

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://studservis.ru/gotovye-raboty/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 убой 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 убой 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 убой и ветсанэкспертизы на рынках. Конечно, для промышленного убой это будет облегчением регламента. То есть при промышленном убойе 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 убой 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 инспектору.
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. Культелев, 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 мясoproductов 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.Боровков // 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://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/375958>