**Ветеринарный надзор на промышленных предприятиях и рынке**

надзор ветеринарный убой мясной

Одним из наиболее важных и ответственных разделов ветеринарной санитарии является осуществление ветеринарного (ветеринарно-санитарного) надзора и связанных с ним мероприятий при убое животных, переработке мяса и мясных продуктов, торговле животноводческой и другой сельскохозяйственной продукцией на рынках. Именно на этой стадии производства продукции особенно ощутимо решаются проблемы не только биологического качества и безопасности продуктов питания, но и многие аспекты здоровья людей. Поэтому важной задачей ветеринарного надзора в данном направлении является контроль за тем, чтобы ни одно животное, ни одна мясная птица, направляемые на убой, ни одна партия продуктов питания, поступающая на рынки и другие торговые точки, не оставались без тщательного ветеринарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Особое внимание уделяется убою животных и разделке туш. С учетом требований ветеринарной санитарии основные убойные мероприятия проводятся в республике на специально организованных предприятиях - мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях, хотя, наряду с ними, существуют и мелкие убойные пункты потребкооперации, а также подворный убой скота. Однако основной базой мясной промышленности являются высокомеханизированный комбинат, который должен отвечать современным требованиям по организации технологии, санитарно-гигиенического режима, ветеринарного обслуживания, экологической безопасности.

Мясокомбинат - это крупное предприятие, где может проводиться убой до 1 тысячи крупных и до 1,5 тысячи мелких животных различных видов за смену. Вместе с тем, он представляет значительную опасность в санитарном, эпидемическом, эпизоотическом и экологическом отношении, особенно при нечеткой работе ветеринарной службы этого предприятия. Поэтому он должен размещаться за пределами городов или других поселений.

Данное предприятие представляет собой объект, на котором скапливаются отходы от содержания и послеубойной переработки животных: навоз, кровь, моча, содержимое органов пищеварения, шерсть, рога, кости, копыта, а также промывные воды с большим количеством крови, жира и других частиц тканей. Накопление и хранение этих отходов приводит к антисанитарному состоянию предприятия, создает условия для распространения болезней на других животных, является угрозой для заражения людей зооантропозоонозными болезнями. Поэтому такого рода предприятиям предъявляются высокие санитарные требования и необходимость соблюдения жестокого ветеринарно-санитарного режима. Только при соблюдении этих условий мясокомбинат будет «эпизоотическим тупиком», откуда невозможно дальнейшее распространение заразного начала, особенно опасных инфекционных болезней животных.

Крупный мясокомбинат - это предприятие, как правило, с законченным циклом производства. Здесь осуществляются все процессы, начиная с приемки животных и кончая выпуском готовых пищевых, кормовых или технических продуктов, сырья для фармацевтической промышленности. Этим задачам подчинена технология и структура предприятия, которое разделяется на отдельные зоны и цеха с их системой изоляции и производственной связи. Так, цех по приему скота (база) разделяется на отдельные объекты (загоны, секции, отделения). Прием животных, предназначенных для убоя на мясокомбинате, - одна из наиболее ответственных операций, от которой зависят режим и направленность работы предприятия, состояние здоровья людей, занятых убоем и переработкой животных, выход и качество продукции, рентабельность. В процессе приема животных, их предубойной сортировке ведущая роль отводится ветеринарным специалистам. Они изучают сопроводительную документацию, сопоставляют данные, отраженные в них, с фактическим наличием животных, соответствии их номеров, вида, пола, возраста и живой массы, наличие сведений о ветеринарных обработках. Производится тщательный ветеринарный осмотр, радиологическая экспертиза, взвешивание. Выясняется - имеются ли больные животные или их трупы, а затем производится сортировка принятых животных и направление их на скотобазу. При этом может возникнуть необходимость некоторое поголовье направлять в карантинные отделения или отправлять для немедленного убоя на санитарной бойне или убойном цехе. Сортировка по упитанности, возрасту, полу, с учетом беременности, физиологического состояния с поголовной термометрией позволяет комплектовать партии животных и размещения их в соответствующих загонах (секциях) с организацией кормления, водопоя.

Важным технологическим мероприятием на мясокомбинате является предубойный ветеринарный осмотр животных с их термометрией. От его тщательности зависит состояние здоровья работающих в цехах людей, послеубойный выход продукции, ее качество и благополучие по заразным болезням. По результатам осмотра животные разделяются на группы:

а) животные, допускаемые к убою без ограничений;

б) животные, которые могут быть убиты с определенными ограничениями (убой под контролем ветспециалиста на санбойне или в общем цехе после убоя здорового скота и удаления туш;

в) животные, не допускаемые к убою.

Первичная переработка животных включает их убой и разделку туш. Все операции осуществляются в убойно-разделочном цехе, определяющем степень санитарного качества мяса и всей остальной продукции, так как все отделения мясокомбината перерабатывают сырье, выходящее из этого подразделения. Здесь проводится основная ветеринарно-санитарная экспертиза. Осуществляемая ветеринарными врачами в убойно-разделочном цехе мясокомбината, она преследует цель - обеспечить доброкачественность и безопасность продукции, предупредить возможность заражения людей через продукты убоя, предотвратить распространение инфекционных и инвазионных болезней на здоровых животных, а также определить оптимальные условия для максимального сохранения и использования в пищу человека условно годных продуктов убоя.

Назначение других цехов мясокомбината сводится к следующему:

субпродуктивный цех - обработка голов, преджелудков, ливеров, шерстных субпродуктов;

жировой цех - охлаждение, промывка и измельчение жира-сырца вытопка жира открытым и вакуумным, непрерывным способами, отстаивание жира, прессование шквары, охлаждение жира на барабанах и разливка в бочки;

кишечный цех - сортировка кишок, освобождение от содержимого, обезжиревание, выворачивание, шлямовка, проверка целостности кишок, калибровка, метровка, посол;

шкуроконсервировочный цех - удаление навала с шерстного покрова, посолка шкур в гашпилях или в расстил, дезинфекция шкур;

утилизационный цех - прием и сортировка сырья, промывка его в котлах, приготовление мясокостной муки. Лабораторный контроль за качеством утилизации отходов производства;

холодильный цех - охлаждение и замораживание туш, мясопродуктов, соблюдение режима хранения, ветеринарно-санитарный контроль за приемкой, хранением и отпуском продуктов. Для хранения мяса от вынужденно убитого скота в период бактериологического исследования на мясокомбинатах в цехах санитарного убоя должны быть изолированные холодильные камеры, или холодильники оборудованы изолированными подъездными путями;

колбасный цех - обвалка, жиловка и сортировка мяса, засолка, созревание, приготовление фарша, шприцовка и осадка, обжарка, варка, охлаждение колбас. Ветеринарно-санитарный контроль за качеством колбас и сырья.

Где бы ни проводили убой животных на мясо (в хозяйствах, на бойнях, мясокомбинатах, птицекомбинатах), во всех случаях руководители предприятий, работники ветеринарии обязаны так организовать дело, чтобы был обеспечен надежный ветеринарный контроль за санитарным качеством мяса и мясопродуктов. Администрация предприятия обязана создавать необходимые условия для проведения ветеринарными специалистами осмотра животных и экспертизы продуктов убоя. Руководители этих предприятий несут ответственность за соблюдение установленных ветеринарно-санитарных правил, а ветеринарный надзор за этими предприятиями возложен на органы государственной ветслужбы. Вместе с тем, если при убое животных на убойных пунктах в хозяйствах осмотр животных и первичную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса проводят чаще всего специалисты хозяйств, то на предприятиях потребительской кооперации и мясной промышленности имеется специальный персонал. На убойных пунктах и бойнях организаций Центросоюза нередко указанную работу выполняют работники государственной ветеринарной сети по совместительству. На мясокомбинатах и птицекомбинатах 1-4 категории организуются отделы производственно-ветеринарного контроля (ОПВК). Возглавляет такой отдел, имеющий статус самостоятельного, независимого в специальных вопросах структурного подразделения предприятия, начальник, который назначается на должность Комитетом по сельскому хозяйству и продовольствию Облисполкома по представлению управления ветеринарии данного комитета (облсельхозпрод). Он же является и главным ветврачом мясокомбината и одновременно государственным ветинспектором. В то же время следует иметь в виду, что в системе организаций государственной ветеринарии предусматриваются и специальные государственные ветеринарные инспектора по ветеринарному контролю на мясокомбинатах. Они имеют право запрещать выпуск с предприятия продукции, не соответствующей ветеринарно-санитарным нормам, а также приостанавливать впредь до проведения необходимых мероприятий работу предприятий (цехов) в случаях нарушения ветеринарно-санитарных правил. Такой государственный ветеринарный инспектор выполняет функции, вытекающие из Положения о нем, утвержденного Главным государственным ветеринарным инспектором Республики Беларусь. Свои требования и предложения, предъявляемые и вносимые руководству мясокомбината, он оформляет в виде предписания или акта.

ОПВК предприятия подчинены ветеринарные врачи цехов и подразделений, трихинеллоскописты, ветсанитары, термометристы, дезинфекторы, техники-химики, бактериологи, лаборанты, рентгенологи, гистологи, препараторы, контролеры, бракеры и др. В его распоряжении имеется оснащенная ветеринарная лаборатория. Начальник отдела в административных вопросах подчинен директору мясокомбината, а по профессиональным - начальнику управления ветеринарии Облсельхозпрода. Ему подчинены все другие ветспециалисты, которые принимаются на работу директором предприятия по представлению начальника отдела.

Главной задачей ОПВК является осуществление ветеринарно-санитарного надзора на всех участках производства и контроль за санитарным благополучием выпускаемой предприятием продукции.

Отдел несет ответственность за правильность и объективность оценки качества продукции, выпускаемой предприятием.

Ответственность за качество вырабатываемой цехом (отделением) продукции и соответствие стандартам, техническим условиям, рецептурам возлагается на технологов, начальников, мастеров цехов и отделений предприятия, обязанных предъявить всю изготовленную цехом (отделением) продукцию указанному отделу для ее проверки и оформления документов, удостоверяющих качество этой продукции.

В обязанности ОПВК мясокомбината входит:

а) контроль за выполнением на предприятии Ветеринарного законодательства, ветеринарно-санитарных правил, а также инструкций по борьбе с болезнями животных;

б) проведение ветеринарно-санитарного осмотра поступающих на переработку скота и птицы и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (в т.ч. мяса и мясных продуктов, поступающих на предприятие для переработки);

в) проведение на предприятии противоэпизоотических мероприятий в соответствии с инструкциями и указаниями Главного управления ветеринарии МСХ и продовольствия;

г) контроль за санитарным благополучием и соответствием стандартам, техническим условиям, рецептурам выпускаемой продукции (включая продукцию поставляемую на экспорт);

д) контроль за качеством сырья и материалов, используемых для изготовления продукции, за их соответствием стандартам, техническим условиям и рецептурам;

е) контроль за состоянием тары для упаковки готовой продукции и правильности ее маркировки;

ж) установление причин выпуска недоброкачественной продукции, а также участие в разработке и осуществлении мероприятий по повышению качества продукции и предупреждению брака;

з) контроль за наличием соответствующего товарного знака на готовых изделиях;

и) контроль за надлежащим состоянием контрольно-измерительных приборов для определения качества продукции;

к) проверка состояния и условий хранения мяса и мясных продуктов и сырья животного происхождения, находящихся на складах предприятия;

л) выдача на основании результатов проверки и лабораторных исследований заключений о назначении продукции и полуфабрикатов, о пригодности их для дальнейшей переработки и в соответствии их стандартам, техническим условиям, рецептурам; клеймение мясных туш; выдача ветеринарных свидетельств и документов, удостоверяющих качество выпускаемой продукции; оформление актов на недоброкачественное сырье и материалы, поступающие на предприятие; участие в проведении контрольного убоя скота;

м) ведение учета ветеринарно-санитарной работы на предприятии и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

Начальник ОПВК предприятия имеет право:

беспрепятственно посещать цехи (отделения) предприятия, требовать от руководства предприятия, начальников цехов и других должностных лиц выполнения ветеринарно-санитарных правил и проведения необходимых ветеринарно-санитарных мероприятий, а также давать обязательные для исполнения предложения об устранении нарушений ветеринарно-санитарных правил;

останавливать работу производственных цехов (отделений) в случаях выявления заболеваний скота и птицы остроинфекционной болезнью, при которой действующими инструкциями и правилами убой животных запрещен;

производить браковку мяса и мясных продуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы недоброкачественными;

вводить соответствующие ветеринарно-санитарные ограничения в связи с выявлением заразных болезней среди убойных животных;

запрещать допуск сырья и материалов в производство, а также выпуск готовых продуктов, неблагополучных в санитарном отношении;

подписывать удостоверение о качестве выпускаемой продукции;

выдавать в установленном порядке ветеринарные свидетельства на отгружаемое мясо и мясные продукты, кормовые и технические продукты и сырье животного происхождения;

запрещать выпуск и отгрузку готовой продукции, не соответствующую стандарту, техническим условиям, рецептурам или выработанной при отсутствии утвержденных на нее стандартов или технических условий с немедленным извещением об этом директора предприятия;

в необходимых случаях направлять патологический материал от туш или трупов животных, а также пробы сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для исследования в лаборатории других организаций;

приостанавливать изготовление продукции на машинах, аппаратах, агрегатах, отдельных участках производства и в цехах, которые не отвечают санитарным требованиям и не обеспечивают выпуска продукции, благополучной в санитарном отношении и не отвечающей требованиям стандартов или технических условий;

представлять руководству предприятия предложения о привлечении к ответственности работников, виновных в нарушении ветеринарно-санитарных правил или технологического режима производства, применении в производстве не проверенных отделом производственно-ветеринарного контроля или недоброкачественных материалов, сырья и полуфабрикатов, а также виновных в выработке или выпуске недоброкачественной продукции;

запрещать использование не проверенными в установленном порядке контрольно-измерительными приборами для определения качества продукции и изымать их из употребления с немедленным извещением об этом директора и главного инженера предприятия;

контролировать выполнение технологических инструкций и требовать точного соблюдения их всеми работниками предприятия;

обращаться по вопросам ветеринарно-санитарного контроля непосредственно в вышестоящие ветеринарные органы;

представлять директору предприятия предложение о приеме на работу, перемещение и увольнение работников отдела, а также предложения об их поощрении или наложении на них административных взысканий.

Если между директором предприятия и начальником ОПВК возникают разногласия в вопросах ветеринарно-санитарного надзора, то они разрешаются руководителем и ветеринарной службой вышестоящей организации по подчиненности предприятия, которые должны быть немедленно информированы о возникшем разногласии.

Важный момент в работе ветеринарной службы убойных предприятий - клеймение выпускаемого мяса и кож. Мясные туши клеймят здесь единым ветеринарным и сортовым клеймом, форма которого и цвет краски соответствуют определенной категории мяса.

Ветеринарно-санитарный надзор проводят и на холодильных предприятиях, где хранят мясо и другие продукты. Этот надзор - обязанность штатного персонала предприятия. Службу возглавляет ветеринарный врач. Его указания по вопросам хранения и выпуска продукции обязательны для исполнения всеми работниками холодильника.

Птицекомбинат, по сравнению с мясокомбинатом, является более механизированным или даже автоматизированным предприятием, имеющим много специфических и технологических процессов. Существенно отличаются также организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.

Прием птицы для убоя организуется таким образом, чтобы максимально предотвратить потери мяса птиц при доставке, правильно определить состояние здоровья птиц и ее последующее использование, обеспечить максимальный выход высококачественной продукции.

Убой и послеубойная обработка птицы включает в себя основные технологические операции: оглушение, обескровливание, тепловую обработку тушек и удаление оперения, потрошение или полупотрошение, туалет и формирование тушек.

Современные птицекомбинаты, благодаря механизации и автоматизации перечисленных операций, представляют собой высокопроизводительные предприятия, на которых перерабатывают до 3 тыс. и более птиц в час. Работа предприятия в интенсивном ритме требует совершенной производственной организации, высокой санитарно-гигиенической культуры.

Ветеринарный контроль за качеством продукции убоя птиц складывается из предубойного ветеринарно-санитарного осмотра и послеубойной экспертизы зависит от степени автоматизации производства. В менее механизированных предприятиях контроль почти в равной степени и объеме проводится как и перед убоем, так и после него.

Организация ветеринарного надзора на предприятиях перерабатывающей промышленности, работающих на привозном сырье**.**

На предприятиях перерабатывающей промышленности, работающих в РБ и поставляющих свою продукцию в страны дальнего зарубежья ветеринарный контроль, осуществляется в соответствии с международными стандартами. Белоруско-германское совместное предприятие «Санта Бремор» ООО, СП «ИНКО-ФУТ» используют в своей работе систему анализа рисков и критической контрольной точки ХАССП (Concept of Hezart Analysis in Critical Control Point).

В свободном толковании это означает систему анализа угроз и контроля критических пунктов. Эта система является превентивной, позволяющая определить любые биологические, химические и физические угрозы, которые связаны с производством продуктов питания, а также обеспечивающей систематический надзор над важнейшими пунктами технологического процесса. Цель ее - обеспечение хорошего качества здоровой пищи и предупреждения опасностей здоровья и жизни людей.

Исходя из вышеизложенного и опираясь на Санитарные правила и нормы СанПиН 11 63 РБ 98 на предприятиях нового типа, создается коллектив. Анализируя работу своего предприятия, он выбирает критические точки своего производства, где возможны нарушения в технологии производства, которые могут ухудшить качество продукции. Критические точки берутся технологами под контроль. Заводятся журналы, в которые записываются необходимые подконтрольные параметры, которые регулярно контролирует руководство предприятия.

Кроме этого, ежегодно предприятия нового типа, составляют систему менеджмента качества - рекомендации по улучшению деятельности. Составляется, но основании СТБ ИСО 9000-2000 и СТБ ИСО 9001-2001, как согласованная пара стандартов на системы менеджмента качества для дополнения друг друга, но их можно применять также независимо.

Для успешного руководства организацией и ее функционирования необходимо, осуществлять менеджмент систематически и открыто. Рекомендации руководству организации, предприятия излагаемые в настоящем стандарте, базируются на восьми принципах менеджмента качества.

ориентация на потребителя

лидерство руководителя

вовлечение работников

процессный подход

системный подход к менеджменту

постоянное улучшение

принятие решение основанных на фактах

взаимовыгодные отношения с поставщикам

Организация ветеринарного надзора на предприятиях сырьевой промышленности.

Надзору подлежат кожевенное сырье (шкуры), шерсть, щетина, перо, пух, кость, и другие виды животноводческого сырья. Особое внимание требует сырье импортное, а также случайной заготовки (сборное).

Заготовка сырья животного происхождения разрешается только в благополучных по инфекционным болезням животных хозяйствах и населенных пунктах, при отсутствии в районе острых заразных болезней. Разрешение на заготовку дает главный ветеринарный врач района.

Заготовительные пункты, склады, и базы сырья находятся под надзором государственной ветеринарной службы, их регулярно проверяет главный ветеринарный врач района. В тоже время их обслуживает ветеринарный врач из учреждения государственной ветеринарной сети. В отдельных случаях эти предприятия имеют штатных ветеринарных специалистов. Они следят за поступающим сырьем, его сортировкой, правильным хранением, проверяют ветеринарные документы, по которым оно поступило, организуют при необходимости соответствующие исследования.

Заготовляемое кожевенное и меховое сырье подлежит обязательному исследованию на сибирскую язву реакцией преципитации в ветеринарной лаборатории. Пробы берут на складе специально подготовленные резчики-санитары, содержащиеся за счет средств заготовительных организаций, по указанию и под наблюдением ветеринарного персонала, обслуживающего склад.

Все кожи, от которых взяты пробы, и сами пробы должны быть промаркированы. По получению результатов исследований ветеринарный врач клеймит кожевенное сырье специальным клеймом.

Шерсть, щетина, кости, рога, копыта подвергают проверке с цель их благополучия.

На кожевенных заводах, шерстомоечных фабриках ветеринарно-санитарный надзор осуществляют штатные ветеринарные врачи и фельдшеры этих предприятий. Их обязанность - осматривать все поступающее для переработки сырье, проверять ветеринарные документы, устанавливать режим его обезвреживания, следить за условиями хранения и переработки сырья, а также организовывать дезинфекции помещений, оборудования, сточных вод.

Организация ветеринарного надзора на рынках**.**

Через рынки проходит значительное количество животноводческой и другой сельскохозяйственной продукции, требующей серьезного внимания государственной ветеринарной службы и осуществления тщательного надзора. Таким надзором в рыночной торговле занимаются лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ). Они организуются на рынках в городах, поселках городского типа и сельских районных центрах. ЛВСЭ находится в ведении районных и городских ветеринарных станций, а методическую и профессиональную помощь им оказывают межрайонные или областные ветлаборатории.

Задачи этих лабораторий - осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясопродуктов, рыбы, молока, молочных, растительных и других пищевых продуктов, поступающих для продажи на рынке, а также контроль за санитарным состоянием мест торговли такими продуктами.

Закон Республики Беларусь «О ветеринарном деле» и Ветеринарный устав требуют, чтобы все животные (включая птицу), мясо, рыба, молоко, молочные и другие пищевые продукты, поступающие на рынки, базары и ярмарки, подвергались обязательному ветеринарно-санитарному осмотру и исследованию. Торговля не осмотренными животными и непроверенными пищевыми продуктами запрещена. Мясо, рыба, битая птица и другие пищевые продукты, признанными непригодными в пищу, подлежат конфискации и уничтожению; условно годные допускаются в продажу только после соответствующей санитарной обработки (обезвреживания).

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока и других пищевых продуктов животного происхождения в практических условиях - это исследование и ветеринарно-санитарная оценка этих продуктов с целью определения возможности их использования в пищу людям. Проводя ветеринарно-санитарную экспертизу, ветеринарные специалисты прежде всего предупреждают возможность заболевания людей болезнями животных, передающимися человеку через продукты, а также пищевые токсикоинфекции. Обязанность лаборатории - не допускать реализации недоброкачественных продуктов, их продажи на рынках. Тем самым может предотвращаться распространение инфекционных болезней животных, если по каким-либо причинам продукты были доставлены на рынок с нарушениями ветеринарно-санитарных правил.

Возглавляет ЛВСЭ заведующий, который назначается на должность главным ветврачом района или начальником горветстанции. Одновременно он является госветинспектором территории рынка. В штате лаборатории, кроме заведующего, может быть ветврач и ветеринарный санитар. Если лаборатория в среднем проводит более 50 экспертиз в день, то в ее штат вводят дополнительно должность лаборанта. Когда количество экспертиз превышает 150 в день, то в штат дополнительно назначают должности второго ветврача и второго лаборанта, второго ветеринарного санитара, а при большом количестве экспертиз - должность лаборанта на каждые 100 экспертиз и должность врача на каждые 200 экспертиз сверх 350.

Для реализации своих функций ЛВСЭ:

проводит осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя всех видов животных, мяса и жира промысловых животных, битой домашней птицы и пернатой дичи, мясных изделий, животного жира, рыбы, молока и молокопродуктов, меда и других пищевых продуктов, в том числе растительных;

проводит в необходимых случаях биохимические, бактериологические, радиологические и другие исследования мяса, мясопродуктов, рыбы, молока и других пищевых продуктов, а также обязательную трихинеллоскопию свиных туш и их частей, независимо от проведенных исследований до поступления продуктов на рынок;

организует и контролирует обезвреживание мяса и других продуктов, признанных условно годными, а также утилизацию или уничтожение продуктов, признанных негодными в пищу. Хранение и обезвреживание продуктов, признанных условно годными, осуществляет администрация рынка под контролем ветеринарного специалиста лаборатории;

производит клеймение (этикетирование) установленными клеймами (штампами, этикетками) продуктов, признанных годными или условно годными в пищу и выдает разрешение на продажу их на рынке;

осуществляет надзор за санитарным состоянием мест торговли мясом, мясопродуктами, птицей, рыбой, молоком, молочными и другими пищевыми продуктами на рынке, а также организует и проводит ветеринарно-просветительную работу и другие ветеринарные мероприятия, обеспечивающие санитарное благополучие населения;

немедленно сообщает соответствующей ветеринарной станции о поступлении на рынок продуктов, оказавшихся неблагополучными по заразным болезням, трихинеллезу и финнозу, с указанием адреса владельцев этих продуктов;

при необходимости в дни, не загруженные работой на рынке, по заданию начальника районной (городской) ветеринарной станции проверяет ветеринарно-санитарное состояние молочных ферм колхозов и совхозов и определяет санитарное качество молока (по чистоте и бактериальной обсемененности), получаемого на фермах.

При торговле на рынках живым скотом и птицей лаборатория подвергает их клиническому осмотру и проверяет наличие ветеринарных документов о благополучии животных и мест их выхода по заразным болезням. При установлении заболевания направляет животных в ближайшую ветеринарную лечебницу и принимает другие необходимые меры.

Заведующий и другие ее ветспециалисты имеют право:

а) задерживать и не допускать в продажу до обезвреживания продукты, признанные условно годными в пищу;

б) браковать и конфисковывать или денатурировать продукты, признанные негодными в пищу, с составлением соответствующих актов;

в) беспрепятственно посещать и производить осмотр складов, баз, холодильников, павильонов, ларьков и других помещений рынка;

г) запрещать:

продажу продуктов, не подвергнутых ветсанэкспертизе или признанными недоброкачественными, а также скота, птицы без ветеринарных документов;

торговлю и хранение продуктов в местах, не отвечающих санитарным требованиям;

применение оборудования и инвентаря, не отвечающих санитарным требованиям;

прием на склад рынка и отпуск со склада, а также допуск к местам торговли недоброкачественных или не прошедших экспертизу продуктов.

Заведующий лабораторией имеет право налагать штрафы на должностных лиц и отдельных граждан, торгующих на рынках, за нарушение предусмотренных Ветеринарным уставом ветеринарно-санитарных правил торговли мясом, молоком и другими продуктами, скотом и птицей.

Заведующий ЛВСЭ определяет должностные обязанности работников лаборатории и утверждает правила внутреннего распорядка ее работы.

Часы и дни работы станции устанавливает исполком городского (районного) Совета народных депутатов через администрацию рынка.

Производственными помещениями, соответствующими приспособлениями и коммунальным обслуживанием лаборатория обеспечивается администрацией рынка.

В лаборатории полагается иметь помещения: для экспертизы мяса и мясных продуктов; для проверки молока и молочных продуктов; для экспертизы остальных продуктов и отдельно для лабораторных исследований; холодильные установки для передержки продуктов, с целью определения качества которых проводятся лабораторные исследования.

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы в своей деятельности связана с медико-санитарной службой, а также с ветеринарными учреждениями сельских районов. Важно знать, из каких населенных пунктов или районов доставлены продукты на рынок, эпизоотическое состояние этих мест, чтобы решать - можно ли допускать продажу этих продуктов на рынке.

ЛВСЭ имеет штамп с обозначением наименования, а также установленной формы клейма, штампы и выполненные в типографии этикетки, необходимые для наложения знаков экспертизы на проверенные продукты.

Лаборатория ведет учет поступления продуктов на экспертизу, а также результатов экспертизы по журналам установленной формы и представляет в действующем порядке отчеты о своей деятельности.