

Лекция №1

Ветеринарная санитарная экспертиза, ее краткая история и перспективы развития.

Цель. Изучить историю развития ветеринарно-санитарной экспертизы, а также становление и развитие отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы и ее связь с другими науками

Ветеринарно-санитарная экспертиза — наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов животного происхождения, а также устанавливающая научно обоснованную ветеринарно-санитарную оценку этих продуктов.

В практической работе ветеринарный врач постоянно сталкивается с вопросами ветсанэкспертизы на мясокомбинатах, на транспорте, в лабораториях, на колхозных рынках в городских и сельских местностях, в колхозах и совхозах, на рыбных промыслах и т. д. Поэтому ветеринарный врач должен хорошо владеть комплексом санитарно-гигиенических исследований продуктов животноводства. Основное в работе ветеринарно-санитарного эксперта — предупредить возможность заражения людей через продукты, полученные от больных животных, а также предотвратить перенос заразных заболеваний с инфицированных продуктов (сырья) на здоровых животных. При этом особую опасность представляют антропоозоозы — заболевания, общие для животных и человека. Ветеринарный врач как государственный контролер обязан допускать в пищу только доброкачественные продукты.

Ветсанэкспертиза прошла большой путь развития. Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и предубойный осмотр животных стали применять со второй половины XVII века. Вначале за продажей мяса наблюдали полицейские надсмотрщики, не имеющие для этого достаточной подготовки. Впоследствии, в связи с необходимостью более точного определения качества мяса, осмотр его стали проводить медицинские врачи.

Рост производства мяса и развитие ветеринарных наук вызвали дальнейшее усовершенствование ветсанэкспертизы. В России, как и в Западной

Европе, в XVIII веке осмотр мяса и надзор за бойнями стали поручать ветеринарным врачам.

При подготовке ветеринарных врачей наметилась известная специализация в области боенского дела, особенно по осмотру мяса. Профессором Н. Н. Мари (1912 год) были написаны первые русские руководства по осмотру мяса: «Основы патологической анатомии домашних животных» и «Руководство к осмотру мяса». Появились исследовательские работы, разрешающие многие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов. При Санкт-Петербургских бойнях магистр наук М. А. Игнатьев организовал специальный музей, где были представлены дефектное мясо, мясопродукты, дичь, молочные продукты, рыба, муляжи и препараты внутренних органов, полученных от животных, пораженных опасными для людей болезнями. Такие музеи были созданы при бойнях в Москве и Киеве.

Много труда и энергии в разработку вопросов научного мясоведения было вложено русскими учеными С. П. Дуброво, А. М. Петровым, А. В. Дедюлиным, М. И. Романовичем, Ф. П. Половинкиным, П. Н. Андреевым и другими.

Подготовка ветеринарных врачей по мясоведению и боенскому делу тогда осуществлялась в основном на кафедрах патологической анатомии, судебной ветеринарии и мясоведения.

Одновременно с подготовкой ветеринарных врачей, специализирующихся в области боенского дела и осмотра мяса, возникла необходимость в ветеринарно-санитарном просвещении населения и лиц, имеющих отношение к закупкам и продаже продуктов животноводства.

Санитарный контроль молока, молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, в дореволюционной России почти не было. Однако уже в то время много ценного в разработку вопросов молочного дела и его развитие внесли такие деятели и ученые, как Н. В. Верещагин, А. А. Калантар, К. К. Гапших, А. Ф. Войткевич и др.

В 1918 году в Казанском ветеринарном институте профессором П. В. Бекенским была организована самостоятельная кафедра мясоведения, по типу которой затем были организованы кафедры при других ветеринарных институтах. Однако они не могли полностью обеспечить успешно развивающуюся сеть мясоперерабатывающих предприятий (мясокомбинаты) квалифицированными врачами-экспертами.

В 1930 году в Московском зооветеринарном институте с целью подготовки ветсанэкспертов для работы на мясокомбинатах был учрежден санитарный факультет, на котором была организована кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы. Вскоре подобные кафедры были созданы и в других ветеринарных институтах страны.

Выдающаяся роль в разработке вопросов ветеринарно-санитарной оценки мяса и технологии мясопродуктов принадлежит профессорам П. В. Бекенскому и В. Ю. Вольферцу. Профессором В. Ю. Вольферцем был создан оригинальный учебник по ветеринарно-санитарной экспертизе; последнее, пятое его издание было выпущено в 1950 году.

Большое значение в разработке научных основ ветеринарно-санитарной экспертизы в Советском Союзе имел отдел мясоведения Государственного (ныне Всесоюзного) института экспериментальной ветеринарии, долгое время возглавляемый профессором М. И. Романовичем.

В настоящее время лаборатории санитарии и гигиены мяса и молока, организованные при Всесоюзном научно-исследовательском институте ветеринарной санитарии, призваны совершенствовать методы ветеринарно-санитарной экспертизы.

С достижениями ветеринарно-санитарной науки постоянно совершенствовалась программа подготовки ветеринарных врачей в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства. Современная программа включает не только вопросы экспертизы мяса и других продуктов убоя животных (птиц), но экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и рыбных продуктов.

Становление и развитие отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими дисциплинами.

Объективной предпосылкой становления и развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы явились общественное производство мяса и мясных продуктов и создание мясной промышленности. Общественные (коммунальные) бойни впервые появились в России после царского указа в 1739 г. Коммунальные городские бойни вначале строились камерные (французского типа), а потом зальные (немецкого типа). Мощные по тем временам общественные бойни в России начали создаваться в 80-х годах прошлого столетия. Они были построены в Петербурге (1882), Одессе (1884), Москве, Киеве (1888) и т. д. К 1900 г. в России насчитывалось уже около 600 общественных боен и 1360 мелких — на правах частной собственности. Для руководства ветеринарной службой и ветеринарно-санитарного контроля в мясной промышленности в 1868 г. при медицинском департаменте Министерства внутренних дел был организован ветеринарный отдел, в ведении которого находилось и обслуживание скотобоен. О роли и значении ветеринарного контроля при производстве и продаже мясных продуктов профессор А. Баранский в книге «Руководство к осмотру скота и мяса» (1886) писал: «Наблюдение за имеющимися в продаже мясными продуктами через строго проведенный рациональный осмотр скота и мяса есть не только неизбежная потребность в отношении здоровья людей и скота, но также и на том основании, что потребители почти никогда — по крайней мере, гораздо меньше, чем в отношении других пищевых продуктов, — не в состоянии судить о вредности или безвредности приобретенного в мелочной продаже куска убитого животного, ни даже об его питательной ценности».

Вопросы для самоконтроля

1) Цели и задачи ВСЭ. 2) Связь ВСЭ с другими дисциплинами. 3) История развития ВСЭ. 4) Сырье для мясоперерабатывающей промышленности. 5) Требования к животному сырью.

Список литературы для изучения

Основная:

1. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства [Текст] : учебное пособие. — СПб.: Квадро, 2018. — 316 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства [Текст] : учебное пособие. — СПб.:Квадро, 2018. — 316 с.

3. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината [Текст] : учебное пособие. – СПб.:Квадро, 2018. – 608 с.

4. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.

5. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2018. – 207 с.

Дополнительная:

1. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.

2. Адмаева, А.М. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [текст] : Учебное пособие. – Алматы: ИП «Тау-самал», 2016. – 180 с.

3. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебное пособие. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. - 464 с.