

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль подготовки **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Формы обучения – **очная, заочная**

Троицк
2022

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственного; технологического; организационно-управленческого.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, обоснования заключения об их качестве и безопасности и определения путей их использования, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- **изучить** нормативные и технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления в зависимости от результатов экспертизы; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;

- **сформировать умения** по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления и обоснования их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы; обоснованию ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения при незаразных и заразных, в том числе зооантропонозных, болезнях;

- **овладеть навыками** осуществления контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей; организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления; участия в выполнении научных экспериментов.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	знания	Обучающийся должен знать действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.В.08, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветери-

имеющихся ресурсов и ограничений		нарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, УК-2 – Н.1)
----------------------------------	--	---

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1 ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать методы и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.1)
ИД-4 ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	знания	Обучающийся должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-1 – Н.4)

ПК-2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.	знания	Обучающийся должен знать методику предубойного осмотра убойных животных и птицы, клинические признаки болезней убойных животных и птицы различной этиологии (Б1.В.08, ПК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, анализировать клинические признаки болезней различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
		(Б1.В.08, ПК-2 – У.1) Обучающийся должен владеть навыками постановки диагноза болезней различной этиологии на основании результатов клинического предубойного осмотра животных и птицы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.1)
ИД-2. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции животного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.2)
ИД-3. ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методы ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продукции растительного происхождения, проводимого при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.3)
ИД-4. ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать правила отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для лабораторных исследований (Б1.В.08, ПК-2 – 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий (Б1.В.08, ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования современных технологий при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – Н.4)
ИД-5. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции животного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.5)
ИД-6. ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию	знания	Обучающийся должен знать ветеринарно-санитарные правила и методы обеззараживания, утилизации и уничтожения сырья и продукции растительного происхождения (Б1.В.08, ПК-2 – 3.6)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения с соблюдением нормативных правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (Б1.В.08, ПК-2 – У.6)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.08, ПК-2 – Н.6)
ИД-7. ПК-2 Применяет современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – З.7)
	умения	Обучающийся должен уметь применять современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – У.7)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками применения современных информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных, пакетов прикладных программ при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-2 – Н.7)

ПК-3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – З.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в соответствии с действующими нормативными и правовыми документами в сфере безопасности пищевого сырья и готовой продукции, поднадзорных ветеринарно-санитарной службе (Б1.В.08, ПК-3 – Н.2)
ИД-3 ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требова-	знания	Обучающийся должен знать нормативные ветеринарно-санитарные правила и требования, используемые при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – З.3)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением нормативных ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – У.3)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ний при решении профессиональных задач	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и требований при решении профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.08, ПК-3 – Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (Б1.В.08).

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 10 зачетных единиц (ЗЕТ), 360 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения – в 5, 6, 7 семестрах.
- обучающимися заочной формы обучения – в 6, 7 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего) в том числе практическая подготовка	179	28
В том числе:		
Лекции (Л)	60	10
Лабораторные занятия (ЛЗ)	108	18
Контроль самостоятельной работы	11	
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	154	319
Контроль (экзамен)	27	13
Итого	360	360

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину. ВСЭ продуктов убоя животных и птицы

Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача-ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветсанэкспертизы.

Животные и птица для убоя. Требования ГОСТ к убойным животным и птице. Транспортирование убойных животных и птицы. Сдача-приемка животных на боенских предприятиях. Предубойное содержание, предубойный осмотр животных. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.

Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя. Топография лимфатических узлов у различных видов животных. Морфологический и химический состав мяса. Требования ГОСТ к мясу убойных животных и птицы.

Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Особенности созревания мяса

больных животных.

Виды порчи мяса немикробного и микробного характера.

Определение видовой принадлежности мяса.

Определение степени свежести мяса.

ВСЭ пищевых животных жиров. Морфология и химия жирового сырья. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Порядок ВСЭ жиров.

ВСЭ субпродуктов. Классификация субпродуктов. Морфологический и химический состав различных видов субпродуктов, их пищевая ценность. Требования к качеству субпродуктов. Порядок ВСЭ субпродуктов.

ВСЭ крови и кровепродуктов. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Номенклатура кровепродуктов. Требования к их качеству. Порядок ВСЭ крови и кровепродуктов.

ВСЭ эндокринно-ферментного сырья. Номенклатура эндокринно-ферментного сырья, требования к его качеству. ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.

ВСЭ кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Пороки кишок. ВСЭ кишечного сырья.

ВСЭ кожевенно-мехового сырья. Классификация кожевенно-мехового сырья. Пороки шкур. ВСЭ кожевенно-мехового сырья. Клеймение шкур.

Сбор и обработка щетины, полога, пера, копыт, рогов.

Номенклатура технического сырья, требования к его качеству. Ветеринарно-санитарные требования. Порядок заготовки и транспортировки технического сырья животного происхождения. Порядок ВСЭ технического сырья и сухие кормов животного происхождения

ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий. ВСЭ продуктов убоя домашней птицы. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, морских млекопитающих животных.

Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.

Оформление документов на поднадзорную ветеринарно-санитарной службе продукцию, в том числе в электронном виде.

Раздел 2. ВСЭ продуктов убоя больных животных

Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней

Методы определения мяса больных животных

Раздел 3. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль продуктов животного происхождения в их возникновении. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.

Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (кишечная палочка, протей), а также *Cl.perfringens*, *Vac.cereus*.

Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.

Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Раздел 4. Консервирование мяса. ВСЭ мясных продуктов

Биологические принципы консервирования мяса. Консервирующее действие низкой температуры. Характеристика охлажденного и замороженного мяса. Изменения в мясе при холодильной обработке и холодном хранении. Условия и сроки хранения охлажденного и замороженного мяса. ВСЭ мяса и мясопродуктов на холодильниках.

Консервирование мяса высокой температурой. Общая характеристика мясных баночных консервов. Классификация и ассортимент консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты баночных консервов. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов.

Консервирование мяса посолом и копчением. Общая характеристика колбасных изделий и копченостей. Классификация и ассортимент колбасных изделий и копченостей. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий и копченостей. Пороки и дефекты колбасных изделий и копченостей. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий и копченостей.

Общая характеристика мясных полуфабрикатов. Классификация и ассортимент характеристика мясных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов.

Раздел 5. ВСЭ молока и молочных продуктов

Общая характеристика молока как пищевого продукта. Химический состав, физико-химические и биологические свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных. Влияние различных факторов на химический состав и свойства молока.

Требования ГОСТ и «Технического регламента» к качеству и безопасности молока и молочных продуктов. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Пороки молока и их предупреждение.

Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров, больных маститом, его распознавание, ветеринарно-санитарная оценка.

Методы обеззараживания молока, полученного от больных животных. Пастеризация и стерилизация молока. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки. Новые методы обеззараживания молока.

Методы ВСЭ молока (определения товарных и санитарных показателей). Распознавание фальсификаций молока.

ВСЭ молочных продуктов. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Классификация и ассортимент молочных продуктов.

Кисломолочные продукты. Общая характеристика, классификация, пищевое и лечебно-диетическое значение. Требования к качеству кисломолочных продуктов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

Сливочное масло. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству масла и методы его ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

Сыры. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству сыров и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки сыров и их предупреждение.

Молочные консервы. Общая характеристика, классификация, пищевое значение. Требования к качеству молочных консервов и методы их ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные пороки масла и их предупреждение.

Раздел 6. ВСЭ гидробионтов, яйцепродуктов, меда, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность.

Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на свежесть.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

ВСЭ раков.

Характеристика мяса морских беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.

Яичные продукты. Классификация. Требования к качеству жидких и сухих яичных продуктов. Экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка яичных продуктов.

Общая характеристика меда как пищевого продукта. Его химический состав, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства. Классификация меда.

Требования, предъявляемые к качеству и безопасности меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка меда.

Номенклатура продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе, их общая характеристика. Правила отбора проб, методы ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка продуктов

Раздел 7. ВСЭ пищевых продуктов на рынках

Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функции и задачи. Права и обязанности ветеринарных врачей ЛВСЭ рынка.

Требования к доставке на рынки пищевых продуктов и правила отбора проб, порядок ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Правила ВСЭ и оценки мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда, рыбы, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления в ЛВСЭ рынка.