

Лекция №7

Ветеринарная санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

Цель: Рассмотрение вопроса: Санитарное исследование рыбы

Свежая рыба - быстропортящийся продукт при неудовлетворительных условиях хранения. Это обусловлено многими факторами: рыхлой структурой мышечной ткани и значительным содержанием в ней воды, низким уровнем гликогена, преобладанием в жире непредельных жирных кислот, наличием слизи на поверхности тела, которая служит благоприятной средой для роста микроорганизмов, высокой активностью кишечных ферментов и способностью микрофлоры рыбы развиваться при низких плюсовых температурах

Ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы проводят с целью постановки диагноза на инфекционные и инвазионные заболевания, а также для установления степени ее свежести и безвредности и руководствуются Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. На рынок рыба может быть доставлена в живом, «парном», охлажденном, замороженном и замороженном состоянии, а также соленая, вяленая, сушеная и копченая. Рыбу домашнего консервирования к продаже не допускают. Рыбу, поступившую на рынки партиями или отдельными экземплярами, обязательно подвергают ветеринарно-санитарному осмотру, а в необходимых случаях и лабораторному исследованию. При этом сортность рыбы ветеринарные специалисты не определяют. Рыбу допускают к продаже, если она по органолептическим показателям и результатам лабораторного исследования признана пригодной на пищевые цели.

При сомнениях в доброкачественности рыбы по органолептическим данным отбирают образцы (экземпляры) и направляют в ветеринарную лабораторию с указанием цели исследования (бактериологическое, санитарно-бактериологическое, вирусологическое, химико-токсическое, паразитологическое и физико-химическое). При этом живую рыбу, образцы из которой направлены для исследования, сохраняют в живорыбных садках, а снулую, уснувшую, и др. -- в холодильных камерах при температуре - 4 °С и ниже.

Экспертизе на рынках подлежат рыба свежая, мороженая, соленая, копченая, вяленая и раки.

В сомнительных случаях осматривают и вскрывают рыбу, парную и мороженую исследуют на свежесть. На доброкачественные рыбу и рыбопродукты владельцу выдают этикетку установленной формы. В случаях, когда продукт непригоден в пищу, его изымают у владельца и утилизируют, о чем составляют акт. Продажа рыбы на рынке отдельными гражданами запрещается.

ОТБОР ПРОБ. Санитарное исследование рыбы проводят для определения сортности и доброкачественности. Каждая партия рыбы подлежит исследованию. Под партией понимают рыбу одного товарного наименования, времени улова, способа обработки, предъявленную к одновременной сдаче или приемке. Вначале осматривают тару, затем отбирают для вскрытия до 5 % всех мест данной партии. В подозрительных случаях разрешается вскрывать всю тару. Для лабораторных исследований отбирают среднюю пробу -- несколько экземпляров, которые отражают качество продукта всей партии. Если масса одной рыбы до 1 кг, то средняя проба составляет 2--3 экземпляра; если до 2 кг -- 1--2; от 2 до 5 кг -- от каждых двух рыб берут по половине; от 5 кг и более -- от каждых двух рыб берут три кусочка (из головной, средней и хвостовой частей) общей массой не более 500 г.

Отобранные образцы делят пополам: одну часть отправляют в лабораторию для исследования, а другую -- после получения результатов из ветеринарной лаборатории утилизируют или уничтожают. В спорных случаях лабораторному анализу подвергают вторую часть отобранных образцов, результат которого считают окончательным..

К бактериологическому исследованию прибегают в случаях массовой гибели рыбы, при экспертизе рыбы, больной заразными и незаразными болезнями, при сомнительных органолептических показателях, при хранении более 6 ч при температуре 18--20°С, травмированной и выловленной из загрязненных водоемов, при сомнении в санитарном благополучии консервированной рыбы, а также при невозможности определения соответствия ее требованиям безопасности органолептическим методом. При бактериологическом исследовании определяют количество микробов в поле зрения микроскопа (средняя величина из 5 просмотренных полей

зрения) и общее количество микрофлоры в 1 г мяса. При необходимости устанавливают видовую принадлежность микроорганизмов.

Вопросы для самоконтроля

1) Физико-химический состав рыбы 2) Классификация рыб

3) ВСЭ рыбы. 4) ВСЭ рыбных продуктов.

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:

6. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.
7. Адмаева, А.М. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [текст] : Учебное пособие. – Алматы: ИП «Тау-самал», 2016. – 180 с.
8. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебное пособие. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. - 464 с.