного, иллюстративного, компьютерного и информационного материала. Соответствие оформления требованиям стандартов: оформление материала соответствует требованиям стандарта

9. Целесообразность и возможность внедрения результатов дипломного исследования результаты исследований могут быть использованы для улучшения ветеринарного надзора на ярмарках выходного дня города Кызыла

10. Общее заключение и предлагаемая оценка квалификационной работы студент раскрыл тему полно и заслуживает оценку «отлично».

Руководитель Сарыглар Людмила Конгар-ооловна. доцент, к.в.н.
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: « 20 » июня 20 20 г.

Подпись: Сарыглар