

Лекция №10

Ветеринарная санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Цель: Рассмотрение вопроса: ветеринарно-санитарная экспертиза на мясо-молочной и пищевой контрольной станции рынка

Молоко и молочные продукты, поступающие для продажи на рынки (в том числе в ларьки и магазины колхозов, совхозов и потребительской кооперации), подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе. Продажа молока и молочных продуктов, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу на мясо-молочной и пищевой контрольной станции рынка (за исключением государственной торговли), запрещается

К продаже допускают молоко и молочные продукты, поступающие из хозяйств, благополучных по заразным болезням животных, что должно быть подтверждено справкой, выданной ветеринарным врачом (фельдшером) на срок не более одного месяца (приложение 1). В справке ветеринарный врач (фельдшер), обслуживающий хозяйство (населенный пункт), обязан указать дату исследования на субклинический мастит, прививки против сибирской язвы, исследования на туберкулез, бруцеллез и другие исследования, предусмотренные действующими инструкциями Главного управления ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР.

Запрещается продажа молока и молочных продуктов: из хозяйств (включая хозяйства населения), ферм, неблагополучных по сибирской язве, эмфизематозному карбункулу, бешенству, паратуберкулезу, туберкулезу, бруцеллезу, ящуру, оспе, злокачественной катаральной горячке, лептоспирозу, сальмонеллезу; от животных, больных и положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез или туберкулез; от коров, клинически больных лейкозом, актиномикозом и некробактериозом вымени, маститом, гастроэнтеритом и эндометритом, а также в других случаях, предусмотренных инструкциями Министерства сельского хозяйства СССР.

Если на ветеринарно-санитарную экспертизу предъявлено молоко от больных этими болезнями коров (буйволиц), овец, коз и кобыл, оно подлежит уничтожению под контролем ветеринарного врача в присутствии представителя хозяйства (владельца). Об уничтожении молока и молочных продуктов составляют акт в двух экземплярах, один из которых выдается на руки владельцу, а второй хранится в делах ветеринарной службы (приложение 2).

Не допускаются к продаже молоко и молочные продукты с добавлением нейтрализующих и консервирующих веществ, с несвойственным молоку запахом (нефтепродуктов, лука, чеснока и др.), с остаточным количеством химических средств защиты растений и животных, антибиотиков, а также не отвечающие установленным требованиям по физико-химическим показателям (плотность, кислотность, жирность) и бактериальной обсемененности.

Запрещается продажа молока и молочных продуктов с фальсификацией: для молока - снятие жира, добавление воды, крахмала, соды и других примесей; для сметаны и сливок - примесь творога, крахмала, муки, кефира; для масла - примесь молока, творога, сала, сыра, вареного картофеля, растительных жиров; для творога, варенца, мацони, ряженки, йогурта и других кисломолочных продуктов - снятие сливок, примесь соды и т.д.

Молоко от привитых коров (буйволиц), овец и коз против сибирской язвы (вакцинами СТИ - сухая, жидкая, ВГНКИ - сухая) разрешается использовать без ограничения, кроме случаев, когда у животных после вакцинации повышается температура тела, появляется значительный отек на месте инъекции, наступает общее угнетение или появляются другие признаки заболевания. В этих случаях молоко уничтожают.

Запрещается продажа молока (молозива), полученного от коров в течение первых 7 дней после отела и последних 7 дней до конца лактации.

При подозрении, что на ветсанэкспертизу поступило молоко, полученное от коров, положительно реагирующих на бруцеллез, его проверяют кольцевой пробой.

При получении положительной или сомнительной реакции молоко в продажу не допускают. Такое молоко уничтожают на мясо-молочной и пищевой контрольной станции в соответствии с п.1.3 настоящих правил в присутствии владельца и сообщают об этом главному ветеринарному врачу района (города), откуда поступило молоко.

Бактериальную обсемененность, кислотность и жирность молока определяют один раз в месяц при систематической продаже его индивидуальными сдатчиками и не реже одного раза в 10 дней при продаже колхозами и совхозами, а также при разовой продаже.

Осмотру и анализу подлежат все молочные продукты, доставленные в отдельной таре. Пробы берут из разных слоев продукта в количестве: молока не менее 250 мл; сметаны и сливок 15 г; масла 10; творога и брынзы 20 г; варенца, мацони, ряженки, йогурта и других кисломолочных продуктов 50 мл.

Перед взятием проб молока его тщательно перемешивают мутовкой.

Среднюю пробу молока, предназначенного для определения физико-химических и органолептических показателей, после перемешивания доводят до температуры $20^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Остатки проб молока и молочных продуктов после исследования денатурируют суррогатным кофе с последующей утилизацией на мясо-молочной и пищевой контрольной станции.

Каждую пробу молока надо исследовать не позднее 1 часа после ее взятия органолептически, на чистоту, плотность и кислотность. В теплое время года через 2 часа после выпуска в продажу или по просьбе покупателя молоко проверяют на кислотность повторно.

Молоко, доставляемое для продажи первично, необходимо исследовать на жирность в 100% случаев. При повторном определении содержания жира в молоке, доставляемого крупными партиями (более 10 мест), определение проводят выборочно, но не менее 10% от общего количества мест, а в сомнительных случаях из каждой емкости.

Перед взятием проб молока и молочных продуктов для экспертизы определяют санитарное состояние тары (посуды), в которой они доставлены на рынок.

Тара, в которой доставляют молоко и молочные продукты, должна быть изготовлена из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускают к продаже молоко и молочные продукты, доставленные на рынок в оцинкованной и грязной посуде.

Вопросы для самоконтроля 1) Состав и свойства молока. 2) Видовые особенности молока. 3) Ветеринарно-санитарные требования получения молока на ферме. 4) Ветеринарно-санитарные требования транспортировки молока.

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.