

Министерство сельского хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь

Витебская ордена «Знак Почета» государственная  
академия ветеринарной медицины

Д. Г. Готовский, А. Н. Карташова, А. А. Барановский

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ  
КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»**

Учебно-методическое пособие для студентов  
биотехнологического факультета, обучающихся по специальности  
1 - 74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза»

Витебск  
ВГАВМ  
2019

УДК 619: 614.31 (07)

ББК 17

Г74

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом  
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная  
академия ветеринарной медицины»  
от 20.11.2018 г. (протокол № 4)

Авторы:

доктор ветеринарных наук, профессор *Д. Г. Готовский*; кандидат ветеринарных наук, доцент *А. Н. Карташова*; кандидат ветеринарных наук, ассистент *А. А. Барановский*

Рецензенты:

доктор ветеринарных и биологических наук, профессор *П. А. Красочко*;  
кандидат ветеринарных наук, доцент *М. М. Алексин*

**Готовский, Д. Г.**

Г74 Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарная санитария» : учеб. – метод. пособие для студентов биотехнологического факультета, обучающихся по специальности 1 - 74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский, А. Н. Карташова, А. А. Барановский. – Витебск : ВГАВМ, 2019. – 32 с.

Учебно-методическое пособие подготовлено с учетом общеобразовательного стандарта по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза». В пособии изложены методики оформления и написания курсовой работы по дисциплине «Ветеринарная санитария».

УДК 619: 614.31 (07)

ББК 17

© УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», 2019

## Содержание

Введение .....	4
Типы курсовых работ .....	4
Структура и методика выполнения курсовой работы на тему <i>«Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота (свиней, лошадей, овец, птицы и т.д.) в условиях сельскохозяйственного предприятия (КУСХП, СПК, фермерского хозяйства и т. п., района, области) и разработка мероприятий по их улучшению»</i> .....	4
Структура и методика выполнения курсовой работы на тему <i>«Ветеринарно-санитарная оценка проведения санитарно- профилактических мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности»</i> .....	10
Структура и методика выполнения курсовой работы для студентов участников-СНО .....	13
Общие требования к оформлению курсовой работы .....	15
Порядок защиты курсовой работы .....	16
Список рекомендуемой литературы .....	17
Приложения .....	19

## Введение

Перевод животноводства на промышленную основу, механизация ферм, комплексов и птицефабрик с высокой концентрацией поголовий животных требуют постоянного совершенствования системы ветеринарных мероприятий, санитарных и гигиенических норм и правил, без которых невозможно сохранить здоровье животных, повысить их продуктивность. Поэтому возникает необходимость широкого применения неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на профилактику и ликвидацию болезней животных. В настоящее время ветеринарная санитария стала неотъемлемой частью работы на комплексах при выращивании животных и получении свинины, говядины, яиц, молока и других продуктов животного происхождения высокого санитарного качества. Существенное значение приобретает санитария при производстве и переработке продукции животного происхождения на предприятиях мясной и молочной промышленности, где становится практически невозможным получить качественную продукцию без проведения общих неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий (санитарной мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции).

Целью выполнения курсовой работы является углубленное изучение предмета и применение полученных знаний на практике при ветеринарно-санитарной оценке животноводческих, мясо- и молокоперерабатывающих предприятий, проведении общих неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий (дезинфекции (дезинвазии), дезинсекции и дератизации), направленных на профилактику и ликвидацию инфекционных и инвазионных болезней животных и получение животноводческой продукции высокого качества.

Знания, приобретенные в процессе выполнения работы, будут полезны для ветеринарно-санитарных врачей при организации профилактических мероприятий по борьбе с болезнями животных и получении животноводческой продукции высокого санитарного качества, безопасной для человека.

### Типы курсовых работ

Студенту на выбор представляются два типа выполнения курсовых работ:

1. *Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота (свиней, лошадей, овец, птицы и т.д.) в условиях сельскохозяйственного предприятия (КУСХП, СПК, фермерского хозяйства и т. п., района, области) и разработка мероприятий по их улучшению.*

2. *Ветеринарно-санитарная оценка проведения санитарно-профилактических мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности (ОАО «Витебский мясокомбинат», ОАО «Молоко» и т.п.).*

3. *Курсовые для студентов-членов СНО.*

**Структура и методика выполнения курсовой работы на тему «Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота (свиней, лошадей, овец, птицы и т.д.) в условиях сельскохозяйственного предприятия (КУСХП, СПК, фермерского хозяйства и т. п., района, области) и**

*разработка мероприятий по их улучшению».*

Курсовая работа данного типа представляет собой критический анализ условий содержания животных и получения животноводческой продукции в конкретном хозяйстве, ферме (комплексе) и творчески разработанный студентом комплекс предложений – ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на неспецифическую профилактику болезней животных заразной этиологии, повышение качества продукции, охрану окружающей среды от загрязнения и заражения отходами животноводства.

По желанию автора работа может быть дополнена приложениями (фотографии, видеоролики), подтверждающими или иллюстрирующими изложенную в ней информацию. Выполнение работы основано на сравнении материала, собранного студентом непосредственно в хозяйстве, с ветеринарно-санитарными требованиями по следующей структуре:

## Оглавление

	Стр.
Введение	
<b>Глава 1.</b> Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота (свиней, лошадей, овец, птицы и т.д.) в условиях сельскохозяйственного предприятия (КУСХП, СПК, фермерского хозяйства и т. п., района, области).	
1.1. Общие сведения о сельскохозяйственном предприятии.	
1.2. Ветеринарно-санитарная оценка земельного участка и территории фермы (комплекса).	
1.3. Ветеринарно-санитарная оценка животноводческого помещения.	
1.4. Санитарная оценка качества питьевой воды и водоснабжения животноводческого объекта.	
1.5. Ветеринарно-санитарная оценка качества кормов, объектов для их хранения, приготовления и транспортировки.	
1.6. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных и инвазионных заболеваний на ферме (комплексе).	
Глава 2. Выявленные недостатки.	
Глава 3. Разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по неспецифической профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных и получению животноводческой продукции высокого санитарного качества.	
Список использованной литературы.	
Приложения.	

Во *введении* необходимо показать значение общих неспецифических ветеринарно-санитарных мероприятий (дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации), направленных на профилактику инфекционных и инвазионных болезней животных при производстве продукции животноводства высокого санитарного качества.

**Глава 1.** *Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота (свиней, лошадей, овец, птицы и т.д.) в условиях сельскохозяйственного предприятия (КУСХП, СПК, фермерского хозяйства и т. п., района, области).*

1.1. В раздел работы «*Общие сведения о сельскохозяйственном предприятии*» включают:

- название и специализацию сельскохозяйственного предприятия;
- штат ветеринарных специалистов, работающих на данном предприятии;
- количество и расположение животноводческих ферм, с указанием ближайших населенных пунктов;
- состав и структуру поголовья животных в сельскохозяйственном предприятии, их продуктивность;
- эпизоотическое состояние сельскохозяйственного предприятия (какие инфекционные болезни зарегистрированы, в каких клинических формах и как они протекали, заболеваемость, летальность, динамика развития болезни и др.) за последние годы.

1.2. В разделе «*Ветеринарно-санитарная оценка земельного участка и территории фермы (комплекса)*» необходимо отразить следующие сведения:

- характеристика почвы (*песчаная, глинистая и др., условия стока талых и дождевых вод и т.д.*);
- рельеф местности (*равнинный, холмистый, уклон относительно сторон света*);
- санитарные разрывы (*минимальные расстояния от фермы до населенного пункта, дорог, пастбищ, водоемов, объектов утилизации трупов, других ферм и т.д.*), наличие санитарной защитной зоны вокруг территории предприятия;
- ограждение фермы (*наличие, материал, высота забора, состояние*);
- зонирование территории фермы, комплекса (*функциональные (санитарные) зоны, их наличие, как разделены*);
- наличие въездных дезбарьеров и ветеринарно-санитарных пропускников (*описание устройства и состояния, какими дезсредствами заправляют, их рабочая концентрация*);
- расположение животноводческих помещений, подсобных и ветеринарных объектов на территории фермы (комплекса) (*по отношению к господствующим ветрам, уровню рельефа местности, населенным пунктам, объектам утилизации животноводческих отходов*);
- озеленение, благоустройство, эстетика территории фермы (*вид насаждений, ширина посадок, наличие мест отдыха, окраска фасадов зданий, наличие пешеходных дорожек, освещения и т. д.*);
- санитарное состояние территории фермы (*наличие мусора, мест временного хранения навоза*).

1.3. Раздел «*Ветеринарно-санитарная оценка животноводческого помещения*» включает:

- название и назначение обследуемого животноводческого помещения (*птичник, коровник, свинарник-маточник, телятник периода дорасщивания и др.*);

- количество содержащихся животных (*проектное и фактическое*);
- характеристика производственных групп содержащихся животных (*вид, возраст, пол, физиологическое состояние и т.д.*);
- система, способ, технология содержания (*привязное, станково-выгульное, клеточное, напольное и др.*);
- внутренние размеры основного помещения с указанием составных элементов (*длина, ширина, высота стен, высота в коньке, площадь и объем помещения*);
- наличие подсобных и ветеринарных помещений, а также сооружений в оцениваемом здании (*описание предназначения помещений и их состояние*);
- санитарное состояние ограждающих конструкций (*наличие паутины, плесени, уровень микробного и пылевого загрязнения воздуха, присутствие насекомых, птиц, бродячих и домашних животных*);
- санитарное состояние кормушек, кормовых столов (*материал, конструкция, размеры, уровень размещения, фронт кормления, санитарное состояние, периодичность их чистки, мойки и дезинфекции*);
- поилки (*материал, конструкция, размеры, уровень размещения, фронт поения, обеспеченность животных поилками, состояние*);
- санитарное состояние системы вентиляции (*организация притока и вытяжки, количество, расположение и размеры вентиляционных каналов, расположение воздуховодов, высота шахт над коньком здания, количество, мощность и расположение вентиляторов, состояние*), отопления (*наличие, тип (центральное или местное), источник обогрева, локальный обогрев, состояние*);
- применение подстилки (*способ, вид подстилочного материала и его санитарно-гигиеническая характеристика, обеспеченность, качество*);
- система удаления навоза из помещения (*описание и санитарное состояние*);
- организация доения и санитарная обработка доильного оборудования (*тип доильного оборудования, его санитарное состояние, санитарная обработка вымени перед доением, мойка и дезинфекция доильного оборудования и инвентаря*).

*Дать перечень моющих и дезинфицирующих средств, используемых для санитарной обработки, с описанием их химического состава, механизма бактерицидного действия и режимов применения.*

*Проведение бактериологического контроля за санитарным состоянием доильного оборудования и молока. Химический контроль на наличие остаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, контроль качества мойки и дезинфекции молочно-доильного оборудования.*

**1.4. Санитарная оценка качества воды и водоснабжения животноводческого объекта:**

- качество питьевой воды в хозяйстве приводится по данным анализов лаборатории санэпидемслужбы района (аккредитованных производственных лабораторий, лабораторий органов ветеринарного надзора), в сравнении с гигиеническими требованиями (оформляется в виде таблицы), указанными в СТБ

1188-99 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества», СанПиН 10-124 РБ 99 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- санитарная оценка системы водоснабжения (*централизованное, децентрализованное, расположение, удаленность водоемисточника от фермы (комплекса), наличие зон санитарной охраны, санитарное состояние водонапорной башины и магистралей водопровода, периодичность санитарной обработки (мойки и дезинфекции) системы водоснабжения животноводческого предприятия) с указанием перечня моющих и дезинфицирующих средств*);

- применяемые способы улучшения качества воды (*осветление, обеззараживание, специальные методы обработки и др.*);

1.5. *Ветеринарно-санитарная оценка качества кормов, объектов для их хранения, приготовления и транспортировки:*

- качество кормов в хозяйстве по данным анализов лаборатории (*биохимический анализ кормов, наличие микотоксинов и др. токсических веществ*);

- санитарное состояние объектов хранения, приготовления кормов и транспортных средств, регулярность проведения дезинфекции автотранспортных средств с указанием дезинфицирующих средств, используемых для санитарной обработки, наличие специализированной площадки для дезинфекции транспортных средств, используемых для перевозки кормов.

1.6. *Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике инфекционных и инвазионных заболеваний на ферме (комплексе):*

- организация удаления, транспортировки и утилизации навоза (*способ и состояние систем удаления навоза (помета), санитарное состояние и дезинфекция транспортных средств для перевозки навоза, способ обеззараживания навоза и сточных вод на животноводческом предприятии*).

- оценка способа утилизации трупов и др. биологических отходов (*описание устройства биотермической ямы и других объектов для утилизации биологических отходов, наличие и санитарное состояние спецтранспорта для перевозки биологических отходов*);

- соблюдение санитарных принципов (*какие – соблюдаются, какие – не соблюдаются*);

- санитарный день (*кратность проведения, перечень проводимых работ*);

- регулярность проведения дезинфекции, дезинсекции (*дезакаризации*), дератизации, с указанием конкретного перечня используемых дезинфицирующих, дезинсекцирующих средств и ратцидов, режимов их использования, химического состава и механизма их действия;

- расчет потребности в дезинфицирующих средствах и инсектицидах при проведении дезинфекции (*дезинсекции*) разными методами (*аэрозольным, орошения*) с описанием техники проведения дезинфекции на конкретном объекте (*коровнике, птичнике, инкубаторе, яйцескладе, свинарнике, санитарной бойне и т. п.*) и указанием аппаратуры для проведения санитарной обработки и ее производительности. Необходимо указать регулярность проведения бактериологического контроля качества проведения дезинфекции. В качестве дополнения к



курсовой работе автором должен быть приложен акт на проведение ветеринарной дезинфекции (*дезинсекции или дезинвазии*) на данном объекте;

- мероприятия по истреблению грызунов (*дератизация*) на животноводческом предприятии (*указать проводимые профилактические и истребительные мероприятия по борьбе с грызунами. В частности наличие механических средств лова и отпугивания грызунов (капканы, крысоловки, липкие массы, ультразвуковые отпугиватели и др.)*).

*Наличие химических родентицидов с указанием их химического состава, способа применения ядовитых приманок.*

Описать эффективность проведения дератизационных работ (*визуальная оценка заселенности грызунами, расчет экстенсивности и интенсивности заселения грызунами животноводческого помещения*);

- гигиена труда, личная гигиена работников животноводства и профилактика зооантропонозов, состояние медаптечки, объектов гигиены (*умывальников, душевых и т. д.*). Наличие моющих и асептических средств для санитарной обработки поверхности тела обслуживающего персонала;

- регулярность проведения мойки и дезинфекция спецодежды и спецобуви.

### **Глава 2. Выявленные недостатки.**

Выявленные недостатки оформляются со ссылками на конкретные разделы работы.

**Глава 3. Разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по неспецифической профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных и получению животноводческой продукции высокого санитарного качества.**

На основании собранных данных, приведенных в курсовой работе, даются конкретные предложения – рекомендации по улучшению ветеринарно-санитарного состояния животноводческого объекта. В частности, дается анализ эффективности проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации с указанием конкретных ветеринарно-санитарных мероприятий по устранению выявленных недостатков.

*Список использованной литературы* оформляется согласно ГОСТу.

*Дата сдачи курсовой работы* на проверку проставляется в левом углу, под списком использованных источников литературы.

*Подпись автора* проставляется в правом углу, под списком использованных источников информации.

*Приложение* представляет собой дополнительный материал по теме курсовой работы (фотографии животноводческого помещения, условий содержания животных, ветеринарно-санитарных объектов, аппаратуры для проведения дезинфекции, акты о проведении дезинфекции, дезинвазии и дезинсекции конкретного животноводческого и ветеринарного объекта, результаты экспертиз, анализов и т. п.). Приложения должны иметь порядковую нумерацию (приложение 1, 2 и т. д.).

Информация о качестве кормов и воды подтверждается результатами лабораторных анализов. В приложения могут быть включены **таблицы, рисунки, слайды, видеоматериалы** (на компакт-дисках) и другие материалы.

Объем и содержание приложений не регламентируется и определяется студентом самостоятельно в зависимости от особенностей технологии и направления производства на животноводческом предприятии.

**Структура и методика выполнения курсовой работы на тему:** «*Ветеринарно-санитарная оценка проведения санитарно-профилактических мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности*».

### Оглавление

Введение.

Стр.

1. Общие сведения о мясокомбинате (молокозаводе).

2. Санитарно-гигиенические требования к выбору площадки для строительства и проектирования предприятий мясной (молочной) промышленности.

3. Анализ эффективности выполнения общих ветеринарно-санитарных требований на предприятиях мясной (молочной) промышленности.

4. Санитарная обработка (мойка и дезинфекция) на предприятии мясной (молочной) промышленности.

4.1. Санитарная мойка и профилактическая дезинфекция производственных цехов, технологического оборудования и инвентаря на мясокомбинате (молокозаводе).

4.2. Ветеринарно-санитарный контроль качества проведения мойки и дезинфекции. Проверка на остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств на технологическом оборудовании в цехах мясокомбината (молокозавода).

5. Очистка и обеззараживание сточных вод на мясокомбинате (молокозаводе).

6. Соблюдение личной гигиены и профилактика зооантропонозов работниками мясокомбината (молокозавода).

7. Вскрытые недостатки и ветеринарно-санитарные мероприятия по их устранению.

8. Список использованной литературы.

Приложение.

*В оглавлении* следует указать все разделы курсовой работы с указанием нумерации страниц каждого раздела.

*Введение.* В данном разделе следует отразить роль ветеринарной санитарии при производстве мясной (молочной) продукции высокого санитарного качества. В частности, необходимо показать значение ветеринарно-санитарных мероприятий (*дезинфекции, дезинсекции и дератизации*) на мясоперерабатывающих предприятиях или молокозаводах. Следует указать значение соблюдения личной гигиены работниками мясокомбината или молокозавода.

1. *Общие сведения о мясокомбинате (молокозаводе).* Описывают общие сведения о предприятии (*структура предприятия, план мясокомбината (моло-*

козавода) и сопредельной территории, основные характеристики выпускаемой продукции (объем, ассортимент).

2. Санитарно-гигиенические требования к выбору площадки для строительства и проектирования предприятий мясной (молочной) промышленности. Указывают степень соответствия участка предприятий мясной или молочной промышленности общим санитарным требованиям, предъявляемым к территории для строительства мясокомбинатов и молокозаводов.

3. Анализ эффективности выполнения общих ветеринарно-санитарных требований на предприятиях мясной (молочной) промышленности. В разделе подробно описывают устройство основных сооружений на мясокомбинате: базы предубойного содержания скота, убойного, колбасного, мясо-жирового и др. цехов предприятия (их технологическое оборудование, водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление) и других вспомогательных объектов.

Если работа выполняется в условиях молокозавода. Дается перечень производственных и вспомогательных сооружений, входящих в состав предприятия, в условиях которого выполняется курсовая работа, и краткое их описание (технологическое оборудование в разных цехах молокозавода, водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление).

4. Санитарная обработка (мойка и дезинфекция) на предприятиях мясной (молочной) промышленности.

4.1. Мойка и профилактическая дезинфекция производственных цехов, технологического оборудования и инвентаря на мясокомбинате (молокозаводе).

В подразделе дают описание особенности проведения санитарной обработки на конкретном мясокомбинате.

В частности, следует изложить:

- технологию проведения санитарной мойки и дезинфекции транспортных средств;
- базы для предубойного содержания животных;
- санитарной бойни и других цехов переработки животных (убойного, субпродуктов, кишечного, колбасного, полуфабрикатов, консервного, жирового, технических фабрикатов, холодильников и т. п.);
- наличие и устройство санитарных постов, модулей для санитарной мойки оборудования;
- способы дезинфекции спецодежды и инвентаря;
- обработки (антисептики) поверхности рук.

Отдельно указывают:

- перечень моющих и дезинфицирующих средств, используемых для санитарной обработки на данном предприятии;
- способы применения моющих и дезинфицирующих средств с описанием действующих веществ и концентраций рабочих растворов и экспозиций;
- ветеринарно-санитарную технику, используемую для проведения санитарной обработки;
- правила техники безопасности при проведении санитарных работ;
- порядок и условия хранения моющих и дезинфицирующих средств на

данном предприятии;

- устройство санпропускника, санитарной обработки спецодежды и обуви обслуживающего персонала при входе в производственную, чистую зону мясокомбината.

*При прохождении практики в условиях молокозавода* в подразделе дают описание технологии проведения санитарной мойки и дезинфекции:

- транспортных средств, помещения для первичной приемки молока;  
- производственных цехов, заквасочных отделений, цехов по производству детских и молочных продуктов, технологического оборудования (линий по производству молока и др. молочной продукции, холодильников и т. п.).

Описывают санитарные посты, устройства для санитарной мойки оборудования, спецодежды, инвентаря, поверхности рук.

Отдельно указывают:

- наличие моющих и дезинфицирующих средств, используемых для санитарной обработки на данном предприятии;

- способы их применения с кратким описанием действующих веществ и концентраций рабочих растворов;

- ветеринарно-санитарную аппаратуру, используемую для проведения санитарной обработки, в т. ч. автоматизированные моечные станции с программным управлением (СИП-мойка);

- правила техники безопасности при проведении санитарных работ;

- наличие и устройство санпропускника;

- способ санитарной обработки спецодежды и обуви обслуживающего персонала при входе в производственную (чистую) зону молокозавода;

- порядок и условия хранения моющих и дезинфицирующих средств на данном предприятии.

*4.2. Ветеринарно-санитарный контроль качества проведения мойки и дезинфекции. Проверка на остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств на технологическом оборудовании в цехах мясокомбината (молокозавода).*

В данном подразделе следует описать:

- технику бактериологического контроля качества проведения санитарной мойки и дезинфекции в различных цехах мясокомбината (желательно в приложении прилагать конкретные копии результатов экспертиз проведения бактериологического контроля качества мойки и дезинфекции, график и периодичность проведения контроля качества мойки и дезинфекции);

- химический контроль качества проведения дезинфекции (*определение ДВ в моющих и дезинфицирующих средствах*); определение остаточного количества моющих и дезинфицирующих средств на поверхности производственного оборудования в цехах мясокомбината (молокозавода);

- мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми в цехах мясокомбината (молокозавода);

- перечень родентицидов и инсектицидов, с описанием действующих веществ в используемых ядохимикатах.

Описывают санитарный день на мясокомбинате (молокозаводе), с указа-

нием периодичности проведения с перечислением проводимых мероприятий.

5. *Очистка и обеззараживание сточных вод на мясокомбинате (молокозаводе).*

В данном разделе описывают:

- технологию очистки и обеззараживания сточных вод на данном предприятии (мясокомбинате или молокозаводе). Например, наличие и принцип работы станции обезжелезивания (фильтров), отстойников, решеток, песколовков и др. водоочистных сооружений;

- результаты анализов санитарно-гигиенических исследований качества воды до и после ее очистки, по данным производственной лаборатории предприятия (или представителей местных центров гигиены и эпидемиологии).

6. *Соблюдение личной гигиены и профилактика антропоозоозов работниками мясокомбината (молокозавода).*

В данном подразделе указывают:

- периодичность проведения медосмотра обслуживающего персонала;

- наличие спецодежды и спецобуви, гигиенической обработки рук и обуви;

- наличие раковин, фонтанчиков, бесконтактных умывальников и иных устройств для санитарной обработки персонала.

7. *Вскрытые недостатки и ветеринарно-санитарные мероприятия по их устранению.* В данном разделе указывают недостатки, выявленные в процессе ветеринарно-санитарного обследования предприятия (мясокомбината или молокозавода). По каждому из выявленных недостатков следует представить конкретный перечень предложений по их устранению.

8. *Список использованной литературы.* Следует оформить список использованной литературы согласно ГОСТу.

После списка литературы ставится подпись автора (справа) и дата представления работы на проверку (слева).

*Приложения.* В приложениях должны быть представлены фотографии, видеоматериалы, копии графиков проведения санитарной мойки и дезинфекции, нормы расхода дезинфицирующих средств, копии проведения экспертиз бактериологического и химического контроля качества мойки и дезинфекции, контроля на остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, копии инструкции по использованию моющих, дезинфицирующих и антисептических средств, инсектицидов, родентицидов и др. материалы, дополняющие курсовую работу.

*Кроме того, в приложениях обязательно следует прилагать в виде отдельных листов заполненные акты ветеринарно-санитарного обследования организации (мясокомбината, убойного цеха птицефабрики, молокозавода в соответствии с приложениями 3, 4 и 5).*

## **Структура и методика выполнения курсовой работы для студентов-участников СНО**

Курсовая работа данного типа выполняется студентами-членами СНО (студенческого научного общества) на одну из тем дисциплины «Ветеринарная

санитария» по индивидуальному заданию, выданному преподавателем в соответствии с учебной программой и тематикой НИРС. Является обобщением банка литературных данных с анализом материалов по одному из вопросов связанных с вопросами ветеринарной санитарии (дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации), на предприятиях занимающихся производством и переработкой животноводческой продукции. Например, сравнительная оценка эффективности традиционных и новых дезинфицирующих средств, инсектицидов, ратицидов, используемых на данном предприятии, ветеринарно-санитарная оценка качества продукции животноводства при использовании новых моющих и дезинфицирующих средств, антисептиков, инсектицидов и т.п. Написанию должна предшествовать работа по изучению соответствующей литературы и других источников информации. При этом необходимо использовать не менее 10-15 источников последних 5 лет. После изучения источников информации их систематизируют в соответствии с планом написания курсовой работы.

Курсовая работа должна включать следующие разделы:

Введение

1. Основная часть
2. Заключение
3. Список используемых источников
4. Приложения

Во **введении** обосновывают актуальность и значение изучаемого вопроса.

В разделе «**Основная часть**» дают краткое изложение результатов исследований изучения эффективности новых моющих и дезинфицирующих средств, антисептиков, инсектицидов и т.п. Сюда же могут быть включены научно обоснованные рекомендации, санитарно-гигиенические нормативы, ветеринарно-санитарные правила, современные достижения производства и т. д. Данные из источников следует сопровождать ссылками на авторов (сайты). Этот раздел строят по принципу постепенного суживания диапазона рассматриваемых вопросов, переходя от общих данных к конкретной теме курсовой работы. Если в первоисточниках имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сгруппировать источники разных авторов (сайтов) и сформулировать свое мнение. Освещают также экономическую, экологическую значимость изученных средств (моющих, дезинфицирующих, антисептиков, инсектицидов и др., а также их влияние на качество получаемой животноводческой продукции). Основную часть делят на подразделы.

**Заключение** приводят на основании анализа полученных результатов при оценке эффективности проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий направленных на профилактику и ликвидацию заразных болезней животных.

**Список использованных источников** оформляют согласно библиографическим требованиям.

**Дата сдачи курсовой работы и подпись автора** ставится внизу после списка использованных источников информации.

В **приложения** включают фотографии, акты на проведение ветеринарно-санитарного обследования, дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации, ксерокопии и другие материалы по теме работы, в том числе и на

электронных носителях (видео-, презентации и т. д.). Приложения являются обязательными, составляются по желанию автора (повышают ценность работы). Оформляется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовой работы.

### **Общие требования к оформлению курсовой работы**

Курсовая работа выполняется на одной стороне стандартных листов писчей бумаги формата А4 (210x297 мм) четким почерком и оформляется в твердую обложку. Размеры полей: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. При компьютерном наборе печать производится шрифтом №14. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определениях, терминах, важных особенностях, применяя шрифты разной гарнитуры, выделение с помощью рамок, разрядки, подчеркивание и пр.

Нумерация страниц должна быть сквозной, арабскими цифрами в центре нижней части листа, без точки в конце. На первой странице (титульном листе, образец см. в приложении) и второй (оглавление) номера не проставляются, далее последовательно номеруют все страницы, включая список литературы и приложения.

В оглавлении работы указываются разделы и страницы их размещения в тексте курсовой. Названия каждого указанного в оглавлении раздела или подраздела повторяются и в тексте курсовой работы, указывая при этом их рубрику, выделяются более крупными буквами или другими цветами (кроме красного). Объем работы не должен превышать 30–40 страниц рукописного текста.

Титульный лист соединяется с обложкой в единое целое и выполняется черным чертежным шрифтом или оформляется с помощью компьютера.

В начале титульного листа отмечается ведомственная подчиненность академии, затем полное название учебного заведения, название кафедры. Еще ниже пишется: Курсовая работа по теме ... (следует название темы с указанием конкретного хозяйства, мясокомбината или молокозавода, на котором она выполнялась). Далее указываются фамилия и инициалы студента, группа, специальность и факультет.

В конце титульного листа ставится фамилия, инициалы руководителя с указанием должности, ученой степени и ученого звания. Указывается город, где находится академия, и год выполнения работы.

Образец оформления титульного листа приведен в приложении.

Все иллюстрации, используемые в работе, именуются рисунками. Все рисунки должны иметь порядковый номер и название, которые помещают под иллюстрацией. Слово «Рисунок» в подписях к таблице, рисунку и в ссылках на них не сокращают.

## **Порядок защиты курсовой работы**

Выполненную и оформленную курсовую работу студенты должны сдать ведущему преподавателю не позднее одного месяца после начала семестра. После проверки на титульном листе рецензентом проставляется отметка о ее допуске к защите.

Курсовая работа возвращается студенту за 2–4 дня до защиты на доработку в соответствии с замечаниями (если они имеются) и подготовку к защите.

На защите в течение 7–8 минут студент должен кратко охарактеризовать обследуемое предприятие, изложить вскрытые недостатки, свои предложения по их устранению, выводы и ответить на замечания рецензента и вопросы членов комиссии.

Дифференцированная оценка по курсовой работе зависит от уровня знания материалов по теме работы, самостоятельности и своевременности выполнения, грамотности и аккуратности написания, оформления, правильности расчетов, от соблюдения настоящих методических рекомендаций и умения выступать с докладом.

Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данному предмету.

Лучшие и оригинальные курсовые работы могут быть рекомендованы для заслушивания на студенческой научной конференции академии, экспонироваться на выставках студенческих работ, оставлены на кафедре для демонстрации, рекомендованы для дальнейшего выполнения в качестве студенческих научных работ.



## Список рекомендуемой литературы

1. Ветеринарно-санитарные правила захоронения и уничтожения трупов животных, продуктов животного происхождения, не соответствующих требованиям ветеринарно-санитарных правил // О дополнительных мерах по ликвидации и недопущению распространения африканской чумы свиней и других опасных заболеваний животных : Постановление Совета Министров Республики Беларусь 29.08.2013 № 758 [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <http://www.dvprn.gov.by/uploads/download/758.htm>. – Дата доступа: 15.09.2014.
2. Ветеринарно-санитарные правила проведения ветеринарной дезинфекции // О дополнительных мерах по ликвидации и недопущению распространения африканской чумы свиней и других опасных заболеваний животных : Постановление Совета Министров Республики Беларусь 29.08.2013 № 758 [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <http://www.dvprn.gov.by/uploads/download/758.htm>. – Дата доступа: 15.09.2014.
3. Ветеринарная санитария: учебное пособие для студентов по специальности «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и «Товароведение и экспертиза товаров» с.-х. вузов / А. А. Сидорчук [и др.]. – СПб.: Издательство «Лань», 2011. – 386 с.: ил.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (в двух частях). Часть I. Ветеринарно-санитарный контроль первичной обработки убойных животных: методическое пособие / В. М. Лемеш [и др.]; под общей ред. В. М. Лемеша. – Витебск : ВГАВМ, 2011. – 346 с.
5. Ветеринарно-санитарные правила по мойке и проведению дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса / Гл. упр. ветеринарии с Гос. ветеринар. и Гос. продовольств. инспекциями; редкол. Аксенов А. М. (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 2007. – 79 с.
6. Ветеринарное законодательство Республики Беларусь : сб. нормативно-правовых документов по ветеринарии : в 4-х т. / Гл. упр. ветеринарии с Гос. ветеринар. и Гос. продовольств. инспекциями; редкол. Аксенов А. М. (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 2008. — Т. 2. – 624 с.
7. Ветеринарное законодательство Республики Беларусь : сб. нормативно-правовых документов по ветеринарии. В 4-х т. / Гл. упр. ветеринарии с Гос. ветеринар. и Гос. продовольств. инспекциями; редкол. Пивоварчик Ю. А. (гл. ред.) [и др.]. – Минск, 2010. – Т.3. – 808 с.
8. Гавриленков, А. М. Оборудование для очистки воздушных выбросов и сточных вод пищевых предприятий: учебное пособие / А. М. Гавриленков, Е. А. Рудыка. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 120 с.
9. Готовский, Д. Г. Ветеринарная санитария. Практикум: учебное пособие / Д. Г. Готовский. – Минск : ИВЦ Минфина, 2017. – 400 с.
10. Готовский, Д. Г. Дезинфекция на объектах ветеринарного надзора: учебно-методическое пособие для студентов по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский. – Витебск : УО ВГАВМ, 2013. – 48 с.

11. Готовский, Д. Г. Санитарно-гигиеническая оценка, очистка и обеззараживание воды на предприятиях мясной и молочной промышленности : учебно-методическое пособие для студентов по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» / Д. Г. Готовский. – Витебск : УО ВГАВМ, 2014. – 35 с.

12. Готовский, Д. Г. Дезинсекция, дезинвазия и дератизация на объектах ветеринарного надзора : учебно-методическое пособие для студентов по специальности 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» и слушателей ФПК и ПК / Д. Г. Готовский. – Витебск : УО ВГАВМ, 2016. – 48 с.

13. Заразные болезни, общие для животных и человека : справочное пособие / А. И. Ятусевич [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2011. – 480 с.

14. Курс лекций по частной ветеринарной микробиологии : учебно-методическое пособие для студентов по специальности 1-74 03 02 «Ветеринарная медицина» и 1-74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза» / А. П. Медведев [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2015. – 140 с.

15. Медведский, В. А. Ветеринарная санитария: учеб. пособие для студентов сельскохозяйственных вузов / В. А. Медведский, Г. А. Соколов, Д. Г. Готовский; под ред. В. А. Медведского. – Минск: ИВЦ Минфина, 2012. – 520 с.

16. Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности. ВНТП 645/1618-92.

17. Правила проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора / Утверждены заместителем руководителя Департамента ветеринарии Е. А. Непоклоновым 15 июля 2002 г. – Москва, 2002. – 74 с.

18. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанеев. – СПб.: Лань, 2013. – 416 с.

19. Справочник по бактериологическим методам исследований в ветеринарии: справочник / сост. А. Э. Высоцкий, З. Н. Барановская. – Минск: Белтаможсервис, 2008. – 738-776 с.

20. Терапия и профилактика чесоточных болезней животных, защита их от эктопаразитов : методические рекомендации / А. И. Ятусевич [и др.]. – Витебск : ВГАВМ, 2016. – 40 с.

21. Эпизоотология и инфекционные болезни : учебник для студентов и магистрантов учреждений высшего образования по специальности «Ветеринарная медицина» / В. В. Максимович [и др.]; под ред. В. В. Максимовича. – Минск: ИВЦ Минфина, 2012. – 776 с.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ  
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВИТЕБСКАЯ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ»

КАФЕДРА ГИГИЕНЫ ЖИВОТНЫХ

## КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: « \_\_\_\_\_ ».

---

исполнитель-студент (ка) 5 курса . . . группы биотехнологического факультета

---

по специальности «Ветеринарная санитария и экспертиза» (фамилия, имя, отчество)

Руководитель \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, звание)

Курсовая работа к защите допущена \_\_\_\_\_, 20\_\_ г.

Защищена с оценкой \_\_\_\_\_  
подпись руководителя, дата

Витебск – 20\_\_ г.

**Акт**  
на проведение дезинфекции

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
населенный пункт

хозяйства \_\_\_\_\_  
района \_\_\_\_\_  
области \_\_\_\_\_

Мы, нижеподписавшиеся \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_ ветеринарного специалиста и других работников проводивших  
\_\_\_\_\_ дезинфекцию)

в присутствии \_\_\_\_\_  
(должность, фамилия представителя фермы, хозяйства)

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. провели  
\_\_\_\_\_ (профилактическую, текущую или заключительную дезинфекцию)

по поводу неблагополучия по \_\_\_\_\_ помещений  
(заболевание)

\_\_\_\_\_ (каких и сколько квадратных (кубических) метров площади помещений или территорий вокруг помещений)

предметов ухода \_\_\_\_\_ жижесборников и прочее  
(каких, сколько)

\_\_\_\_\_ (какой емкости)

Дезинфекция проведена \_\_\_\_\_  
(указать каким методом, средством)

При следующих режимах:  
концентрация препарата \_\_\_\_\_

температура воздуха в помещении \_\_\_\_\_

температура рабочего раствора \_\_\_\_\_

расход дезинфицирующего раствора на 1 м<sup>2</sup> площади (аэрозолями на 1 м<sup>3</sup>) \_\_\_\_\_

остатки дезинфицирующих препаратов нейтрализованы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (нейтрализатор, концентрация, %)

После проветривания кормушки, перегородки промывают водой.

Всего обработано помещений \_\_\_\_\_  
(каких, сколько)

площадь \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>; объем \_\_\_\_\_ м<sup>3</sup>  
выгулов \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>; территории \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>  
предметов ухода \_\_\_\_\_ шт.

Всего израсходовано \_\_\_\_\_ кг (л).  
(каких препаратов, количество)

Навоз \_\_\_\_\_  
(что сделано)

Контроль качества дезинфекции \_\_\_\_\_  
(кем,

результат исследования, номер экспертизы и заключение)

Акт составлен на проведение дезинфекции и списания \_\_\_\_\_

(наименование препаратов и количество)

Подписи \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(Ф.И.О.) (подпись)  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**АКТ**

обследования (проверки) организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса по выполнению ветеринарно-санитарных правил

*(оформляется на основании требований разделов Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса (утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь № 62 от 24.06.2008 г.))*

Дата

Место составления

**Основание для проверки:** \_\_\_\_\_.

Нами (состав комиссии) проведено обследование (проверка) \_\_\_\_\_ (наименование организации) по выполнению ветеринарно-санитарных правил

Юридический адрес и адрес производства: \_\_\_\_\_.

Подчиненность предприятия: \_\_\_\_\_.

Форма собственности: \_\_\_\_\_.

Экспортный ветеринарный номер (при наличии) \_\_\_\_\_.

Предприятие осуществляет следующие виды деятельности:

- 1.
- 2.

Проектная и фактическая перерабатывающая мощность в смену (количество смен): \_\_\_\_\_.

Численность работающих, в том числе женщин \_\_\_\_\_.

Согласование ввода в эксплуатацию (кем, дата, номер) \_\_\_\_\_.

**1. Наличие и осуществление государственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Осуществление государственного контроля (какие организации, периодичность): \_\_\_\_\_.

2. Республиканская программа по исследованиям вредных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения Республики Беларусь (предприятие включено или нет) \_\_\_\_\_.

3. Периодичность и последние проверки государственных контролирующих органов (согласно книге проверок): \_\_\_\_\_.

**2. Наличие и осуществление производственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Производственный контроль на (предприятие) \_\_\_\_\_ осуществляется на основании (перечислить схемы контроля):

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Выполнение схемы лабораторно - производственного контроля.

2. Наличие на предприятии производственной лаборатории (аккредитована, не аккредитована) \_\_\_\_\_.

3. Исследования согласно схемам лабораторного контроля по показателям, не включенным в область аккредитации производственной лаборатории, проводятся на основании:

- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_;
- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_.

### **3. Эпизоотическое благополучие сырьевой зоны и административной территории места расположения предприятия.**

1. Город (область) \_\_\_\_\_ благополучен по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных, более 5 лет.

2. Сырьевая зона предприятия представлена сельскохозяйственными организациями \_\_\_\_\_ области. \_\_\_\_\_ область благополучна по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных.

3. Импортное сырье, завозится с территорий, благополучных по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных (страна происхождения \_\_\_\_\_), согласно выданным Минсельхозпродом разрешениям.

### **4. Территория предприятия.**

1. Ограждение предприятия и покрытие территории.

2. Расположение зданий, сооружений на территории предприятия (наличие/отсутствие пересечения путей сырья и готовой продукции, вывоза отходов)

3. Наличие и состояние площадки ТБО \_\_\_\_\_

4. Наличие места для сбора биологических отходов \_\_\_\_\_

5. Наличие и состояние склада для дезинфекции \_\_\_\_\_

6. Наличие и состояние дезбарьера(ов) \_\_\_\_\_

### **5. Заготовка сырья (убой) животных (мясожировой цех).**

1. Ветеринарные сопроводительные документы на поступающие для заготовки (убоя) животных и подконтрольные товары, выпускаемые объектом контроля.

2. Условия проведения утилизации или уничтожения биологических отходов.

3. Условия осуществления приема и выгрузки животных, подлежащих убою.

4. Ветеринарно-санитарное состояние мест предубойного содержания, порядок проведения осмотра поступивших на убой животных и направления их на убой или на санитарную бойню.

5. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации территорий, помещений, оборудования, специальных транспортных средств.

6. Ветеринарно-санитарное состояние объектов ветеринарного назначения, технологического и холодильного оборудования, производственных и складских помещений, холодильных и морозильных камер, инвентаря.

7. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.

8. Условия приемки и хранения подконтрольных товаров в холодильных и морозильных камерах.

9. Порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (голов, туш и органов).

10. Организация проведения отбора проб (образцов) для исследований.

11. Клеймение мяса по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

12. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля.

13. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМР) в случае их наличия.

### **6. Мясоперерабатывающее производство.**

1. Наличие ветеринарных сопроводительных документов на поступающее на переработку сырье.

2. Ветеринарно-санитарное состояние объектов ветеринарного назначения, технологического и холодильного оборудования, производственных и складских помещений, холодильных и морозильных камер, инвентаря, а также территории объекта контроля.

3. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары.
4. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.
5. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля поступающего на переработку сырья и выпускаемых подконтрольных товаров.
6. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМК) в случае их наличия.

**7. Бытовые помещения.**

1. Функционирование по типу санпропускника.
2. Наличие дезковриков.
3. Наличие отдельного персонала и инвентаря для уборки санитарных узлов.
4. Стирка санитарной и спецодежды.
5. Соблюдение правил личной гигиены.

**8. Проведение санитарных дней.**

**9. Хранение мясного сырья и готовой продукции.**

1. Соблюдение условий и режимов хранения и транспортировки подконтрольных товаров, включая сырье.
2. Оснащенность объекта контроля контрольно-измерительными приборами.
3. Наличие отдельных холодильных или морозильных камер для хранения.
4. Организация хранения продовольственного сырья, готовой продукции, непищевой продукции, тары.
5. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации холодильных помещений и транспорта.
6. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.
7. Температурно-влажностные режимы при временном хранении и отгрузке.
8. Оформление ветеринарных сопроводительных документов при погрузке (выгрузке) и транспортировке подконтрольных товаров.

**Заключение:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Подписи:**

(состав комиссии участников обследования (проверки))

Один экземпляр подписанного акта получил:  
Директор

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.



**Акт**

обследования (проверки) организации, осуществляющей деятельность по убою, переработке птицы и яйца по выполнению ветеринарно-санитарных правил (оформляется на основании требований разделов Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца (утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь № 34 от 07.05.2007 г.)

Дата

Место составления

**1. Основание для проверки:** \_\_\_\_\_.

Нами (состав комиссии) проведено обследование (проверка) \_\_\_\_\_ (наименование организации) по выполнению ветеринарно-санитарных правил

Юридический адрес и адрес производства: \_\_\_\_\_.

Подчиненность предприятия: \_\_\_\_\_.

Форма собственности: \_\_\_\_\_.

Экспортный ветеринарный номер (при наличии) \_\_\_\_\_.

Предприятие осуществляет следующие виды деятельности:

1.

2.

Проектная и фактическая перерабатываемая мощность в смену (количество смен): \_\_\_\_\_.

Численность работающих, в том числе женщин \_\_\_\_\_.

Согласование ввода в эксплуатацию (кем, дата, номер) \_\_\_\_\_.

**2. Наличие и осуществление государственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Осуществление государственного контроля (какие организации, периодичность): \_\_\_\_\_.

2. Республиканская программа по исследованиям вредных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения Республики Беларусь (предприятие включено или нет) \_\_\_\_\_.

3. Периодичность и последние проверки государственных контролирующих органов (согласно книге проверок): \_\_\_\_\_.

**3. Наличие и осуществление производственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Производственный контроль на (предприятие) \_\_\_\_\_ осуществляется на основании (перечислить схемы контроля):

- 
- 

Выполнение схемы лабораторно - производственного контроля.

2. Наличие на предприятии производственной лаборатории (аккредитована, не аккредитована) \_\_\_\_\_.

3. Исследования согласно схемам лабораторного контроля по показателям, не включенным в область аккредитации производственной лаборатории, проводятся на основании:

- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_;
- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_.

#### 4. Эпизоотическое благополучие сырьевой зоны и административной территории места расположения предприятия.

1. Город (область) \_\_\_\_\_ благополучен по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных более 5 лет.

2. Сырьевая зона предприятия представлена сельскохозяйственными организациями \_\_\_\_\_ области. \_\_\_\_\_ область благополучна по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных.

3. Импортное сырьё, завозится с территорий, благополучны по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных (страна происхождения \_\_\_\_\_), согласно выданных Минсельхозпродом разрешений.

#### 5. Территория предприятия.

1. Ограждение предприятия и покрытие территории.

2. Расположение зданий, сооружений на территории предприятия (наличие/отсутствие пересечения путей сырья и готовой продукции, вывоза отходов)

3. Наличие и состояние площадки ТБО \_\_\_\_\_.

4. Наличие места для сбора биологических отходов \_\_\_\_\_.

5. Наличие и состояние склада для дезсредств \_\_\_\_\_.

6. Наличие и состояние дезбарьера(ов) \_\_\_\_\_.

#### 6. Убойный цех.

1. Ветеринарные сопроводительные документы на поступающую для убоя птицу.

2. Условия проведения утилизации или уничтожения биологических отходов (наличие утильного цеха или по договору с сторонними организациями).

3. Условия осуществления приема и выгрузки птицы, подлежащей убоя.

4. Порядок проведения осмотра поступающей на убой птицы.

5. Ветеринарно-санитарное состояние санитарной бойни.

6. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации территорий, помещений, оборудования, специальных транспортных средств объекта контроля.

7. Ветеринарно-санитарное состояние объектов ветеринарного назначения, технологического и холодильного оборудования, производственных и складских помещений, холодильных и морозильных камер, инвентаря.

8. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.

9. Порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (тушек и органов).

10. Организацию проведения отбора проб (образцов) для исследований.

11. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля.

12. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции HACCP, ISO, СМК (в случае их наличия).

#### 7. Птицеперерабатывающее производство.

1. Наличие ветеринарных сопроводительных документов на поступающее на переработку мясосырьё.

2. Ветеринарно-санитарное состояние объектов ветеринарного назначения, технологического и холодильного оборудования, производственных и складских помещений, холодильных и морозильных камер, инвентаря, а также территории объекта контроля.

3. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары.

4. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.

5. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля поступающего на переработку сырья и выпускаемых подконтрольных товаров.

6. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМК) в случае их наличия.

**8. Цех сортировки яиц. Цех по производству яичных мороженных и сухих продуктов.**

1. Ветеринарно-санитарное состояние цеха сортировки.
2. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.
3. Маркировка яиц.
4. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМК) в случае их наличия.

**9. Бытовые помещения.**

1. Функционирование помещений по типу санпропускника.
2. Наличие дезковриков.
3. Наличие отдельного персонала и инвентаря для уборки санитарных узлов.
4. Стирка санитарной и спецодежды.
5. Соблюдение правил личной гигиены.

**10. Проведение санитарных дней.**

**11. Хранение, транспортировка мяса птицы, яиц и готовой продукции.**

1. Соблюдение условий и режимов хранения и транспортировки.
2. Оснащенность объекта контроля контрольно-измерительными приборами.
3. Наличие отдельных холодильных или морозильных камер.
4. Организация хранения мяса птицы, готовой продукции, непищевой продукции, тары.
5. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации холодильных помещений и транспорта.
6. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.
7. Температурно-влажностные режимы при хранении и отгрузке подконтрольных товаров.
8. Оформление ветеринарных сопроводительных документов при погрузке (выгрузке) и транспортировке подконтрольных товаров.

**Заключение:**

---

**Подписи:**

(состав комиссии участников обследования (проверки))

Один экземпляр подписанного акта получил:

Директор

---

«    »    20    года.

**Акт**

обследования (проверки) организации, осуществляющей приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов по выполнению ветеринарно-санитарных правил

(оформляется на основании требований разделов Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов (утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь №82 от 21.12.2009г.)

Дата

Место составления

**Основание для проверки:** \_\_\_\_\_.

Нами (состав комиссии) проведено обследование (проверка) \_\_\_\_\_ (наименование организации) по выполнению ветеринарно-санитарных правил

Юридический адрес и адрес производства: \_\_\_\_\_.

Подчиненность предприятия: \_\_\_\_\_.

Форма собственности: \_\_\_\_\_.

Экспортный ветеринарный номер (при наличии) \_\_\_\_\_.

Предприятие осуществляет следующие виды деятельности:

- 1.
- 2.

Проектная и фактическая перерабатывающая мощность в смену (количество смен): \_\_\_\_\_.

Численность работающих, в том числе женщин \_\_\_\_\_.

Согласование ввода в эксплуатацию (кем, дата, номер) \_\_\_\_\_.

**1. Наличие и осуществление государственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Осуществление государственного контроля (какие организации, периодичность): \_\_\_\_\_.

2. Республиканская программа по исследованиям вредных веществ и их остатков в живых животных и продуктах животного происхождения Республики Беларусь (предприятие включено или нет) \_\_\_\_\_.

3. Периодичность и последние проверки государственных контролирующих органов (согласно книге проверок): \_\_\_\_\_.

**2. Наличие и осуществление производственного контроля по обеспечению качества и безопасности производимой продукции.**

1. Производственный контроль на (предприятие) \_\_\_\_\_ осуществляется на основании (перечислить схемы контроля):

- 
- 

2. Выполнение схемы лабораторно - производственного контроля.

3. Наличие на предприятии производственной лаборатории (аккредитована, не аккредитована) \_\_\_\_\_.

4. Исследования согласно схемам лабораторного контроля по показателям, не включенным в область аккредитации производственной лаборатории, проводятся на основании:

- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_;

- Договора (с кем, по каким показателям) \_\_\_\_\_.

### **3. Эпизоотическое благополучие сырьевой зоны и административной территории места расположения предприятия.**

1. Город (область) \_\_\_\_\_ благополучен по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных более 5 лет.

2. Сырьевая зона предприятия представлена сельскохозяйственными организациями \_\_\_\_\_ области. \_\_\_\_\_ область благополучна по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных.

3. Импортное сырье, завозится с территорий, благополучных по инфекционным заболеваниям, общим для человека и животных (страна происхождения \_\_\_\_\_), согласно выданных Минсельхозпродом разрешениям.

### **4. Территория предприятия.**

1. Ограждение предприятия и покрытие территории.

2. Расположение зданий, сооружений на территории предприятия (наличие/отсутствие пересечения путей сырья и готовой продукции, вывоза отходов)

3. Наличие и состояние площадки ТБО \_\_\_\_\_.

4. Наличие места для сбора биологических отходов

5. Наличие и состояние склада для дезсредств \_\_\_\_\_.

6. Наличие и состояние дезбарьера(ов) \_\_\_\_\_.

### **5. Приемка молока.**

1. Ветеринарные сопроводительные документы на поступающее молоко.

2. Условия приема молока.

3. Ветеринарно-санитарное состояние мест приема молока

4. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации территорий, помещений, оборудования, специальных транспортных средств объекта контроля.

5. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.

6. Организацию проведения отбора проб (образцов) для исследований.

7. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля.

8. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМК) в случае их наличия.

### **6. Молокоперерабатывающее производство.**

1. Наличие ветеринарных сопроводительных документов на поступающее на переработку сырье.

2. Ветеринарно-санитарное состояние объектов ветеринарного назначения, технологического и холодильного оборудования, производственных и складских помещений, холодильных и морозильных камер, инвентаря, а также территории объекта контроля.

3. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары.

4. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.

5. Порядок проведения государственного и производственного лабораторного контроля поступающего на переработку сырья и выпускаемых подконтрольных товаров.

6. Функционирование систем контроля качества и безопасности продукции (НАССР, ISO, СМК) в случае их наличия.

### **7. Санитарно-бытовые помещения.**

1. Функционирование по типу санпропускника.

2. Наличие дезковриков.
3. Наличие отдельного персонала и инвентаря для уборки санитарных узлов.
4. Стирка санитарной и спецодежды.
5. Соблюдение правил личной гигиены.

#### **8. Проведение санитарных дней.**

#### **9. Вспомогательные сырье и материалы.**

1. Допуск к производству.
2. Наличие отдельных помещений.
3. Соблюдение условий хранения.
4. Маркировка.

#### **10. Хранение, отпуск и транспортировка готовой продукции.**

1. Соблюдение условий и режимов хранения и транспортировки подконтрольных товаров, включая сырье.
2. Оснащенность объекта контроля контрольно-измерительными приборами.
3. Наличие отдельных холодильных или морозильных камер для хранения подконтрольных товаров.
4. Организация хранения продовольственного сырья, готовой продукции, непищевой продукции, тары.
5. Организация проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации холодильных помещений и транспорта.
6. Состояние систем водоснабжения, канализации, освещения, вентиляции, отопления.
7. Температурно-влажностные режимы при временном хранении и отгрузке подконтрольных товаров
8. Оформление ветеринарных сопроводительных документов при погрузке (выгрузке) и транспортировке подконтрольных товаров.

#### **Заключение:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Подписи:**

(состав комиссии участников обследования (проверки))

Один экземпляр подписанного акта получил:

Директор

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

## **УО «ВИТЕБСКАЯ ОРДЕНА «ЗНАК ПОЧЕТА» ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ»**

Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины является старейшим учебным заведением в Республике Беларусь, ведущим подготовку врачей ветеринарной медицины, ветеринарно-санитарных врачей, провизоров ветеринарной медицины и зооинженеров.

Вуз представляет собой академический городок, расположенный в центре города на 17 гектарах земли, включающий в себя единый архитектурный комплекс учебных корпусов, клиник, научных лабораторий, библиотеки, студенческих общежитий, спортивного комплекса, Дома культуры, столовой и кафе, профилактория для оздоровления студентов. В составе академии 4 факультета: ветеринарной медицины; биотехнологический; повышения квалификации и переподготовки кадров агропромышленного комплекса, довузовской подготовки, профориентации и маркетинга. В ее структуру также входят Аграрный колледж УО ВГАВМ (п. Лужесно, Витебский район), филиалы в г. Речице Гомельской области и в г. Пинске Брестской области, первый в системе аграрного образования НИИ прикладной ветеринарной медицины и биотехнологии (НИИ ПВМ и Б).

В настоящее время в академии обучается более 4 тысяч студентов, как из Республики Беларусь, так и из стран ближнего и дальнего зарубежья. Учебный процесс обеспечивают около 330 преподавателей. Среди них 170 кандидатов, 27 докторов наук, 135 доцентов и 22 профессора.

Помимо того, академия ведет подготовку научно-педагогических кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук), переподготовку и повышение квалификации руководящих кадров и специалистов агропромышленного комплекса, преподавателей средних специальных сельскохозяйственных учебных заведений.

Научные изыскания и разработки выполняются учеными академии на базе Научно-исследовательского института прикладной ветеринарной медицины и биотехнологии. В его состав входит 2 отдела: научно-исследовательских экспертиз (с лабораторией биотехнологии и лабораторией контроля качества кормов); научно-консультативный.

Располагая современной исследовательской базой, научно-исследовательский институт выполняет широкий спектр фундаментальных и прикладных исследований, осуществляет анализ всех видов биологического материала и ветеринарных препаратов, кормов и кормовых добавок, что позволяет с помощью самых современных методов выполнять государственные тематики и заказы, а также на более высоком качественном уровне оказывать услуги предприятиям агропромышленного комплекса. Активное выполнение научных исследований позволило получить сертификат об аккредитации академии Национальной академией наук Беларуси и Государственным комитетом по науке и технологиям Республики Беларусь в качестве научной организации. Для проведения данных исследований отдел научно-исследовательских экспертиз аккредитован в Национальной системе аккредитации в соответствии с требованиями стандарта СТБ ИСО/МЭК 17025.

Обладая большим интеллектуальным потенциалом, уникальной учебной и лабораторной базой, вуз готовит специалистов в соответствии с европейскими стандартами, является ведущим высшим учебным заведением в отрасли и имеет сертифицированную систему менеджмента качества, соответствующую требованиям ISO 9001 в национальной системе (СТБ ISO 9001 – 2015).

[www.vsavm.by](http://www.vsavm.by)

210026, Республика Беларусь, г. Витебск, ул. 1-я Доватора, 7/11, факс (0212) 51-68-38, тел. 53-80-61 (факультет довузовской подготовки, профориентации и маркетинга); 51-69-47 (НИИ ПВМ и Б); E-mail: [vsavmpriem@mail.ru](mailto:vsavmpriem@mail.ru).

Учебное издание

**Готовский Дмитрий Геннадьевич,  
Карташова Анна Николаевна,  
Барановский Александр Александрович**

**Методические указания по выполнению  
и оформлению курсовой работы  
по дисциплине «Ветеринарная санитария»**

Учебно-методическое пособие

Ответственный за выпуск В. А. Медведский  
Технический редактор Е. А. Алисейко  
Компьютерный набор Д. Г. Готовский  
Компьютерная верстка Е. А. Алисейко  
Корректор Е. В. Морозова

Подписано в печать 31.01.2019. Формат 60×84 1/16.

Бумага офсетная. Печать ризографическая.

Усл. п. л. 2,0. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 150 экз. Заказ 1865.

Издатель и полиграфическое исполнение:  
учреждение образования «Витебская ордена «Знак Почета»  
государственная академия ветеринарной медицины».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,  
распространителя печатных изданий № 1/ 362 от 13.06.2014.

ЛП №: 02330/470 от 01.10.2014 г.

Ул. 1-я Доватора, 7/11, 210026, г. Витебск.

Тел.: (0212) 51-75-71.

E-mail: rio\_vsavm@tut.by

<http://www.vsavm.by>