

УДК 619

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СВЕЖЕЙ РЫБЫ

**Родионова А.В., студентка 2 курса магистратуры факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии**

**Научные руководители - Сульдина Е.В., ассистент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: бактериологическое исследование, микроорганизмы.

Ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы проводят с целью постановки диагноза на инфекционные и инвазионные заболевания, а также для установления степени ее свежести и безвредности.

Каждая партия рыбы подлежит исследованию. Под партией понимают рыбу одного товарного наименования, времени улова, способа обработки, предъявленную к одновременной сдаче или приемке. Для лабораторных исследований отбирают среднюю пробу - несколько экземпляров, которые отражают качество продукта всей партии.

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°C, травмированной и выловленной из загрязненных водоемов. При бактериологическом исследовании определяют количество микробов в поле зрения микроскопа и общее количество микрофлоры в 1 г мяса. При необходимости устанавливают видовую принадлежность микроорганизмов.

Санитарно-бактериологическое исследование проводят по ГОСТ 2874-73. Общее количество бактерий и микроорганизмов - показателей фекального загрязнения (группа кишечной палочки) определяют по ГОСТ 5216-50.

Химико-токсикологическое исследование проводят при отравлении рыбы или подозрении на отравление. Качественное определение токсичности (безвредности) мяса рыбы проводят на живых организмах (инфузория тетрахимена пириформис - штаммы WHn). Видовую принадлежность ядохимикатов и их количественное содержание определяют по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения РФ.

При органолептических исследованиях оценивают внешний вид и упитанность рыбы, состояние слизи, чешуи и наружного покрова, глаз, цвета жабр, определяют запах с поверхности тушки и из глубины мышц. Неразделанную рыбу при необходимости вскрывают и исследуют внутренние органы.

Ветеринарно-санитарную оценку рыбы дают на основании органолептических показателей, а также при необходимости по результатам лабораторных и бактериологических методов исследования. Рыбу по свежести подразделяют на 3 категории: свежая, сомнительной свежести и не свежая.

1. Свежая рыба выпускается без ограничения.
2. Рыба сомнительной свежести при отсутствии гнилостного запаха и отрицательных результатах лабораторных исследований - подлежит санитарной обработке, которая заключается в зачистке и термической обработке.
3. Не свежая рыба подлежит технической утилизации или уничтожению.

Библиографический список:

1. Головина, Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум. Учебное пособие. Гриф УМО МО РФ. - М.: Проспект Науки, 2011. - 344 с.
2. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов / Т.И. Дячук. - М.: КолосС, 2014. - 368 с.
3. Маловастый К.С. Определение свежести и доброкачественности рыбы. Изд-во Брянской ГСХА, 2011. - 148 с.