

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

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров

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**

Форма обучения – **очная**

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 (профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль») должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности производственного, технологического, организационно-управленческого типов.

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

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 непромышленного 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 непромышленного изготовления; методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления; правила ветеринарно-санитарной оценки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного 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 непромышленного 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 непромышленного изготовления для пищевых целей; организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного 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, имеющихся ресурсов и ограничений	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 ветеринарно-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 (Б1.В.08, ПК-2 – У.1)
	навыки	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	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)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
технологий при решении профессиональных задач		
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 и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	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)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать 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 – 3.7)
	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 – 3.2)
	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 требований при решении профессиональных задач	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 – 3.3)
	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)
	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 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль подготовки «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»).

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 10 зачетных единиц (ЗЕТ), 360 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 5, 6, 7 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	179
В том числе:	
Лекции (Л)	60
Лабораторные занятия (ЛЗ)	108
Контроль самостоятельной работы	11
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	154
Контроль (экзамен)	27
Итого	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*, *Bac.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 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 токсико-инфекций 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 пере-работке 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.