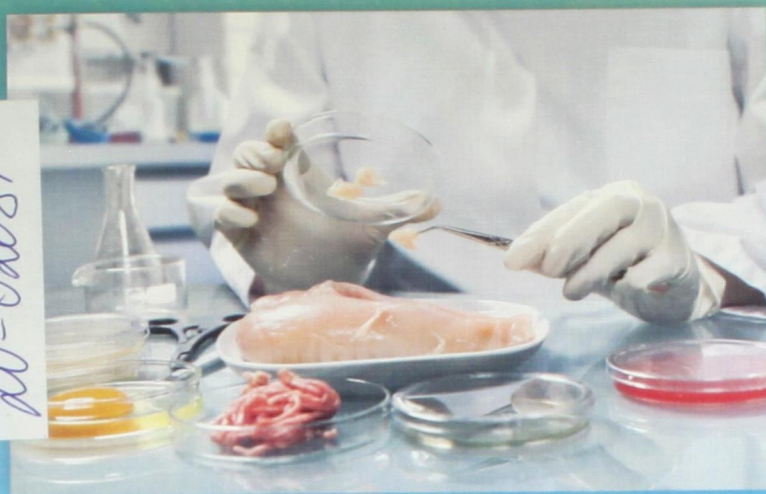


20-1858

ДУБЛЕТ

# ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА



20-02081



Москва

Российский университет дружбы народов  
2019

# **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

*Учебное пособие*

**Москва  
Российский университет дружбы народов  
2019**

УДК 619:614.31(075.8)

ББК 48.1я73

С32

**Рецензенты:**

заведующий лабораторией  
ветеринарно-санитарной экспертизы ВНИИВСГЭ  
доктор ветеринарных наук, профессор *В.А. Долгов*;  
заведующий кафедрой  
микробиологии и ветсанэкспертизы ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
доктор ветеринарных наук, профессор *М.В. Заболотных*

**Авторы:**

И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко,  
Д.В. Никитченко, Д.А. Васильев

**Серегин, И. Г.**

**С32**

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие /  
И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко,  
Д. А. Васильев. – Москва : РУДН, 2019. – 112 с.

ISBN 978-5-209-06822-8

Пособие составлено в соответствии с рабочими программами для студентов специальностей 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавриат) и 36.05.01 – Ветеринария (специалитет).

Предназначено для самостоятельной работы студентов очного и заочного обучения Аграрно-технологического института РУДН. В соответствии с программой в пособии представлено содержание тем и методические рекомендации по их изучению и усвоению. Включены вопросы для самопроверки и список дополнительной литературы по каждой теме.

УДК 619:614.31(075.8)

ББК 48.1я73

ISBN 978-5-209-06822-8

© Серегин И.Г., Никитченко В.Е.,  
Никитченко Д.В., Васильев Д.А., 2019  
© Российский университет дружбы народов, 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ И ПРОГРАММА КУРСА «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» .....	3
ТЕМА 1. Вводное занятие. Цель и задачи ветсанэкспертизы .....	18
ТЕМА 2. Животные как сырье для производства мяса. Ветеринарные требования при заготовке, транспортировке и подготовке животных к убою. ГОСТ на животных для убоя. Оформление сопроводительных ветеринарных документов .....	20
ТЕМА 3. Прием и подготовка животных к убою. Карантинирование и изолирование животных на мясокомбинатах .....	24
ТЕМА 4. Организация и проведение послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов при убое животных на боенских предприятиях .....	27
ТЕМА 5. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка туш, субпродуктов и шкур. Требования ГОСТ к мясу. Послеубойные изменения в мясе. Холодильная обработка мяса и субпродуктов .....	30
ТЕМА 6. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах обработки субпродуктов, жира, крови, кишечного, эндокринного, ферментного сырья и шкур .....	33
ТЕМА 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней .....	40

ТЕМА 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.....	44
ТЕМА 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях и радиационном поражении.....	49
ТЕМА 10. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов вынужденно убитых животных.....	53
ТЕМА 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбас и копченостей.....	56
ТЕМА 12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении консервов.....	59
ТЕМА 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.....	62
ТЕМА 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи.....	64
ТЕМА 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, раков и мяса морских млекопитающих.....	66
ТЕМА 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.....	68
ТЕМА 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.....	71
ТЕМА 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.....	78
ТЕМА 19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на городских распределительных холодильниках.....	80

ТЕМА 20. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.....	84
ТЕМА 21. Пищевые инфекции, токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.....	91
ТЕМА 22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.....	95
ТЕМА 23. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясокомбинатах и рынках.....	97
ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ.....	100
ПРИМЕРНЫЕ ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ.....	105