

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ**  
**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**«Затверджую»**

**Ректор СНАУ,  
академік НААН України  
В.І. Ладика**

**«26» грудня 2019 р.**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ  
ТВАРИННИЦТВА**

**ПРОГРАМА**

**навчальної дисципліни**

**підготовки бакалаврів**

**Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

**(Шифр дисципліни за ОПП 03.08)**

**Суми 2019 рік**

**Розроблено та внесено:** кафедрою ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва

факультету ветеринарної медицини Сумського національного аграрного університету

**Розробники програми:**

**Фотіна Т.І.** – зав. кафедрою ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів тваринництва, доктор ветеринарних наук, професор

**Петров Р.В.** – доктор ветеринарних наук, доцент

**Рецензенти:**

Професор кафедри терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії

д.вет.н., професор Склад О.І.,

Зав. НДКЛ, к.вет.н., ТОВ «Бровафарма» Хомутов С.Л.

**Обговорено:**

На засіданні навчально-методичної ради факультету ветеринарної медицини «04» 11. 2019 р., протокол № 2.

На засіданні методичної ради СНАУ,  
«9» грудня 2019 р., протокол № 3.

**Рекомендовано до затвердження за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»** - бакалавр Вченою радою СНАУ «23» грудня 2019 р., протокол № 6.

## ВСТУП

Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза якості продуктів тваринництва» складена відповідно до ОП підготовки бакалаврів напряму 6.110101 Ветеринарна медицина за спеціальністю 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є вивчення комплексного захисту населення від хвороб, спільних для тварин і людей, контроль за випуском в реалізацію доброякісних у ветеринарно-санітарному відношенні продуктів і сировини тваринного походження; контроль за експортом та імпортом сировини і тварин, продукції тваринного походження; радіологічний і токсикологічний контроль продуктів тваринного і рослинного походження на ринках, м'ясокомбінатах, холодильниках, на базах заготівлі, зберігання і реалізації продуктів; проведення незалежної ветсанекспертизи продуктів, сировини, продукції тваринного походження, кормів, препаратів для цілей ветеринарної медицини при їх експорті та імпорті.

### Міждисциплінарні зв'язки:

| № | Перелік дисциплін, які забезпечують вивчення даної дисципліни у межах програми | Період вивчення, курс/семестр | Кафедра                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <i>Анатомія свійський тварин</i>                                               | 1/1,2<br>2/1                  | Анатомії, нормальної та патологічної фізіології тварин                                 |
| 2 | <i>Ветеринарна мікробіологія та імунологія</i>                                 | 2/3,4                         | Ветсанекспертизи, мікробіології, зоогігієни та безпеки і якості продуктів тваринництва |
| 3 | <i>Ветеринарна вірусологія</i>                                                 | 2/4<br>3/5                    | Вірусології, патанатомії та хвороб птиці ім.професора Панікара І.І.                    |
| 4 | <i>Організація і економіка ветеринарної справи</i>                             | 4/7                           | Епізоотології та паразитології                                                         |
| 5 | <i>Епізоотологія та інфекційні хвороби</i>                                     | 3/6                           | Епізоотології та паразитології                                                         |
| 6 | <i>Внутрішні хвороби тварин</i>                                                | 3/6                           | Терапії, фармакології, клінічної діагностики та хімії                                  |

| № | Перелік дисциплін, які вивчення яких забезпечується даною дисципліною у межах програми | Період вивчення, курс/семестр | Кафедра                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 | <i>Епізоотологія та інфекційні хвороби</i>                                             | 4/7, 8                        | Епізоотології та паразитології   |
| 2 | <i>Внутрішні хвороби</i>                                                               | 4/7, 8                        | Терапії, фармакології, клінічної |

|   |                                                                  |            |                                                                                               |
|---|------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <i>тварин</i>                                                    |            | діагностики та хімії                                                                          |
| 3 | <i>Ветеринарна<br/>радіобіологічно гігієнічна<br/>експертиза</i> | <i>4/7</i> | Ветсанекспертизи,<br>мікробіології, зоогієни та<br>безпеки і якості продуктів<br>тваринництва |

**Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:**

Модуль 1. Державне управління в галузі ветеринарної медицини.

*Змістовний модуль 1.* Ветсанітарія і виробничий ветеринарний контроль.

*Змістовний модуль 2.* Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд.

Ветеринарна санітарія на забійних та м'ясопереробних підприємствах.

Модуль 2. Санітарні вимоги до підприємств. Карантин.

*Змістовний модуль 1.* Карантин та обмежувальні заходи. Захворювання при яких встановлюються карантинні заходи.

*Змістовний модуль 2.* Особливості гігієнічних вимог до цехів кормових і технічних продуктів, ветсанутильзаводів.

Модуль 3. Ветсаноцінка при хворобах птиці. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.

*Змістовний модуль 1.* Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою птиці при інфекційних хворобах. Інфекційні хвороби Списку «А». Інфекційні хвороби Списку «Б»

*Змістовний модуль 2.* Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока.

Модуль 4. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин

*Змістовний модуль 1.* Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.

*Змістовний модуль 2.* Ветеринарно-санітарна експертиза туш та продуктів забою сільськогосподарських тварин та птиці при застосуванні альтернативних засобів лікування (використанні пробіотиків та пребіотиків). Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інфекційних та інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин.

**Мета та завдання навчальної дисципліни:**

**Мета:** Метою вивчення дисципліни є вивчення комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень харчових (м'ясо, молоко, риба, яйця, мед) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного та рослинного походження з метою науково обґрунтованої ветеринарно-санітарної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропозоонозами та іншими хворобами, що передаються через продукти тваринництва.

**Завдання:** Проводити ветеринарно-санітарну експертизу продуктів тваринного та рослинного походження. Визначати антропозоонозні та зоонозні захворювання та знати ветеринарно-санітарну оцінку при них. Вміти проводити ветеринарно-санітарну

оцінку продуктів тваринництва при цих захворюваннях з максимальною економічною ефективністю та забезпеченням безпеки людей.

**В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:**

**Студенти повинні знати :**

**Модуль 1:** ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та підприємств. Засоби та методи проведення виробничо-ветеринарного контролю на переробних підприємствах. Державне управління в галузі ветеринарної медицини. Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд. Карантин та обмежувальні заходи.

**Модуль 2:** Санітарно-гігієнічні вимоги до цехів кормових і технічних продуктів, ветсанутильзаводів, ветеринарно-санітарну оцінку туш при інфекційних та інвазійних, а також незаразних хворобах в умовах м'ясокомбінату та ринку. Заходи в неблагополучних пунктах направлені на локалізацію інфекцій. Санітарна оцінка продукції тваринного походження при виявленні мікотоксикозів та мікотоксинів.

**Модуль 3:** проводити визначення та виявлення хворих тушок птиці, та проводити аналіз молока. ветеринарно-санітарні вимоги до забійних тварин та підприємств. Післязабійні зміни в м'ясі, біологічну цінність та товарознавчу оцінку, гігієну переробки забійних тварин та методику після забійного огляду туш та органів, правила транспортування забійних тварин.

**Модуль 4:** ветеринарно-санітарну оцінку туш при інфекційних хворобах в умовах м'ясокомбінату та ринку, ветеринарно-санітарну оцінку туш при інвазійних, а також незаразних хворобах тварин. Етіологію та патогенез харчових токсикоінфекцій та токсикозів, методи діагностики та профілактики цих захворювань.

**Студенти повинні уміти:**

**Модуль 1:** визначати видову приналежність м'яса, визначати м'ясо хворих тварин та тварин забитих в агонії

**Модуль 2:** проводити визначення та виявлення хворих туш тварин.

**Модуль 3:** Проводити органолептичну оцінку топлених жирів, визначати ступінь свіжості жиру, проводити технохімічні дослідження якості харчових тваринних жирів. Проводити органолептичні дослідження питного молока, визначати чистоту молока, домішки аномального молока в збірному, проводити мікробіологічні дослідження молока, контроль натуральності молока; проводити органолептичні дослідження, фізико-хімічні дослідження та контроль натуральності кисломолочних продуктів.

**Модуль 4:** проводити відбір проб, зовнішній огляд, органолептичні дослідження та овоскопію харчових яєць; проводити відбір проб, зовнішній огляд, органолептичні та фізико-хімічні дослідження свіжої, солоної та копченої риби і рибної продукції. Проводити органолептичну оцінку та лабораторні дослідження меду та продукції бджільництва.

## 2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

### **Модуль 1. Державне управління в галузі ветеринарної медицини.**

*Змістовний модуль 1. Ветсанітарія і виробничий ветеринарний контроль.* Зв'язок з іншими дисциплінами. Історичний нарис. Об'єкти ветеринарно-санітарної експертизи. Державне управління в галузі ветеринарної медицини. Об'єкти та суб'єкти державного управління ветеринарної медицини. Об'єкти державного ветеринарного контролю. Державний ветеринарно-санітарний контроль на м'ясопереробних підприємствах. Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку

*Змістовний модуль 2. Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд.* **Ветеринарна санітарія на забійних та м'ясопереробних підприємствах.** Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд на державному кордоні на транспорті. Забійні пункти. Санітарно-забійні пункти господарств. Ветеринарно-санітарні вимоги до пунктів забою тварин. Подвірний забій тварин.

### **Модуль 2. Санітарні вимоги до підприємств. Карантин.**

*Змістовний модуль 1. Карантин та обмежувальні заходи.* **Захворювання при яких встановлюються карантинні заходи.** Державні органи, які встановлюють карантин та здійснюють контроль за його виконанням. Захворювання при яких встановлюються карантинні заходи. Державні органи, які встановлюють карантин та здійснюють контроль за його виконанням. Карантин та обмежувальні заходи на птахофабриках. Ветеринарно-санітарні заходи щодо різних вікових груп. Заходи для попередження поширення інфекцій

*Змістовний модуль 2. Особливості гігієнічних вимог до цехів кормових і технічних продуктів, ветсанутильзаводів.* Санітарно-гігієнічні вимоги ветсанутильзаводів. Санітарно-гігієнічні вимоги до консервних цехів. Санітарна оцінка продукції при виявленні мікотоксикозів та мікотоксинів. Визначення мікотоксинів та мікотоксикозів. Зерно. Комбікорм. Грубі та соковиті корми. Методи санітарного контролю кормів і оцінка результатів досліджень. Арбітражні зразки кормів і правила їх відбору.

**Модуль 3. Ветсаноцінка при хворобах птиці. Правові основи ветеринарно-санітарної експертизи продуктів тваринного походження.**

*Змістовний модуль 1. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка продуктів забою птиці при інфекційних хворобах.* Інфекційні хвороби Списку «А». Інфекційні хвороби Списку «Б»

*Змістовний модуль 2. Основи технології, гігієни одержання і ветеринарно-санітарна експертиза молока.* Основи технології, гігієни одержання молока. Показники якості та безпеки молока. Характеристика молока різних видів тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на інфекційні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока від тварин, хворих на незаразні захворювання. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при отруєнні тварин. Ветеринарно-санітарна оцінка молока при лікуванні антибіотиками. Законодавство про безпечність та якість харчових продуктів. Участь держави у забезпеченні безпечності та якості харчових продуктів. Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів.

Харчові продукти та потужності (об'єкти), підконтрольні Ветеринарній службі. Повноваження Ветеринарної служби.

**Модуль 4. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин**

*Змістовний модуль 1. Система аналізу ризиків та контролю (регулювання) якості та безпеки продуктів тваринництва у критичних точках – НАССР.* Вступ; Головні принципи роботи Codex Alimentarius; Системи управління якістю продукції НАССР; Контрольовані етапи та принципи в концепції НАССР; Впровадження НАССР в харчовій промисловості. Ветеринарний нагляд і контроль за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження. Здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю на м'ясопереробних підприємствах; Обов'язки офіційного лікаря ветеринарної медицини на м'ясопереробних підприємствах; Загальні вимоги до забою тварин; Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин; Ветеринарно-санітарні вимоги щодо переробки тварин. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин.

*Змістовний модуль 2. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та продуктів забою сільськогосподарських тварин та птиці при застосуванні альтернативних засобів лікування (використанні пробіотиків та пребіотиків). Ветеринарно-санітарна оцінка, якість та безпека м'яса при інфекційних та інвазійних хворобах сільськогосподарських тварин.* Організація та раціональність харчування; М'ясо. Загальні поняття про м'ясо. Морфологія та хімія; Хімічний та морфологічний склад м'яса; Окремі гігієнічні нормативи безпеки м'яса; Порядок державного ветеринарно-санітарного контролю і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса на ринках; Заразні хвороби при яких забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню; Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах списку „А”; Ветсанекспертиза м'яса сільськогосподарських тварин при інфекційних хворобах списку „Б”. Ветсанекспертиза продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних списку "Б"; Інвазійні хвороби тварин, не включені до списків "А" і "Б";

### **3. Рекомендована література**

#### **Базова**

1. -Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касьяненко] – Харків: «Діа плюс», 2016. – 416 с.

2. -Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касьяненко] – Харків: «Діа плюс», 2016. – 424 с.

3. -Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибпромислової продукції: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров]. – Харків: «Диса Плюс», 2017 – 680 с.

4. -Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідро біонтів, продукції з риби: підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, В.Я. Бінкевич, А.М. Труш, Р.В. Петров]. – Харків: «Диса Плюс», 2017 – 648 с.

5. Гігієна і експертиза продуктів первинної переробки забійних тварин: Підручник (енциклопедичний курс), Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І, Бібен І.А., Бусол Л.В.,Смілик Н.П., Зажарська Н.М.,Забарна І.В., Бінкевич В.Я.Харків, «Диса Плюс» 2019, 340 с.

### Допоміжна

1. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14.01.2000 №1393-ХІV.

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 7 червня 2002 року N 28.

3. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації (Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства N 558 ( [z1627-12](#) ) від 12.09.2012).

4. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби та раків, 2002.

5.Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці, 2001 р.

6.Нормативно-правові акти для державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, Львів, Лернорм, 2003 р.

7. Довідник державного ветеринарного інспектора на державному кордоні України Яценко І.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Богатко Н.М., Бабарук А.В., Лоцкін І.М., Головка Н.П., Фотіна А.І., Зажарський В.В., Назаренко С.М. Харків «Диса Плюс» 2018, 640 с.

8. Гігієна рослинних харчових продуктів: підручник [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Т.І. Фотіна [та ін.]; за ред. доцента Н.М. Богатко. – Х.: ДІА, 2015. – 424 с.

9. Теоретическое и практическое обеспечение высокой продуктивности коров. Ч. 1. Технологическое обеспечение высокой продуктивности коров: практ. пособие. / [А. И. Ятусевич, С. С. Абрамов, И. В. Брило, А. В. Бублов, Е. Л. Братушкина, А. В. Березовский [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2015. – 360 с.

10. Руководство по ветеринарной паразитологии / А. И. Ятусевич, В. Ф. Галат, В. М. Мироненко, А. В. Березовский [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2015. – 496 с.

11. Глобальна паразитологія: підручник / [В. Ф. Галат, А. В. Березовський, Н. М. Сорока [та ін.]; за ред. проф. В. Ф. Галата. – К.: ДІА, 2015. – 568 с.

12. Інвазійні хвороби риб: навчальний посібник / [В. В. Стибель, А. В. Березовський, Ю. Ю. Довгій та ін.].– Житомир, 2016. – 142 с.

13. Ветеринарна мікробіологія. Посібник. / [Лівощенко Л.П., Лівощенко Є.М.]. – Суми, 2017. – 277 с.,

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том I. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация

продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения / [А. В. Аганин, И. Г. Береза, Ю. И. Бойков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 440 с.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. В 2 томах. Том II. Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / [П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков и др.]. – С-П. : ООО КомСнаб, 2005. – 520 с.

16. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін.]. — К. : ТОВ «Біопром», 2005. — 800 с.

17. Зон Г. А. Патологоанатомічний розтин тварин / Г. А. Зон, М. В. Скрипка, Л. Б. Івановська. ; під ред. Г.А. Зона. – Донецьк : ПП Глазунов Р.О., 2009. – 189 с.

18. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за № 416/952.(до відома).

19. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2). Затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 № 16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за № 761/3201.

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання комплексний екзамен.

5. Засоби діагностики успішності навчання екзаменаційні білети.

### **Примітка:**

1. Програма нормативної навчальної дисципліни визначає місце і значення навчальної дисципліни, її загальний зміст та вимоги до знань і вмінь. Програма нормативної навчальної дисципліни є складовою державного стандарту вищої освіти. Програма вибіркової навчальної дисципліни розробляється вищим навчальним закладом.

2. Програма навчальної дисципліни розробляється на основі освітньо-професійної програми.

3. Форма призначена для складання робочої програми навчальної дисципліни.

4. Формат бланка А4 (210 x 297 мм.)

Фотіна Тетяна Іванівна

Касяненко Оксана Іванівна

Петров Роман Вікторович

**ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ  
ТВАРИННИЦТВА**

**ПРОГРАМА**  
**навчальної дисципліни**  
**підготовки бакалаврів**

**Спеціальність 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»**

Суми, РВВ Сумський національний аграрний університет, вул.. Г. Кондратьєва, 160

Коректор \_\_\_\_\_

Підписано до друку: 2019 р. Формат А4: Гарнітура Times New Roman

Тираж 20 примірників Замовлення Умов.друк.арк