

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЕ ЗНАЧЕНИЕ МЯСНЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ

**Балтаева Г.З., магистрант 1-го года обучения факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии**

**Научные руководители – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент, Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** мясные товары, токсикоинфекция,
ветеринарно-санитарная экспертиза.*

*Работа посвящена ветеринарно-санитарной экспертизе мясных
токсикоинфекций.*

Пищевыми токсикоинфекциями (отравлениями) - называется группа болезней людей, возникающих в результате употребления в пищу недоброкачественных продуктов питания животного или растительного происхождения. В случае отравления людей расследование осуществляют правоохранительные органы сан. инспекции, судебно-медицинские экспертизы [1,2].

Основные вопросы, решаемые при судебной ветеринарно-санитарные экспертизы: не было ли нарушение правил транспортировки или перед убойного осмотра животных, ВСЭ мяса, мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов; соблюдались ли правила хранения пищевых продуктов и их технологий переработки и использования для питания людей, имело ли место инфицирование животных мяса, мясо продуктов патогенными и токсическими организм и его источники

Токсикоинфекция и токсикозы вызываются патогенными и условно-патогенными микроорганизм рода *Calmonella*, *Campilobacter*, *Proteus*, *Streptococcus* и другие, анаэробными бациллами из рода клостридий.

Особую опасность представляют животные с патологий органов пищеварения, дыхание, ослабленные и истощение

подвергнутые вынужденному убой без соблюдения правил осмотра животных в соответствии, с которым необходимо проводить клинический осмотр бактериологическую исследование мяса, полученного от этих животных

Пищевые инфекции распространяются не только через пищу, но также через воду, воздух, почву, воздушно-капельным, контактным, трансмиссивным путем.

Большинство возбудителей в пищевых продуктах не размножается, но длительное время сохраняют жизнеспособность и вирулентность. Заражающая доля микробов может быть не велика. Инкубационный период довольно продолжительный от нескольких дней до нескольких недель. Симптомы заболеваний однотипные [3,4].

Пищевые отравления - это острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами определенных видов или содержащей токсичные вещества микробной и не микробной природы. в зависимости от того что послужило причиной заболевания, различают пищевые отравления: микробные (бактериальные), немикробные (не бактериальные), отравления с неустановленной причиной [5,6].

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях людей продуктами животного происхождения основывается на тщательном анализе условий, при которых произошло отравление человека: определение числа пострадавших, изучение материалов санитарного эпидемиологического расследования, тщательном сопоставлением сходных и различающейся клинической симптоматики, морфологически измененных у всех пострадавших, оценке результатов судебно-химического бактериологического и зообиологического исследования [7].

Если при медицинской и ветеринарной экспертизах обнаруживают одни и те же патогенные факторы, вызывающие как отравление людей, так и лабораторных животных, то ставят окончательный диагноз, а в судебном порядке определяют ответственность лиц, виновных в заболевании токсикоинфекциями и токсикозами как людей, так и животных.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
3. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.
4. Зялалов Ш.Р. Химический состав и качество молока при введении в рацион коров добавки на основе модифицированного диатомита/ Ш.Р.Зялалов, С.В. Дежаткина и др.// Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. -2020. - Т. 243. - № 3.- С. 97-102.
5. Молофеева Н.И. Изучение биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 при хранении/ Н.И.Молофеева, Д.А.Васильев, С.В.Мерчина //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII международной научно-практической конференции. - 2017. - С. 222-225.
6. Феоктистова Н.А.Результаты протеомного анализа бактериофага *Bacillus cereus* FBC - 28УГСХА // Н.А.Феоктистова, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2018. - № 4 (44). - С. 216-221.
7. Мерчина С.В. Морфология и биологические свойства фагов бактерий рода *Bacillus* / С.В.Мерчина, В.С.Русалеев // в сборнике: Вопросы микробиологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. – Ульяновск. - 1998. - С. 82-86.

VETERINARY AND SANITARY SIGNIFICANCE OF MEAT TOXIC INFECTIONS

Baltaeva G.Z.

Keywords: *meat products, toxic infection, veterinary and sanitary examination.*

The work is devoted to the veterinary and sanitary examination of meat toxicoinfections.