

Вопросы к зачету
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 4 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. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса. Характеристика DFD- и PSE-мяса.
17. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
18. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
19. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.
20. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
21. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
22. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
23. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
24. Радиометрический контроль пищевых продуктов РДУ-99. Дезактивизация продуктов животноводства.
25. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
26. 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.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
40. Пороки баночных консервов. Виды бомбажа и методы его распознавания.
41. Производственные пороки колбасных изделий и их оценка.
42. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
43. Органолептические и лабораторные методы исследования доброкачественности колбасных изделий.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза доброкачественности жирового сырья.
45. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитарная оценка топленых жиров.
46. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
47. Пороки шкур, их ветсанэкспертиза и клеймение.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и изделий из нее.
50. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
51. Организация перевозок продуктов животноводства по железным дорогам и автомобильным транспортом.
52. Особенности контроля качества и безопасности продукции животноводства на основе принципов ISO и HACCP.
53. Ветсанэкспертиза и санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
56. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при роже.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при репродуктивно-респираторном синдроме.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при африканской чуме.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при вирусной диарее.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
63. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
67. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе и метастронгилезе.
68. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании и других изменениях цвета мяса.
69. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении.
70. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.
71. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей, ожогах.
72. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при гнойных воспалительных процессах.
73. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.