

С.Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті
Сәулет құрылыс факультеті
Кәсіптік оқыту және Қоршаған ортаны қорғау кафедрасы

Ветеринарлық-Ем шара

Орындаған:Еркінбеков.С

Қабылдаған:Ағибаева А.Ж

Лауазымы:Магистр,Аға оқытушы

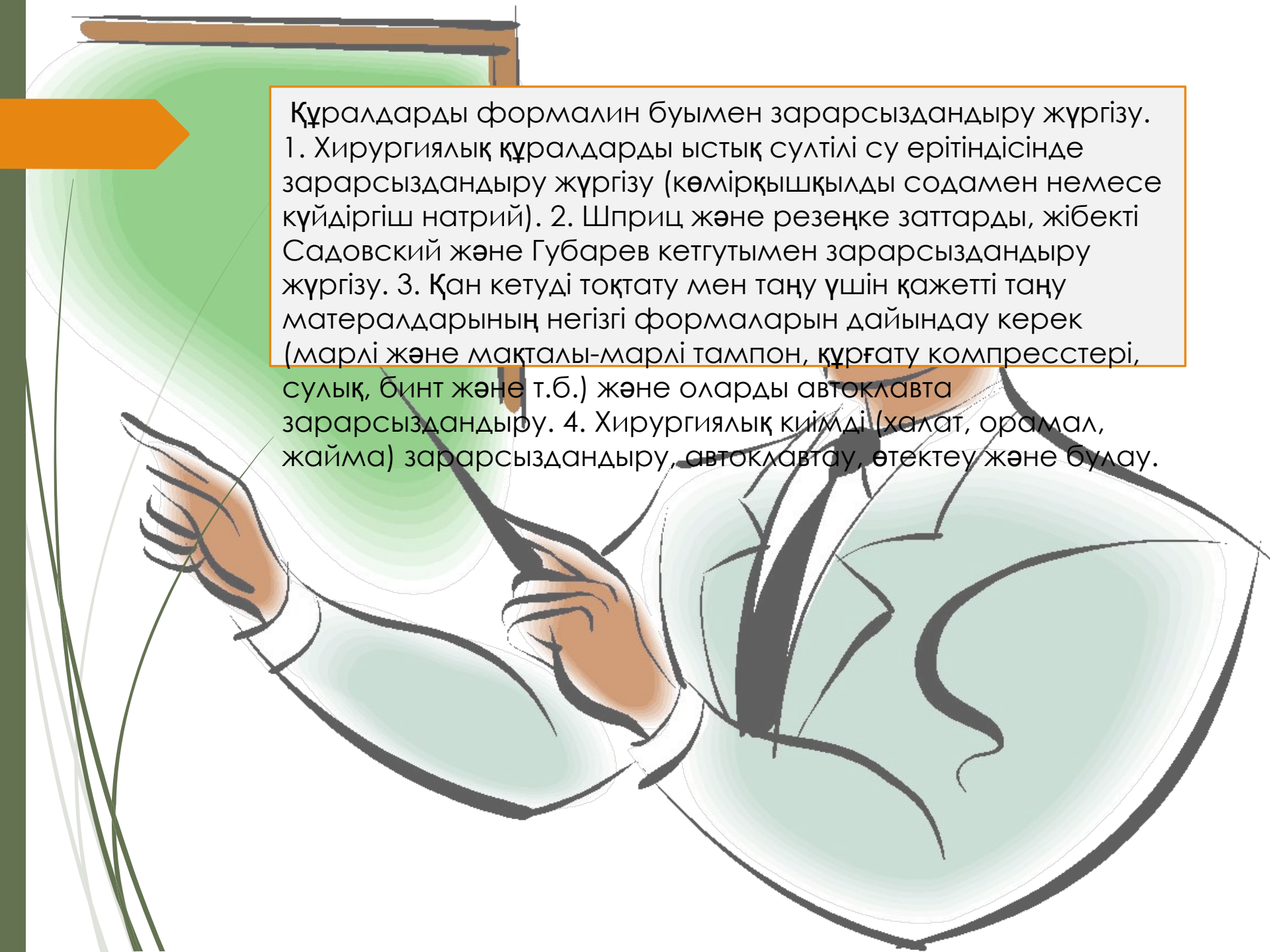
Группа:ҚОҚ-301

Жоспар:

- 1. Стерилизация
- 2. Жалпы жансыздандырудың әдістері мен техникасы. Жергілікті анестезия.
- 3. Емдік көмек көрсету үшін ота жасайтын аймақты және қолды дайындау.
- 4. Дәрілік препараттарды сақтау әдістері.
- 5. Жануарларға дәрілік заттарды енгізу түрлері.
- 6. Жануарларда қан кету және оны тоқтату.
- 7. Реанимация және жануарлардың белсенді терапиясы

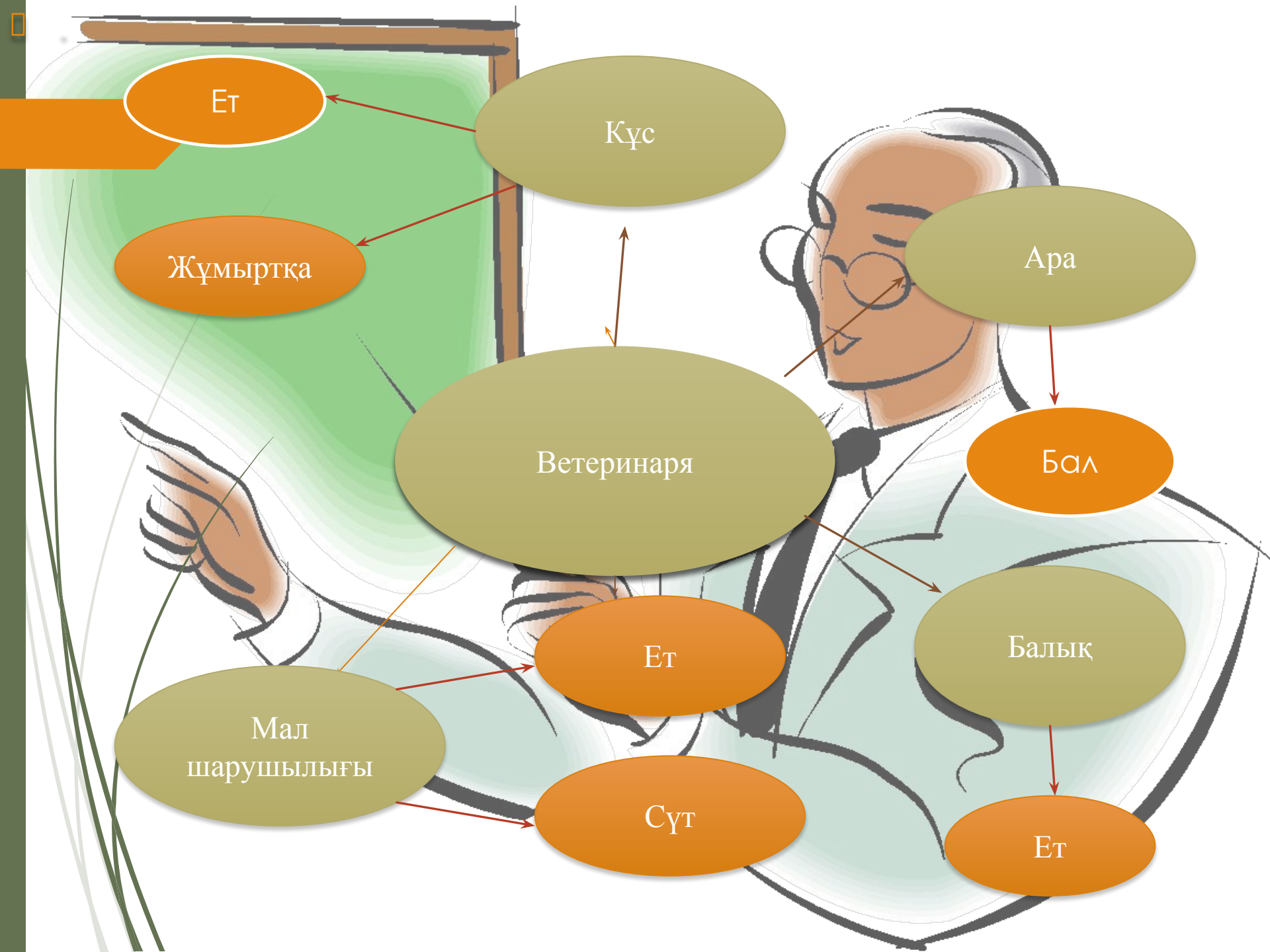
□ **Стерилизация – бұл физикалық факторлар мен химиялық препараттар арқылы әсер ету жолымен микроорганизмдер мен олардың спораларын жою болып табылады. Стерилизацияланатын заттар: жаралы беткейлермен жанасатын; қанмен контактіге түсетін; инъекцияланатын препараттар және шырышты қабаттарға жанасқанда жара туғызуы мүмкін жеке медициналық құралдар және т.б**

Стерилизация бөлінеді: Физикалық; Химиялық; физикалық (термиялық) стерилизацияға ультракүлгін-сәулелер процедуралық, операцияндық, ультракүлгін ауамен шағылыстыру жатады. Клиникалық практикада физикалық факторлармен әсер ететін стерилизациялар жиі қолданады Физикалық стерилизацияға жатады: Автоклавтау Құрғақ ауамен стерилизациялау Қайнату Ультракүлгін сәулелермен стерилизациялау Автоклавтау – қысымдағы бумен әсер ететін стерилизация болып табылады. Булы стерилизация жоғары температура (138 С) мен жоғары қысым (2,5 ат.қ.) арқылы әсер етумен жүзеге асады. Нәтижесінде стерилизациялы камерада барлық ауа ығыстырылады



Құралдарды формалин буымен зарарсыздандыру жүргізу.

1. Хирургиялық құралдарды ыстық султілі су ерітіндісінде зарарсыздандыру жүргізу (көмірқышқылды содамен немесе күйдіргіш натрий).
2. Шприц және резеңке заттарды, жібекті Садовский және Губарев кетгутымен зарарсыздандыру жүргізу.
3. Қан кетуді тоқтату мен таңу үшін қажетті таңу материалдарының негізгі формаларын дайындау керек (марлі және мақталы-марлі тампон, құрғату компресстері, сулық, бинт және т.б.) және оларды автоклавта зарарсыздандыру.
4. Хирургиялық киімді (халат, орамал, жайма) зарарсыздандыру, автоклавтау, өтектеу және булау.



Ет

Күс

Жұмыртқа

Ара

Бал

Ветеринария

Балық

Ет

Мал шарушылығы

Сүт

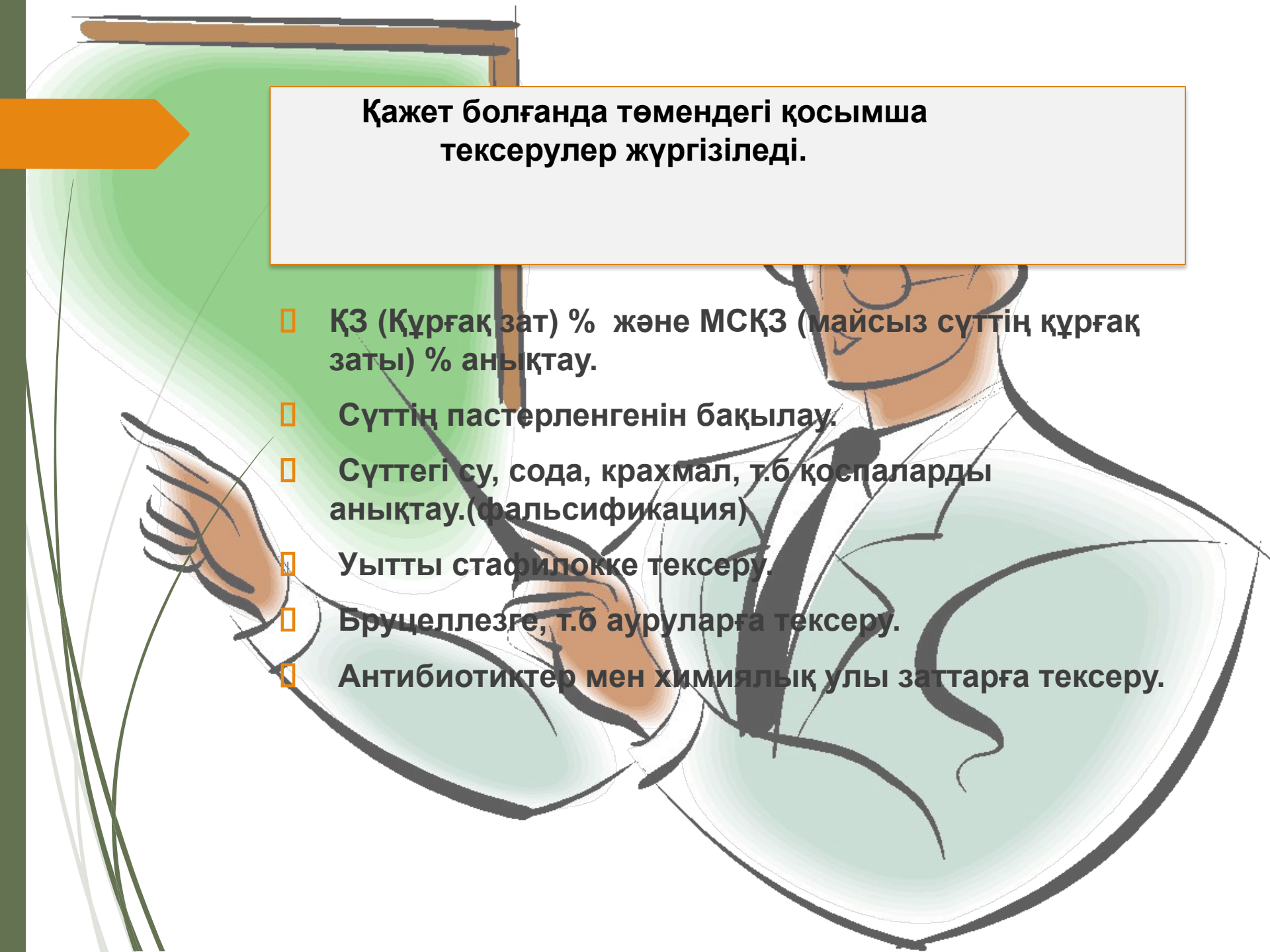
Ет

Сүт пен сүт өнімдерін ветеринарлық-санитарлық сараптау




Әкелінген сүттің партиясына жалпы түр сипатына қарайды. Сүттен орташа сынама алынып, сезімдік көрсеткіштері анықталады. Қышқылдығы, тазалығы мен тығыздығы тексеріліп, қорытынды жасалады.



An illustration of a man in a white shirt and dark tie, wearing glasses, pointing his right hand towards a list of items. The background is a light green wall with a wooden frame. An orange arrow points from the left towards the text box.

**Қажет болғанда төмендегі қосымша
тексерулер жүргізіледі.**

- **ҚЗ (Құрғақ зат) % және МСҚЗ (майсыз сүттің құрғақ заты) % анықтау.**
- **Сүттің пастерленгенін бақылау.**
- **Сүттегі су, сода, крахмал, т.б қоспаларды анықтау.(фальсификация)**
- **Уытты стафилокке тексеру.**
- **Бруцеллезге, т.б ауруларға тексеру.**
- **Антибиотиктер мен химиялық улы заттарға тексеру.**

- 
- Сүт өнімдерін, балды жоғарыларға ұқсас безендірілген бөлек залдарда сараптама өткізіледі. Бұнда талдауға сынама алынып, құжаттар тексеріледі, өнім салынған ыдыстың салмағын қарайды. Сүт және сүт өнімдерін, өсімдік өнімдерін қарау орындарында зертханалық үстел, зертханалық құрылғы, құрал-жабдықтармен ыдыстар қойылады.
 - Арнаулы жұмыс киімдерін және пышақтарды стерилизациялауды, арнайы жұмыс бөлмесінде жасайды. Дезинфекциялық құралдарды сақтау мен етті залалсыздандыру бөлек бөлмелерге орналастырады. Ветеринариялық-санитарлық сараптау зертханаларында зерттеуге әкелінген ет және сүт өнімдері, балды сараптаудан өткізіп, ауру табылған және зақымданған ішкі мүшелерді тіркеу жазылып, акт толтырылып, шатты жарамды етті залалсыздандыруға жіберіліп, бракка шығарылған сүтті жояды.

An illustration of a man in a light blue suit and dark tie, pointing his right hand towards a green screen. The screen displays text. The background is white with some green and orange decorative elements.

Балықты санитарлық сараптамасы.

- Тағамды балғын балықтардың түрі, суытылған, мұздатылған түрлері, ал консервіленген балықтардан тұздалған, маринадталған, қақталған, шикі тұздалған балықтар пайдалынылады.
- Зерттеуге бір партияның әр жерінен 5% - дей балық алады, осыдан 2-3 балықты зертханаға жібереді.

Етті ветеринариялық-санитарлық сараптау

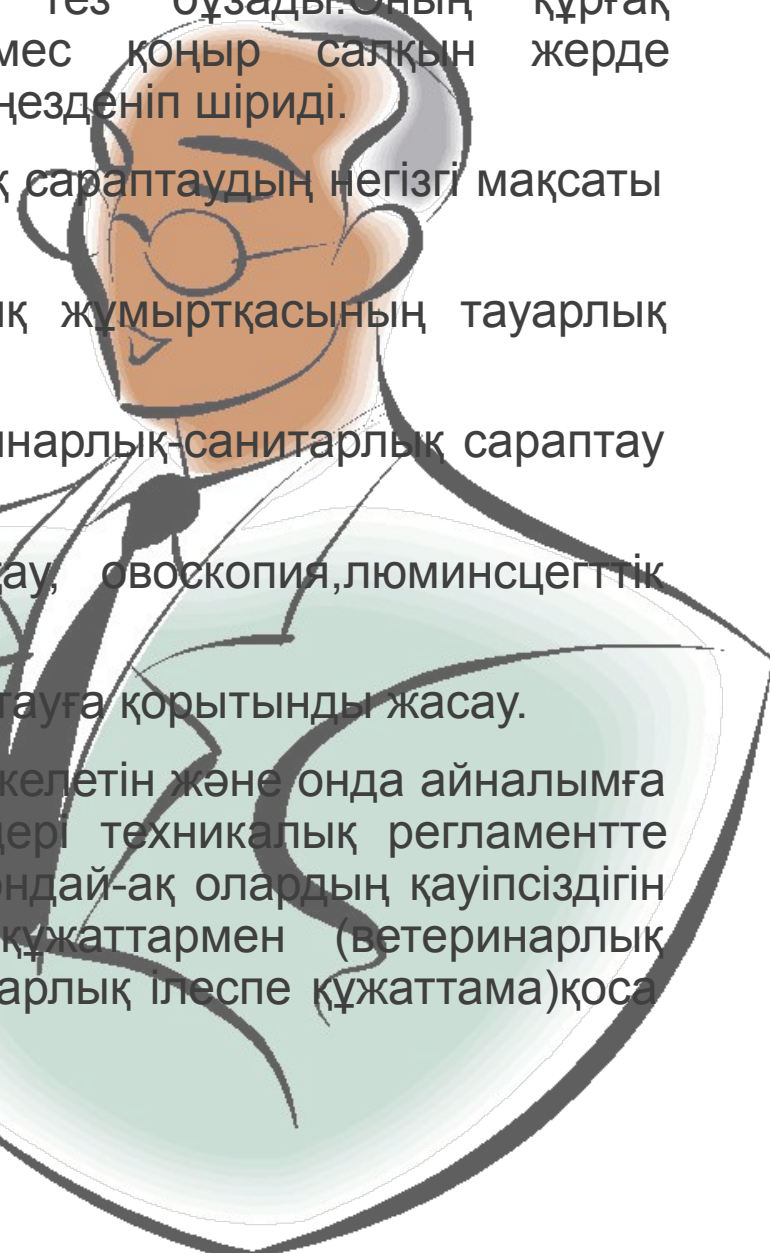


- Еттің сапасына, демалдыру кезеңінде малды ұстау жағдайында әсер тигізеді. Сол себептен мал қорасында зоогигиеналық және ветеринарлық-санитарлық ережелер түгелдей сақталуы тиіс. Малды жауыннан және күн көзінен сақтау үшін жеңіл шатыр жасайды. Малдарды жынысына және жасына қарай топтарға бөледі. Еттің құрамында адам ағзасына қажетті ақуыздар, липидтерден тұрады. Сондықтан малды және мал өнімін ветеринарлық-санитарлық сараптамадан өткізу өте маңызды. Жыл сайын арнайы ветеринарлар әрбір малды тексеруден өткізіп екпе жасайды. Соғылған малд Ветеринариялық-санитариялық сараптама – жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың, жемшөп пен жемшөп қоспаларының ветеринариялық нормативтерге сәйкес келуін органолептикалық, биохимиялық, микробиологиялық, паразитологиялық, уыттық және радиологиялық зерттеулер кешені арқылы тексеру.
- Тамақ өнімдерінің өмір сүру циклы - әзірлеу (жасау), өндіру (дайындау), айналымы, кәдеге жарату және жою процестері (сатылары) жатады.
- Өндірістік бақылау бөлімшелері - Қазақстан Республикасының ветеринария саласындағы заңнамасына сәйкес құрылатын және тамақ өнімдерінің ветеринариялық-санитариялық нормативі мен ережелеріне сәйкестігін анықтайтын жануарларды соятын, мал өнімдері мен мал шикізаттарын өңдейтін ұйымдардың арнайы бөлімшелері;
Ескерту. 3-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің м.а. 2009.11.05 N 639 (қолданысқа енгізілу тәртібін 3-т. қараңыз) бұйрығымен.

Жұмыртқа өнімін ветеринарлық- санитарлық сараптау

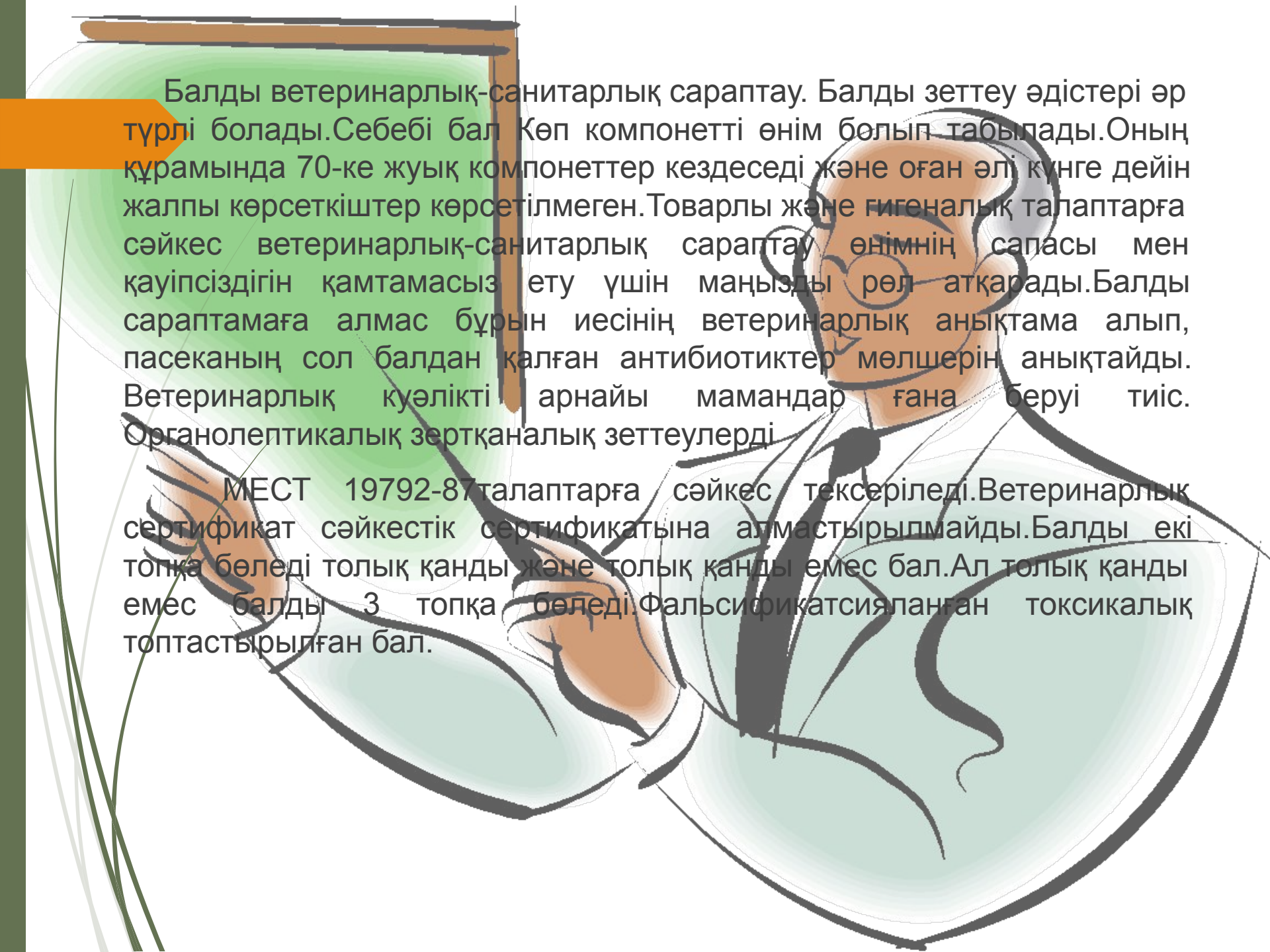


- Жұмыртқа – ұзақ сақтауға келмейтін өнім. Қабығындағы тесіктерінен ауамен бірге микробтар еніп оны тез бұзады. Оның құрғақ температурасы -2 градустан төмен емес қоңыр салқын жерде сақталады. Дұрыс сақталмаса жұмыртқа өңезденіп шіриді.
- Жұмыртқаның ветеринарлық-санитарлық сараптаудың негізгі мақсаты оған дұрыс санитарлық баға беру.
- Мемлекеттік стандарт бойынша тауық жұмыртқасының тауарлық сапасын және тағамдық құнын анықтау.
- Ұй құстары жұмыртқаналарының ветеринарлық-санитарлық сараптау ережесінің негізгі қағидаларымен танысу.
- Жұмыртқаны тексеру (сыртынан байқау, овоскопия, люминесценттік зерттеу)
- Жұмыртқаның сорты санитарлық сараптауға қорытынды жасау.
- Қазақстан Республикасының аумағына әкелетін және онда айналымға түсетін жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері техникалық регламентте белгіленген талаптарға мейкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігін және бақылауда болуын растайтын құжаттармен (ветеринарлық сертификат, ветеринарлық анықтама, тауарлық ілеспе құжаттама) қоса жүруі тиіс.



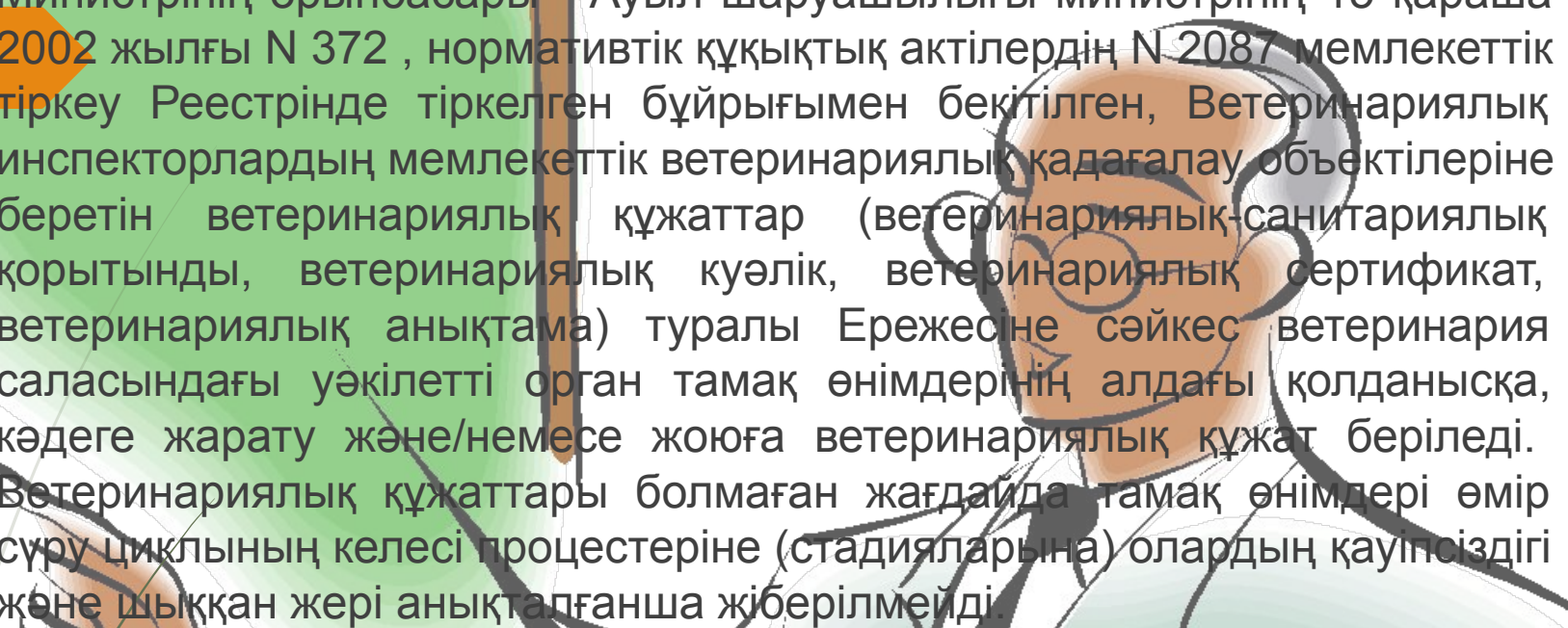
Балды ветеринарлық-санитарлық сараптау



A stylized illustration of a man with glasses, wearing a white shirt, a dark tie, and a light blue suit jacket. He is pointing his right hand towards a green rectangular board on the left side of the image. The board contains text in Russian. The background is white with some faint green lines suggesting a window or wall.

Балды ветеринарлық-санитарлық сараптау. Балды зеттеу әдістері әр түрлі болады. Себебі бал Көп компонентті өнім бөлып табылады. Оның құрамында 70-ке жуық компоненттер кездеседі және оған әлі күнге дейін жалпы көрсеткіштер көрсетілмеген. Товарлы және гигиеналық талаптарға сәйкес ветеринарлық-санитарлық сараптау өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін маңызды рөл атқарады. Балды сараптамаға алмас бұрын иесінің ветеринарлық анықтама алып, пасеканың сол балдан қалған антибиотиктер мөлшерін анықтайды. Ветеринарлық куәлікті арнайы мамандар ғана беруі тиіс. Органолептикалық зертханалық зеттеулерді

МЕСТ 19792-87 талаптарға сәйкес тексеріледі. Ветеринарлық сертификат сәйкестік сертификатына алмастырылмайды. Балды екі топқа бөледі толық қанды және толық қанды емес бал. Ал толық қанды емес балды 3 топқа бөледі. Фальсификацияланған токсикалық топтастырылған бал.



□ Сараптама актісі бойынша Қазақстан Республикасы Премьер-Министрінің орынбасары - Ауыл шаруашылығы министрінің 15 қараша 2002 жылғы N 372 , нормативтік құқықтық актілердің N 2087 мемлекеттік тіркеу Реестрінде тіркелген бұйрығымен бекітілген, Ветеринариялық инспекторлардың мемлекеттік ветеринариялық қадағалау объектілеріне беретін ветеринариялық құжаттар (ветеринариялық-санитариялық қорытынды, ветеринариялық куәлік, ветеринариялық сертификат, ветеринариялық анықтама) туралы Ережесіне сәйкес ветеринария саласындағы уәкілетті орган тамақ өнімдерінің алдағы қолданысқа, кәдеге жарату және/немесе жоюға ветеринариялық құжат беріледі. Ветеринариялық құжаттары болмаған жағдайда тамақ өнімдері өмір сүру циклының келесі процестеріне (стадияларына) олардың қауіпсіздігі және шыққан жері анықталғанша жіберілмейді.

□ Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін айқындау үшін оның қайта ветеринарлық санитарлық сараптамасы мынадай жағдайда жүргізіледі:

1. Сапасыздығының айқын белгілері бар (бүлінген, бұзылған, ластанған);
2. Ветеринариялық құжаттардың қолданыс мерзім уақыты өтіп кеткенде;
3. Тамақ өнімдерінің сақтау, өткізу және/немесе тасымалдау жағдайларын бұзған кезде:

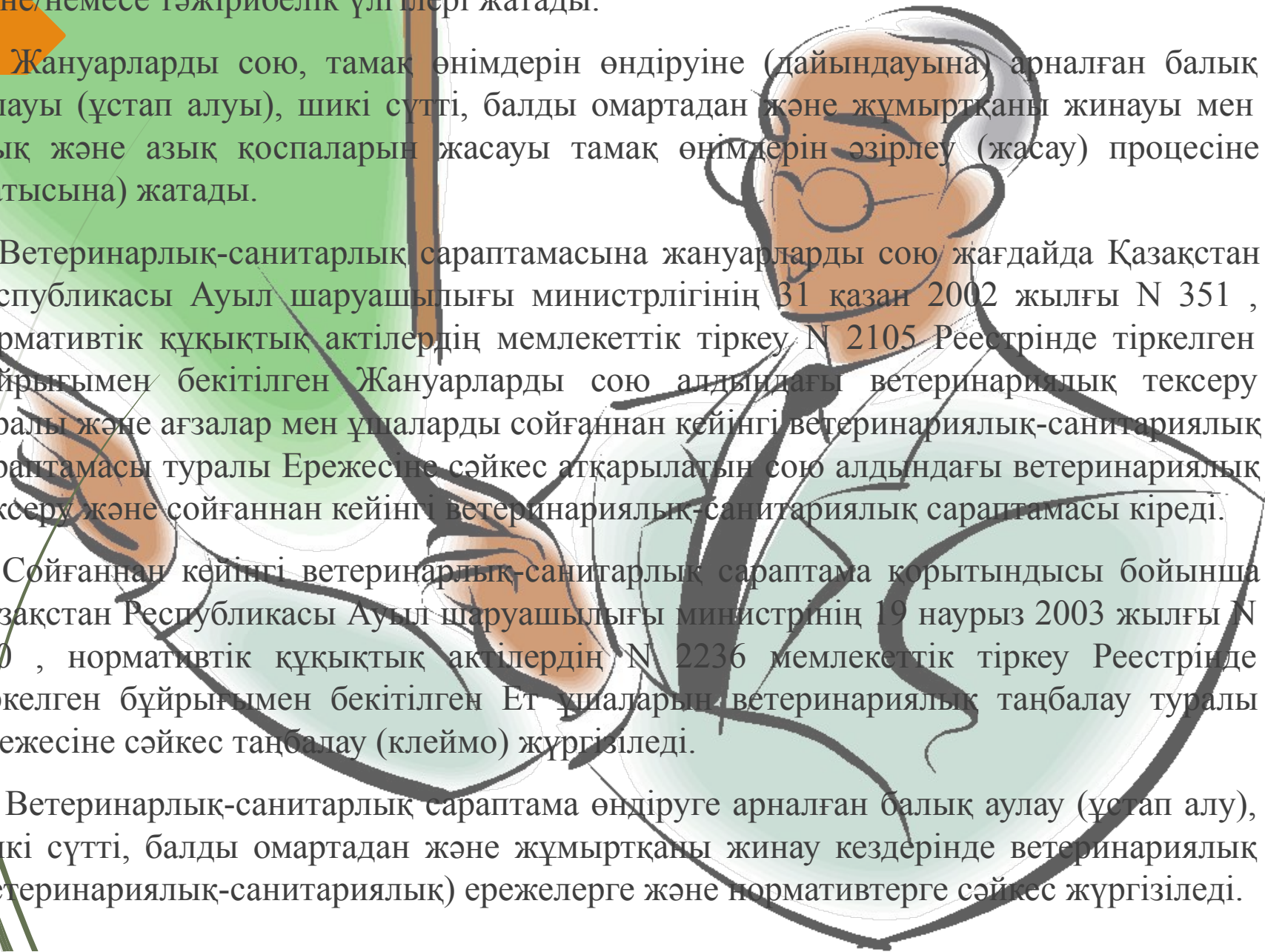
□ Тамақ өнімдерін әзірлеу (жасау) процесінде (сатысында) ветеринарлық-санитарлық сараптамаға нормативтік-техникалық құжаттаманың жобалары және/немесе тәжірибелік үлгілері жатады.

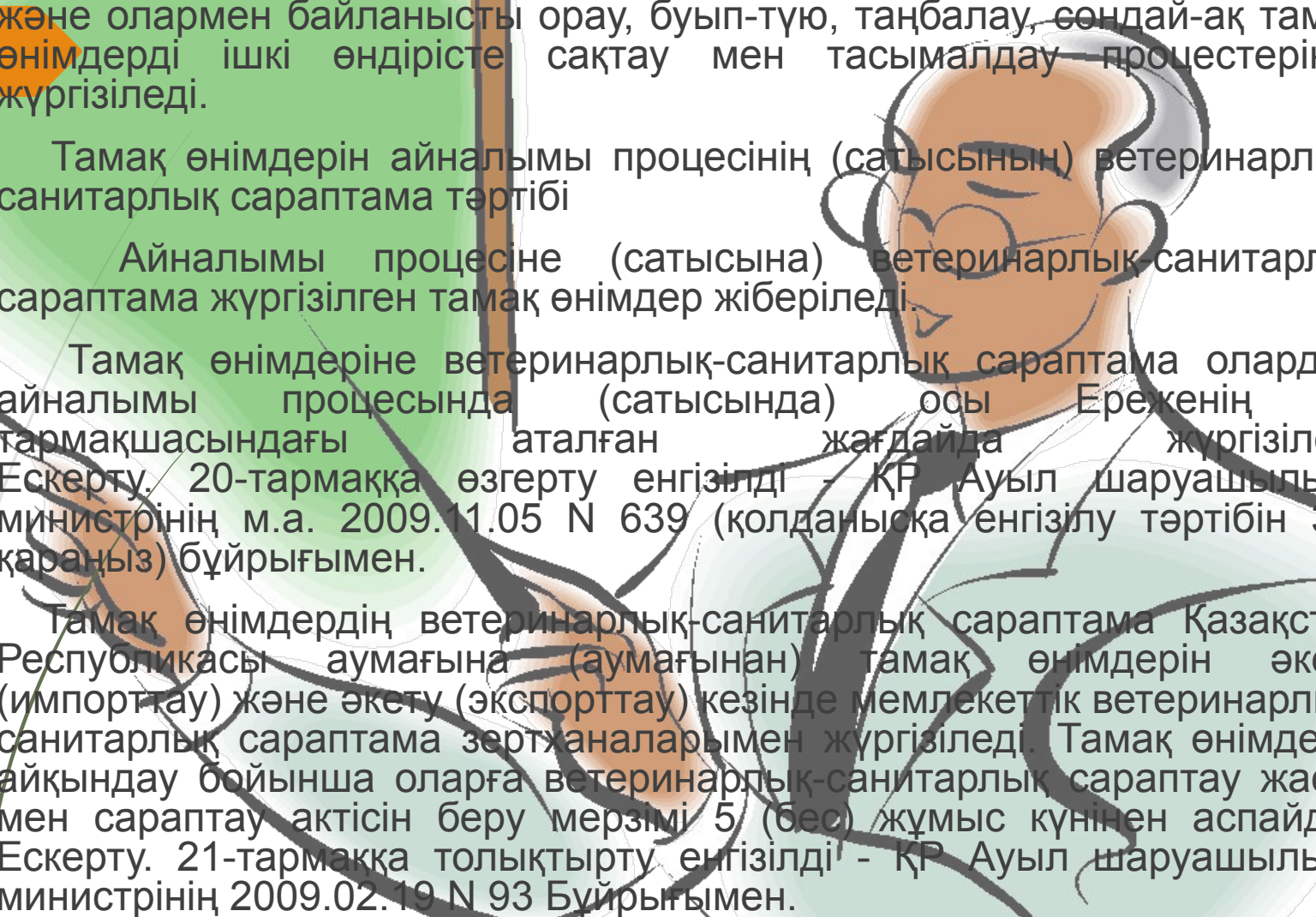
Жануарларды сою, тамақ өнімдерін өндіруіне (дайындауына) арналған балық аулауы (ұстап алуы), шикі сүтті, балды омартадан және жұмыртқаны жинауы мен азық және азық қоспаларын жасауы тамақ өнімдерін әзірлеу (жасау) процесіне (сатысына) жатады.

□ Ветеринарлық-санитарлық сараптамасына жануарларды сою жағдайда Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігінің 31 қазан 2002 жылғы N 351 , нормативтік құқықтық актілердің мемлекеттік тіркеу N 2105 Реестрінде тіркелген бұйрығымен бекітілген Жануарларды сою алдындағы ветеринариялық тексеру туралы және ағзалар мен ұшаларды сойғаннан кейінгі ветеринариялық-санитариялық сараптамасы туралы Ережесіне сәйкес атқарылатын сою алдындағы ветеринариялық тексеру және сойғаннан кейінгі ветеринариялық-санитариялық сараптамасы кіреді.

□ Сойғаннан кейінгі ветеринарлық-санитарлық сараптама қорытындысы бойынша Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 19 наурыз 2003 жылғы N 140 , нормативтік құқықтық актілердің N 2236 мемлекеттік тіркеу Реестрінде тіркелген бұйрығымен бекітілген Ет ұшаларын ветеринариялық таңбалау туралы Ережесіне сәйкес таңбалау (клеймо) жүргізіледі.

□ Ветеринарлық-санитарлық сараптама өндіруге арналған балық аулау (ұстап алу), шикі сүтті, балды омартадан және жұмыртқаны жинау кездерінде ветеринариялық (ветеринариялық-санитариялық) ережелерге және нормативтерге сәйкес жүргізіледі.



- 
- Тамақ өнімдерін ветеринарлық-санитарлық сараптама оларды өндіру (дайындау) процесінде (сатысында) барлық технологиялық процесінде және олармен байланысты орау, буып-түю, таңбалау, сондай-ақ тамақ өнімдерді ішкі өндірісте сақтау мен тасымалдау процестерінде жүргізіледі.
 - Тамақ өнімдерін айналымы процесінің (сатысының) ветеринарлық-санитарлық сараптама тәртібі
 - Айналымы процесіне (сатысына) ветеринарлық-санитарлық сараптама жүргізілген тамақ өнімдер жіберіледі.
 - Тамақ өнімдеріне ветеринарлық-санитарлық сараптама олардың айналымы процесінде (сатысында) осы Ереженің 11 тармақшасындағы аталған жағдайда жүргізіледі. Ескерту. 20-тармаққа өзгерту енгізілді - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің м.а. 2009.11.05 N 639 (қолданысқа енгізілу тәртібін 3-тараңыз) бұйрығымен.
 - Тамақ өнімдердің ветеринарлық-санитарлық сараптама Қазақстан Республикасы аумағына (аумағынан) тамақ өнімдерін әкелу (импорттау) және әкету (экспорттау) кезінде мемлекеттік ветеринарлық-санитарлық сараптама зертханаларымен жүргізіледі. Тамақ өнімдерін айқындау бойынша оларға ветеринарлық-санитарлық сараптау жасау мен сараптау актісін беру мерзімі 5 (бес) жұмыс күнінен аспайды. Ескерту. 21-тармаққа толықтырту енгізілді - ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 2009.02.19 N 93 Бұйрығымен.

*Назарларыңызға
рахмет!!!*

