**Лаборатория ветсанэкспертизы — контроль качества и безопасности пищевой продукции**

Одна из основных задач государственной ветеринарной службы — обеспечение безопасности продукции животноводства.

Эта задача успешно решается благодаря тому, что вся реализуемая в установленных местах животноводческая продукция (мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла животных), молоко, молочные продукты, яйцо), иная продукция животного и растительного происхождения, подвергается обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе для определения ее безопасности при использовании в пищевых целях. Ветсанэкспертизу, а при необходимости и дополнительные лабораторные исследования такой продукции, проводят государственные ветеринарные врачи на продовольственных рынках области, боенских и перерабатывающих предприятиях.

На каждом рынке, независимо от форм собственности, оборудована государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, где проводится проверка качества и безопасности пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления.

Все лаборатории ВСЭ оснащены бинокулярными микроскопами, овоскопами, электронными весами, люминоскопами, анализаторами качества молока «Клевер», дозиметрическими приборами для оценки радиационного фона в продуктах, нитрат-тестерами «Соэкс» для исследования овощей и фруктов, портативными PH-метрами для измерения кислотности в продукции и другими необходимыми приборами и оборудованием.

Качество и возможная фальсификация таких пищевых продуктов, как мясо, свежая и соленая рыба, молоко и творог проверяются при помощи люминоскопа. В картофеле и овощах, помимо свежести, люминоскоп выявляет поражение фитофторой, подморожение. Один из самых важных показателей в овощах и картофеле —нитраты, количество которых определяет нитрат-тестер. При помощи овоскопа очень быстро можно установить, свежее ли яйцо.

Чтобы обезопасить потребителя от такого опасного заболевания, как трихинеллез, каждая поставляемая на рынок туша свинины подвергается трихинеллоскопии.

Для определения в каком состоянии было забито животное (здоровое или в агональном (предсмертном) состоянии) мясо исследуют на пероксидазу. Рыбу проверяют на наличие гельминтов и уровень радиации. В фермерском молоке, которое уже сопровождается справкой о происхождении коровы, результатами исследований на бруцеллез, туберкулез, лейкоз и мастит, определяют жирность, белок и плотность.

Исследуют в лабораториях и поступающий на рынок мед, определяя общую кислотность, диастазное число, массовую долю воды и редуцирующего сахара. Чем выше диастазное число, тем лучше мед. К такому меду относится натуральный цветочный, липовый, гречишный.

В настоящее время проводится укомплектование приборами приобретенной в рамках программы Калининградской области «Развитие сельского хозяйства» передвижной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. По окончании ее оснащения и проверки работы оборудования в тестовом режиме мобильная лаборатория будет задействована для контроля безопасности пищевой продукции на ярмарках выходного дня в городах и районах области.

Следует отметить, что ветеринарные врачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы успешно справляются с задачей, возложенной на них государством. Это грамотные, ответственные и высококвалифицированные специалисты.

Поэтому посетители рынков могут быть спокойны за качество и безопасность приобретаемой продукции, так как она под жестким контролем государственной ветеринарной службы.

Вместе с тем, настоятельно рекомендуется не приобретать пищевую продукцию в неустановленных для торговли местах, не прошедшую ветеринарно-санитарную экспертизу и не имеющую заключения о ее безопасности.

Одна из основных задач государственной ветеринарной службы — обеспечение безопасности продукции животноводства.

Эта задача успешно решается благодаря тому, что вся реализуемая в установленных местах животноводческая продукция (мясо, мясные и другие продукты убоя (промысла животных), молоко, молочные продукты, яйцо), иная продукция животного и растительного происхождения, подвергается обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе для определения ее безопасности при использовании в пищевых целях. Ветсанэкспертизу, а при необходимости и дополнительные лабораторные исследования такой продукции, проводят государственные ветеринарные врачи на продовольственных рынках области, боенских и перерабатывающих предприятиях.

На каждом рынке, независимо от форм собственности, оборудована государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы, где проводится проверка качества и безопасности пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления.

Все лаборатории ВСЭ оснащены бинокулярными микроскопами, овоскопами, электронными весами, люминоскопами, анализаторами качества молока «Клевер», дозиметрическими приборами для оценки радиационного фона в продуктах, нитрат-тестерами «Соэкс» для исследования овощей и фруктов, портативными PH-метрами для измерения кислотности в продукции и другими необходимыми приборами и оборудованием.

Качество и возможная фальсификация таких пищевых продуктов, как мясо, свежая и соленая рыба, молоко и творог проверяются при помощи люминоскопа. В картофеле и овощах, помимо свежести, люминоскоп выявляет поражение фитофторой, подморожение. Один из самых важных показателей в овощах и картофеле —нитраты, количество которых определяет нитрат-тестер. При помощи овоскопа очень быстро можно установить, свежее ли яйцо.

Чтобы обезопасить потребителя от такого опасного заболевания, как трихинеллез, каждая поставляемая на рынок туша свинины подвергается трихинеллоскопии.

Для определения в каком состоянии было забито животное (здоровое или в агональном (предсмертном) состоянии) мясо исследуют на пероксидазу. Рыбу проверяют на наличие гельминтов и уровень радиации. В фермерском молоке, которое уже сопровождается справкой о происхождении коровы, результатами исследований на бруцеллез, туберкулез, лейкоз и мастит, определяют жирность, белок и плотность.

Исследуют в лабораториях и поступающий на рынок мед, определяя общую кислотность, диастазное число, массовую долю воды и редуцирующего сахара. Чем выше диастазное число, тем лучше мед. К такому меду относится натуральный цветочный, липовый, гречишный.

В настоящее время проводится укомплектование приборами приобретенной в рамках программы Калининградской области «Развитие сельского хозяйства» передвижной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. По окончании ее оснащения и проверки работы оборудования в тестовом режиме мобильная лаборатория будет задействована для контроля безопасности пищевой продукции на ярмарках выходного дня в городах и районах области.

Следует отметить, что ветеринарные врачи лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы успешно справляются с задачей, возложенной на них государством. Это грамотные, ответственные и высококвалифицированные специалисты.

Поэтому посетители рынков могут быть спокойны за качество и безопасность приобретаемой продукции, так как она под жестким контролем государственной ветеринарной службы.

Вместе с тем, настоятельно рекомендуется не приобретать пищевую продукцию в неустановленных для торговли местах, не прошедшую ветеринарно-санитарную экспертизу и не имеющую заключения о ее безопасности.