

Вопросы к зачету
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 3 курса БТФ, специальность
«Ветеринарная санитария и экспертиза»

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и ее социальное и экономическое значение.
2. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Отдел производственного ветеринарного контроля, его структура и функции.
4. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
8. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
9. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
10. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
11. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
12. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
13. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
14. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
15. Схема ветсанэкспертизы и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
16. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
17. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
18. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.
19. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
20. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
21. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
22. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
23. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.

24. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
27. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
28. Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий.
30. Органолептические показатели мяса животных различных видов.
31. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
32. Основы организации и проведения судебной ветсанэкспертизы.
33. Оформление результатов судебной ветсанэкспертизы.
34. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
35. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
36. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
37. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.

Зав. кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский