Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/referat/375958

Тип работы: Реферат

Предмет: Экспертиза, ревизия и контроль

1. Основные понятия в области ветеринарно-санитарного надзора в России 3
1.1 Задачи ветеринарной службы 5
2. Новые правила убоя животных 7
2.1 Ветеринарная - санитарная экспертиза мяса 11
2.2 Нормативные документы при проведении экспертизы мяса 13
2.3 Идентификация пищевой продукции согласно техническому регламенту 15
2.4 Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности 16
2.5 Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции 16
2.6 Точки и методы ветеринарно-санитарного контроля (ВСК), требования нормативно-технической документации при первичной переработке КРС и реализации продукции 18
3. Санитарный контроль при производстве говядины 22
4.1 Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов 26
5. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов 28
Список использованной литературы 41

Как указано в новых правилах, решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса может принимать только специалист госветслужбы, он же отбирает пробы. Ветсанэкспертизу мяса можно проводить только в аккредитованных для этих целей лабораториях. Срок экспертизы не должен превышать одного часа. В правилах оговорен ряд случаев, когда экспертиза может длиться дольше. Например, если специалист госветслужбы заподозрил, что животное болело.
По мнению ветеринарного эксперта по птицеводству ООО «Агрофид Рус» Николая Крохина, основное новшество – увеличение количества исследований. «Для небольших предприятий, фермеров и т. п. количество исследований увеличится достаточно серьезно. Соответственно, может увеличиться и себестоимость продукции, – поделился мнением эксперт. – С одной стороны, необходимо обеспечить безопасность выпускаемой продукции, с другой – не задушить мелкие предприятия избыточными исследованиями и ограничениями. Это сложная задача, но решаемая. Тем не менее контролировать все же надо».
Так, каждую тушу и продукцию убоя следует проверять на наличие патолого-анатомических изменений и по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах, состояние жира.
Мясо всеядных животных, таких как свиньи, лошади, кролики, надо обязательно проверить еще и на трихинеллез, указано в правилах. Это опасное паразитарное заболевание, которым может заразиться человек.
Также правила предписывают проверять мясо на наличие диоксинов, остаточного содержания ветпрепаратов и стимуляторов роста (не реже 2 раз в год), радионуклидов.
В новых правилах выделены изменения по клеймению птицы. «Клеймению подлежат только тушки птиц при реализации на рынках. Ранее оговаривался регламент для промышленного убоя и ветсанэкспертизы на рынках. Конечно, для промышленного убоя это будет облегчением регламента. То есть при промышленном убое клеймить тушки птиц теперь не нужно», – пояснил специалист.
«Новые правила не распространяются на продукцию, которая производится для личных нужд и не будет реализовываться, а также на переработанную мясную продукцию»
Документ начал действовать с 1 сентября, кроме двух пунктов, которые касаются убоя птицы. Эти положения новых правил вступят в силу с 1 марта 2023 года.
2.2. Нормативные документы при проведении экспертизы мяса

Говядина одно из самых востребованных видов мяса, которое обладает высокими потребительскими и вкусовыми качествами. Поэтому оценка качества и свежести важна для безопасности потребителей.
Мясо является скоропортящимся продуктом, поэтому в процессе транспортировке и хранении оно может подвергаться различным изменениям и порче, что может вызвать отравления и токсикозы у потребителей.

В настоящее время для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы применяют ГОСТы (7269-15, 23392-2016) и Технический регламент, ветеринарно-санитарные требования.
При ветеринарно-санитарной экспертизе говядины органолептические исследования проводят согласно ГОСТ 7269-15 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», физико-химические исследования и микроскопический анализ проводят согласно ГОСТ 23392-2016. Методы химического и микроскопического анализа свежести. Так же при экспертизе мяса исследования проводят согласно Техническому регламенту Таможенного союза.
«О безопасности мяса и мясной продукции», Ветеринарно-санитарные требования «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». В условиях рынка первым этапом ветеринарно-санитарной экспертизы является проверка сопроводительных документов – Ветеринарно-свидетельство форма № 2 и Ветеринарная справка форма № 4.
Далее рассмотрим показатели органолептической оценки мяса. Для этого оцениваются: внешний вид, мышцы на разрезе, цвет, консистенция, состояние жира.

1. ГОСТ 7269-15 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
2. ГОСТ 23392-2016 Методы химического и микроскопического анализа свежести // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).
4. Ветеринарно-санитарные требования «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
5. Алексеева К. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза говядины на Центральном колхозном рынке г. Казань // Актуальные исследования. 2023. №25 (155). Ч.I. С. 10-11. URL: https://apni.ru/article/6580-veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-govyadini
6. Астапова М. С. Сравнительная оценка методов идентификации сырья животного и растительного происхождения и пищевых продуктов. Российский журнал ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. 2019; 1: 90–99.
7. Армбрустер, В. Правила оформления ветеринарных документов (ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарный сертификат) ветеринарному инспектор.
8. Барт Н.Г. Разработка оптимального метода выделения диагностического препарата / Н.Г. Барт, С.Н. Золотухин, Д.А. Васильев // Молодежь и наука XXI века: Материалы II Открытой Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. –2007. – С. 34-35.
9. Боган В. И., Ребезов М. Б., Гайсина А. Р., Максимюк Н. Н., Асенова Б. К. Совершенствование методов контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции. Молодой ученый. 2013. № 10. С. 101–105.
10. Вострикова Н. Л., Иванкин А. Н., Горбунова Н. А. Растительные белки - фальсификация мясных продуктов и ее выявление. Переработка сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (Москва), 2012; 2: 23-25.
11. Галкин А. В., Трепалина Е. Определение видов сырья, используемого в мясоперерабатывающей промышленности. Мясная серия. 2018; 1(71): 50-53.
12. Губер Н. Б., Ребезов М. Б., Топурия Г. М. Инструменты снижения рисков при реализации инновационных проектов в сфере продуктов питания животного происхождения. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. 2014. Т. 8. № 1. С. 156–159.
13. Губер Н. Б., Монастырев А. М., Ребезов М. Б. Научное и практическое обоснование новых биотехнологических приемов повышения производства говядины и ее пищевой ценности. В.Новгород: Новгородский технопарк, 2013. 120 с.
14. Еркинбаева, Л. Информационная система - 2008.
15. Калинова Ю., Чернуха И., Ильина Т., Орлова О. Создание системы обеспечения безопасности и качества мясных продуктов в России. Мясные технологии. 2007; 3: 6-10.
16. Культелеев, С. Правовое регулирование оценки воздействия на окружающую среду и экологического аудита. Алматы - 2005.
17. Майерс Г. Аграрное законодательство Республики Казахстан (Общая часть). Алматы - 2011.
18. Пчелкина В. А. Разработка иммуногистохимического метода определения соевых белков в мясных продуктах. Все о мясе (Москва). 2016; 3: 20-23.
19. Ребезов М. Б., Топурия Г. М., Асенова Б. К. Виды опасностей во время технологического процесса производства сыровяленых мясопродуктов и предупреждающие действия (на примере принципов ХАССП). Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2014. Т. 2. №

1. С. 60–66.
20. Серегин И.Г., Боровков М.Ф. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках / И.Г.Серегин, М.Ф.Бороковков // М.: Гиорд, 2005. – С. 472.
21. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. / Под ред. Е.С.Воронина // Санкт-Петербург-Москва-Краснодар. – 2017. – С. – 7.
22. Хопкинс Д. Л. Глава 12: Пищевые качества мяса: II–нежность. Lawries Meat Science. 2017; 357-381.
23. Информационная система "Параграф". Правила проведения посмертного осмотра мясопродуктивных животных и посмертной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и их посмертной ветеринарно-санитарной экспертизы - 2010.
24. Современные требования к безопасности мясных изделий / А. И. Нуштаева, Н. Б. Губер, Я. М. Ребезов [и др.]. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2014. — № 11 (70). — С. 83-86. — URL: https://moluch.ru/archive/70/12052/ (дата обращения: 06.09.2023).
13. https://meatinfo.ru/news/eksperti-razyasnili-novie-pravila-uboya-skota-i-vetsanekspertizi-myasa-439663
14. IX Международная студенческая научная конференция Студенческий научный форум — 2017.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/referat/375958