

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

**Ветеринарно-санитарные мероприятия
на мясоперерабатывающих предприятиях**

Учебное пособие
предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и специальности
36.05.01 Ветеринария.

Пенза 2024

УДК 619:614.31+637.5
ББК 48.1(Я75)
А56

Рецензент: доктор биологических наук, профессор кафедры биологии, биологических технологий и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ **Ильина Галина Викторовна**

Печатается по решению методической комиссии технологического факультета ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ от 13 мая 2024 г., протокол № 16

Серегин, И.Г.

А56 Ветеринарная санитария. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях: учебное пособие / И.Г. Серёгин, Г.М. Альбикова. – Пенза: ПГАУ, 2024. –141 с.

Материалы, изложенные в пособии, будут полезны также для ветеринарных специалистов, работающих на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения, при организации и проведении ветеринарно-санитарных работ. В настоящем пособии представлены материалы по ветеринарно-санитарной обработке в различных цехах мясокомбинатов и порядок выполнения гигиенических мероприятий с учётом оборудования, а также по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации на производственных участках, связи с органами Госсанэпиднадзора по вопросам гигиены. Кроме того, включены правила техники безопасности и личной гигиены при работе с дезинфицирующими средствами, перечень наиболее эффективных моющих и дезинфицирующих средств, применяемых в цехах мясокомбинатов. Заслуживает внимание раздел «Ветеринарное инспектирование цехов и предприятий мясной промышленности» и «Приложения», так как они позволяют использовать учебное пособие практическим ветеринарно-санитарным врачам, работающим в органах государственной ветеринарной службы и в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы.

УДК 619:614.31+637.5
ББК 48.1(Я75)

© И.Г. Серегин, Г.М. Альбикова, 2024
© ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1 Ветеринарно-санитарное регламентирование деятельности предприятия мясной промышленности.....	6
2 Нормативные документы для подготовки регламента.....	10
3 Ветеринарно-санитарные требования к территории и цехам предприятия.....	15
4 Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации, вентиляции и освещению.....	35
5 Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре.....	41
6 Ветеринарно-санитарные требования к условиям хранения сырья и готовой продукции.....	47
7 Санитарная обработка транспортных средств.....	50
8 Средства для санитарной обработки в цехах предприятий мясной промышленности.....	53
9 Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в цехах предприятий АПК.....	55
10 Требования техники безопасности и правил личной гигиены для работников отраслевых предприятий	70
11 Ветеринарное инспектирование цехов и предприятий мясной промышленности.....	80
12 Учёт расходования дезинфицирующих средств в цехах мясокомбината.....	96
Заключение.....	97
13 Приложения.....	100
13.1 Санитарно-эпидемиологическое заключение (Образец).....	100
13.2 Комплексный план по профилактике зооантропонозных заболеваний на боенских предприятиях (Образец).....	101
13.3 Выписка из правил по охране работников предприятий мясной промышленности от заражения бруцеллёзом (нормативно-правовой документ).....	106
13.4 Инструкция по дезактивации производственных помещений и технологического оборудования на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.....	116

13.5 Временные методические рекомендации по экспресс-методу прижизненного контроля радиоактивной загрязнённости животных.....	123
13.6 Краткая характеристика действующих веществ дезинфектантов.....	125
Библиографический список.....	136