***Примерные вопросы для кандидатов в эксперты***

**Экспертиза при осуществлении федерального государственного ветеринарного надзора, включающего в том числе ветеринарный контроль в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации и (или) местах полного таможенного оформления, государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов, полномочия по осуществлению которого возложены Правительством Российской Федерации на Федеральную службу по ветеринарному и фитосанитарному надзору, требований безопасности кормовых добавок и кормов, изготовленных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов, а также государственного надзора в области безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами в пределах своей компетенции.**

**Общие вопросы**

1. Какой вид контроля не применяется при ввозе, вывозе и транзите в отношении подконтрольных госветнадзору товаров?
2. Какая информационная система разработана Россельхознадзором в целях совершенствования пограничного ветеринарного контроля в пунктах пропуска на государственной границе Российской Федерации и ЕАЭС?
3. Какой товар не является подконтрольным государственному ветеринарному надзору грузом?
4. Каким документом регламентируется порядок проведения совместных инспекций предприятий по производству продукции животного происхождения и аудитов в зарубежных странах?
5. На какую продукцию не распространяется действие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68?
6. В каких случаях лицензия на осуществление фармацевтической деятельности подлежит переоформлению?
7. Какой температурный режим установлен для помещений, где осуществляется разделка туш, их обвалка, жиловка, а также для помещений, где осуществляют измельчение мяса и субпродуктов?
8. Какая продукция, согласно Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» не подлежит декларированию?
9. Какая информация указывается при фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствии потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке?
10. Назовите срок действия ветеринарного свидетельства форм 1; 2; 3 и ветеринарных сертификатов формы 6.1, 6.2, 6.3?
11. В каких случаях может осуществляться хранение лекарственных средств для ветеринарного применения организациями и индивидуальными предпринимателями без получения лицензии?
12. В каких случаях осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов?
13. Назовите виды контроля, осуществляемые должностным лицом Россельхознадзора при пограничном ветеринарном контроле в отношении подконтрольного товара?
14. Назовите допустимое количество продукции животного происхождения при ввозе из иностранного государства на территорию РФ в ручной клади и багаже одного гражданина.
15. При наличии каких ветеринарных сопроводительных документов осуществляется перемещение с территории Российской Федерации мелких домашних животных, принадлежащих гражданам (не более 2 голов) в страны ЕС?
16. Какие требования предъявляются к размещению продукции в холодильных камерах?
17. Какими методами проводится идентификация пищевой продукции?
18. Как определяются критические контрольные точки при производстве продукции?
19. Перечислите опасные факторы по ХАСПП
20. Что должно быть включено в План ХАСПП?
21. Требования к отбору и транспортировке проб для лабораторных исследований.
22. Какие критерии качества должны быть приняты лабораториями, работающими в области контроля продуктов питания при импорте и экспорте?
23. Критерии аккрекдитации испытательных лабораторий
24. Факторы, определяющие правильность и надежность испытаний
25. Регистрация и хранение лабораторных образцов
26. Как проводится отбор проб в режиме усиленного лабораторного контроля?
27. Порядок государственной регистрации кормов и кормовых добавок для животных.
28. В отношении каких поднадзорных товаров Россельхознадзором выдаются разрешения на ввоз?
29. Какая продукция подлежит ветеринарно-санитарной экспртизе?

**Тема: Послеубойная диагностика инфекционных болезней**

1. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, протекающее без воспалительных инфильтратов под кожей; поверхностные лимфатические узлы увеличены в 2-4 раза, болезненны; множественные кровоизлияния на слизистой оболочке глаз, внутренних органов; мышцы дряблые, бледные, подкожная клетчатка бледно-желтушная; селезенка резко увеличена, пульпа размягчена, темно-красногк. цвета, почти дегтеобразная; печень увеличена, цвета охры; в почках узелки белого, темно-красного цвета; слизистая оболочка сычуга геморрагически воспалена; сердце - мускулатура бледная, дряблая, кровоизлияния под эпикардом. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
2. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо свернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа разМягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
3. Заболевание крупного рогатого скота, протекающее с преимущественным поражением органов дыхания, в острой стадии протекает с лихорадочными явлениями, в легких очаги бронхопневмонии серо-красного цвета, размером до куриного яйца; на разрезе легких мозаично-мраморный рисунок (темно-красного, серо-красного, серо-желтого цвета) в зависимости от стадии гепатизации; некротические участки различной величины отграничены от здоровой ткани легкого соединительно-тканной капсулой; лимфатические (средостенные) узлы отечные, сочные; в сердце - кровоизлияния на эпикарде; печень, сердце, селезенка в состоянии белково-жировой дистрофии. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
4. Заболевание овец, сопровождающееся поражением конечностей или слизистой оболочки ротовой полости, носит характер эпизоотии, протекает остро, лихорадка, угнетение, отказ от корма; чаще поражен:1 кожа межкопытной щели и венчика, что сопровождается хромотой, афты лопаются, а эрозии покрываются серозно-гнойным экссудатом, который, подсыхая, образует корочки; возможен некроз мягких частей венчика и опадение рогового башмака; в ротовой полости афты и эрозии концентрируется на беззубом крае, верхней губе и внутренней поверхности щек; лимфатические узлы сочные увеличены, незначительно, отечны; печень увеличена, дряблой консистенции; сердце дряблое, в толще мышца серые или серо-желтые, матовые очаги точечные и пятнистые геморрагии: на перикарде, под эпикардом, на плевре, брюшине, подкожной клетчатке, на фасциях мышц, почках, на слизистой сетки, книжки, сычуга и 12-перстной кишки; в легких диффузный отек. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
5. Инфекционная болезнь животных и человека, характеризуются образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
6. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой?
7. Как используется мясо, полученное от животных, подозрительных по заболеванию ящуром, находящихся в одной партии с больными и если нет возможности переработки его на вареные колбасы?
8. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериоскопическом исследовании?
9. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
10. Как используются мясо и субпродукты от животных, положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез?
11. Инфекционная зооантропонозная болезнь, характеризующаяся у животных бессимптомным течением или кратковременной лихорадкой, желтухой, дистрофией почек, печени, селезенки. Предполагаемый, диагноз и оценка продуктов убоя?
12. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоя животных, подозрительных на заболевание сибирской язвой?
13. Какой должна быть продолжительность проварки (при 100°С) тушки (полутушки) птицы при туберкулезе?
14. В хозяйстве проведен вынужденный убой животных, больных ящуром. Как разрешается использовать мясо и субпродукты?
15. На мясокомбинат поступила партия крупного рогатого скота, положительно реагирующего на лейкоз. Признаков болезни в органах и лимфатических узлах не обнаружено. Каков порядок переработки и использования продуктов убоя?

16. Хроническая инфекционная болезнь жвачных, протекающая, в основном, латентно и характеризующаяся прогрессирующим истощением, периодической диареей, летальным исходом. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?

1. Допускаются ли к убою на мясо животные, покусанные собаками, больные бешенством?
2. На мясокомбинат поступили животные, подозрительные по заболеванию ящуром. Порядок приема и убоя таких животных?
3. В партии крупного рогатого скота у одного животного обнаружен эмкар. Порядок приема и убоя животных?

20. На мясокомбинате при убое овец у них выявлено сильное поражение желудка и кишечника: слизистая оболочка желудка и кишечника гиперемирована и с очагами некроза, отечная, их содержимое зловонное, портальные, паховые, поясничные и средостенные лимфоузлы гиперемированы. Туша плохо обескровлена. При этом отмечено плохое обескровливание. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?

21. После родов у коровы появились крепетирующие отеки и острая лихорадка. При убое выявлены мышцы синего и черно-коричневого цвета. Лимфатические узлы увеличены, мясо неприятного запаха. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?

22. На мясокомбинат поступила партия свиней, положительно реагирующих на лептоспироз. У многих из них выявлено поражение почек в виде мелких серо-белых очагов и признаки цирроза почек. Порядок переработки продуктов убоя таких животных?

23. Как использовать туши крупного рогатого скота, полученные при убое животных, положительно реагирующих на туберкулин и не имеющих поражений в лимфоузлах, тканях и органах?

**Тема: Определение степени свежести мяса**

1. Дать ветсаноценку мяса. 1. При микроскопии мазков-отпечатков обнаружено свыше 20-30 микроорганизмов. 2. Реакция с сернокислой медью: в бульоне желеобразный осадок. 3 Количество летучих жирных кислот более 9 мг КОП. 4. Содержание амино­аммиачного азота: более 1,68 мг. 5. Реакция на аммиак по Песслеру: вытяжка желто­оранжевого или оранжевого цвета, с крупными хлопьями, выпадающими в осадок.

2. Дать ветсаноценку мяса. 1. При микроскопии мазков-отпечатков обнаружено единичные микроорганизмы. 2 Реакция с сернокислой медью: бульон прозрачный или слегка мутный. 3 Количество летучих жирных кислот до 4 мг КОП. 4. Содержание амино­аммиачного азота: 1,26 мг. 5. Реакция на аммиак по Песслеру: вытяжка зеленовато- желтого цвета, прозрачная или слегка мутная.

3. Дать ветсаноценку мяса. 1. При микроскопии мазков-отпечатков обнаружено не более 20-30 микроорганизмов. 2. Реакция с сернокислой медью: в бульоне образуются хлопья. 3. Количество летучих жирных кислот от 4,1 до 9 мг КОН. 4. Содержание амино­аммиачного азота: 1,27-1,68 мг. 5. Реакция на аммиак по Песслеру: вытяжка интенсивно желтого цвета, мутная.

4. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варкой?

5. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, что несколько туш повреждено грызунами или загрязнено их пометом. Ветеринарно-санитарная оценка мяса?

6. На поверхности мяса в холодильнике обнаружены колонии плесени, не проникшие в верхний слой мяса. Плесень зачищена. Какова санитарная оценка мяса?

7. По каким органолептическим показателям производится оценка степени свежести мяса с/х животных согласно ГОСТу?

1. Какой биохимической реакции не ставят при определении степени свежести птиц?

9. Укажите вид порчи мяса немикробного происхождения.

 10. Определите вид порчи мяса по следующим показателям: мышечная ткань рыхлая, коричнево-красного цвета, с кисловатым запахом, рН 5,4.

11. Какой реакцией определяется наличие первичных продуктов распада белков в бульоне?

12. У каких видов птиц при определении степени свежести не ставится реакция на пероксидазу?

**Тема: Определение видовой принадлежности мяса**

1. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса интенсивно-красный от светлых до темных оттенков. Цвет жира светло-желтый, при 15-16°С твердеет, при разминании между пальцами крошится. Температура плавления в пределах 45-52°С.
2. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса бледно-розовый, иногда белый. Цвет жира белый, мягкий, мажущийся, температура плавления 42,3 °С.
3. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса темно-красный, почти коричневый, а после выдерживания на воздухе становится черно-красным с синеватым отливом. Цвет жира желтоватый, при 15-16°С мягкий, температура плавления колеблется от 27 до 32°С.
4. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса в некоторых частях туши от беловато-розового до красного. Цвет жира белый, бледно-розовый, плавится при температуре 34-44 °С. Консистенция мягкая.
5. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса от светло-красного до кирпично-красного (коричневого). Цвет жира белый, серо-белый, плотный, на изломе крошится, температура плавления 40-50 °С.
6. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса от светло-красного до темно-красного. Цвет жира белый, при комнатной температуре плотный, плавится при температуре 44-55 °С.
7. Определить видовую принадлежность органа. Легкие: левое-три доли, правое- четыре доли.
8. Определить видовую принадлежность органа. Почки имеют дольчатое строение, каждая почка состоит из 16-28 долек.
9. Определить видовую принадлежность органа. Почка правая имеет сердцевидную треугольную форму, левая бобовидная, недольчатая.

10. Определить видовую принадлежность органа. Селезенка плоская широкая, овальная.

11. Определить видовую принадлежность органа. Язык длинный, конец его плоский, в виде шпателя, спинка покрыта тонким слоем ороговевшего эпителия.

12. Определить видовую принадлежность органа. Селезенка изогнутая, верхний конец широкий и плоский, нижний узкий, середина толстая, на поперечном разрезе вид треугольника.

13. Определить видовую принадлежность органа. Доли печени выражены неясно, вырезка для пищевода отсутствует, желчный пузырь большой.

14. Определить видовую принадлежность органа. Печень имеет три доли, глубокую вырезку для пищевода, желчного пузыря нет.

15. Определить видовую принадлежность органа. Язык длинный, узкий, валик отсутствует.

16. Определить видовую принадлежность органа. Почки имеют форму боба, не дольчатые.

17. Определить видовую принадлежность органа. Язык шероховатый, часто пигментирован, кончик языка острый, на спинке имеется утолщение - валик.

18. Определить видовую принадлежность органа. Легкие: левое - две доли; правое - три доли, межуточная ткань развита слабо, дольчатость не выражена.

19. Определить видовую принадлежность органа. Селезенка длинная, плоская, красного или светло-вишневого цвета.

20. Определить видовую принадлежность органа. Легкие: левое - три доли; правое- четыре доли, межуточная ткань сильно развита, дольчатость хорошо выражена.

**Тема: Определение мяса больных и здоровых животных**

1. Дать ветсаноценку мяса. 1. Реакция на пероксидазу: отрицательная. 2. рН выше 6,6. 3. Формальная реакция для мяса крупного рогатого скота: положительная.
2. Дать ветсаноценку мяса. 1. Реакция на пероксидазу: положительная. 2. рН: 5,6-6,2. 3. Формальная реакция для мяса крупного рогатого ската: отрицательная.
3. Дать ветсаноценку мяса. 1. Реакция на пероксидазу: с большой задержкой или отрицательная. 2 рН: 6,3. 3. Формальная реакция для мяса крупного рогатого скота: сомнительная.
4. Как использовать мясо, если были выделены сальмонеллы из туши или органов?
5. Как использовать мяса, если были выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек из глубоких слоев мускулатуры или лимфатических узлов при хорошей органолептике и отсутствии других патогенных микробов?
6. Как использовать мяса, если выделены микроорганизмы из группы кишечных палочек только из внутренних органов?
7. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих а гнилостном разложении мяса и мясопродуктов или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варкой?
8. Как использовать мясо при сильной степени истощении или дегенеративных изменениях в мускулатуре, но сальмонеллы не выделены?
9. Как использовать мясо, если были обнаружены микроорганизмы сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, злокачественного отека, сапа, ботулизма, эпизоотического лимфангита?
10. Какая санитарная оценка при чуме свиней, роже, болезни Ауески, пастереллезе (геморрагическая септицемия), листериозе, но при отсутствии в мясе сальмонелл?
11. Как использовать мясо, если были выделены кокковые, гнилостные, бактерии группы протея из глубоких слоев мускулатуры или лимфатических узлов при хорошей органолептике?
12. На мясо вынужденного убоя животных имеется акт убоя и справка местной лаборатории о том, что в мясе выявлена кокковая микрофлора. Необходимо ли повторно проводить бактериологическое исследование туши при приеме на переработку?

**Тема: Послеубойная диагностика инвазионных болезней**

1. Каким способом обеззараживают и как используют продукты убоя при обнаружении цистицеркоза у крупного рогатого скота и у свиней?
2. В мышечной ткани крупа и спины, принятой на мясокомбинат туши коровы, обнаружены множественные мелкие «пенообразные» включения серого или желтоватого цвета. Туша имеет показатели упитанности II категории. В ветеринарном свидетельстве указано, что животное здорово. Каков предполагаемый диагноз и оценка мяса?
3. На сальнике свиньи обнаружено множество тонкостенных пузырей грушевидной формы, с прозрачным содержимым и сколексом в виде белого бугорка, величиной с грецкий орех и более. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
4. При ветсанэкспертте туш овцы обнаружены пузырьки паразитарного происхождения величиной от 2 до 10 мм, заполненные прозрачной жидкостью и локализующиеся в межмышечной соединительной ткани. Возбудитель паразита имеет четыре присоски и корону крючьев из двух рядов. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
5. Гельминтоз животных и человека, вызываемый личинками нематоды, паразитирующей в половозрелом состоянии в тонком отделе кишечника, а в личиночной - в поперечнополосатых мышцах и реже в других органах. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
6. Каковы признаки дифференциальной диагностики эхинококкоза и цистицеркоза тенуикольного, цистицеркоза бовисного и саркоцистоза?
7. Мясо каких видов животных подлежит обязательному исследованию на трихинеллез? Каким способом проводится исследование?
8. При ветсанэкспертизе печени в желчных протоках обнаружены гельминты величиной 10-30 мм, относящиеся к классу трематод. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
9. Гельминтозное заболевание домашних и диких свиней, вызываемое нематодами нитевидной формы, белого или желто-белого цвета (длина самцов - 14-26 мм, самок - 20-50 мм), паразитирующими в бронхах. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
10. При осмотре голов крупного рогатого скота обнаружено более трех цистицерков на площади 40 кв. см. Ветсаноценка продуктов убоя?
11. Гельминтозное заболевание домашних и диких жвачных, а также непарнокопытных животных, вызываемое нематодами белого цвета и их личинками паразитирующими в бронхах и трахее. Длина паразитов колеблется от 17 до 80 мм (самцы) и от 23 до 150-мм (самки). Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
12. Инвазионное заболевание многих видов домашних и диких животных (болеет и человек), вызываемое трематодой ланцетовидной формы, длиной 5-15 мм, шириной 1,5-2,5 мм, паразитирующей в желчных протоках печени. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
13. При осмотре массетеров и других мышц головы крупного рогатого скота обнаружено пузырьковидное образование серовато-белого цвета, заполненное жидкостью, величиной с горошину. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
14. При осмотре туши лошади были обнаружены патологические изменений в виде разрастания грануляционной ткани, рубцов и свищи в области холки. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
15. Гельминтоз свиней, вызываемый нематодой белого цвета, молодые и половозрелые формы которой паразитируют в тонком кишечнике. Головной конец снабжен тремя губами. Самцы длиной 10-22 см, самки -23-30 см. Личинки гельминта поражают внутренние органы (лимфатические узлы, печень, легкие). Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
16. Заболевание овец и коз, вызываемое, личинками цестод, паразитирующими в головном и спинном мозге. Личинка имеет вид пузыря до 10 см в диаметре круглой или овальной формы, на внутренней полупрозрачной оболочке хорошо просматриваются розетки сколексов. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
17. Паразитарные болезни животных, вызываемые личинками оводов, проявляющиеся воспалительными изменениями в тканях и органах и наличием под кожей в области спины свищевых капсул. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
18. Гельминтозное заболевание непарнокопытных, вызываемое нематодой белого цвета, паразитирующей в тонком отделе кишечника. Рот окружен тремя губами, края которых снабжены зубчиками. Самцы длиной 15-28 см, имеют закругленный хвостовой конец, самки - до 37 см длины. Личиночные формы паразита обнаруживают в легких, печени, реже в лимфатических узлах. Заболевает преимущественно молодняк до года. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?
19. Заболевание, вызываемое нематодами, паразитирующими в сухожилиях сгибателей, в связках путового сустава, в подкожной клетчатке, шейных связках, в области сухожилий, а личинки в коже. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя?

**Тема: Контроль качества молока**

1. Молоко бело-желтого цвета со специфическим запахом и слегка сладковатым вкусом. Плотность-1,030, содержанием жира-3,6%,содержание белка 3,3%, кислотность-19ºТ. Определите, для какого молока характерны указанные показатели?
2. Молоко чистое, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, беложелтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность - 1,028, кислотность-16 Т, КМАФАнМ -1х105 КОЕ/г. Определите сортность молока .
3. Молоко чистое, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, бело­желтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность - 1,027, кислотность-18 Т, КМАФАнМ - 5х105 КОЕ/г. Степень чистоты не ниже 1 группы. Определите, для какого сорта молока характерны указанные признаки?

4 Молоко синеватого цвета, со специфическим запахом, на вкус водянистое. Плотность -1,024 содержание жира -1,8 %, белка -1,9 % кислотность -14 ºТ. Определите для какого молока характерны указанные признаки?

1. Молоко чистое, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов, бело­желтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность -1,027, кислотность -18 ºТ, КМАФАнМ-3х105 КОЕ/г.. Степень чистоты по эталону не ниже 1 класса. Определите, для какого сорта молока характерны указанные признаки?
2. Молоко голубовато-белого цвета, запах специфический, консистенция слегка водянистая плотность -1,030, содержание жира 0,04%, белка - 3,3%, кислотность -18° Т, Определите для какого молока характерны указанные признаки?
3. Молоко чистое без посторонних не свойственных свежему молоку привкусов и запахов бело­желтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность -1,029 кислотность -19°Т, количество соматических клеток - 2х105. Определите для какого молока характерны указанные признаки?
4. Молоко чистое без посторонних не свойственных свежему молоку привкусов и запахов бело­желтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность -1,027 кислотность - 20ºТ, КМАФАнМ-4х105 КОЕ/г, количество соматических клеток - 6х105. Определите, для какого сорта молока характерны указанные признаки?
5. Молоко желтого цвета, солоноватого вкуса, слизистой консистенции, плотность -1,038, содержание жира 3,5%, белка - 3,9%, кислотность -28° Т. Определите, для какого молока характерны указанные признаки?
6. При определении плотности молока, температура его оказалась 14°С. Укажите, как это отразится на показателях плотности?
7. Молоко чистое без посторонних не свойственных свежему молоку привкусов и запахов бело­желтого цвета, без осадка и хлопьев. Плотность -1,027 кислотность - 21ºТ, КМАФАнМ- 4х106 КОЕ/г., количество соматических клеток – 1х106. Определите для какого сорта молока характерны указанные признаки?
8. Молоко белого цвета, со специфическим запахом, сладковатый вкус не ощущается, консистенция водянистая. Плотность - 1,034, содержание жира 2,8%, содержание общего белка - 3,9%, молочного сахара - 4,5%. Определите, для какого молока характерны указанные признаки?

12.Молоко белого цвета, со специфическим запахом, сладковатый вкус не ощущается, консистенция водянистая. Плотность-1,031, содержание жира-0,03%, содержание общего количества белка-3,6, молочного сахара-3,5%. Определите, для какого молока характерны указанные признаки?

1. При контроле степени пастеризации молока по реакции на пероксидазу с йодистокалиевым крахмалом, цвет содержимого пробирки не изменился. Определите, для какого молока характерен этот показатель?
2. При исследовании молока в молочной лаборатории МТФ, у одной коровы были выявлены следующие показатели: содержание жира-4,6%, общего количества белка-4,9%, плотность-1,038, кислотность-35"Т. При органолептической оценке молока отмечено наличие желтоватого цвета и солоноватого на вкус. Определите, для какого молока характерны указанные признаки?
3. При контроле степени пастеризации молока по реакции на пероксидазу, с йодистокалиевым крахмалом, содержимое пробирки окрасилось в ярко-синий цвет. Определите, для какого молока характерен этот показатель?
4. Укажите, какой показатель химического состава молока учитывается при установлении его сортности?
5. При экспертизе молока проводилась органолептическая оценка. Укажите, какие показатели могли не учитываться при этом.

**Тема: ВСЭ продуктов (рыба, мед, растительные и молочные продукты)**

1. Какие пределы рН должна иметь вытяжка, приготовленная из мяса свежей рыбы?
2. Какие документы являются основанием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда и других продуктов пчеловодства?
3. Какова величина пробы меда для проведения его экспертизы?
4. Разрешается ли реализация на продовольственных рынках падевого меда?
5. Какими методами можно определить влажность меда?
6. Каково должно быть содержание массовой доли воды в меде, подлежащим реализации на рынке?
7. С какой кислотностью мед допускается к реализации?
8. Какие документы являются основанием для реализации молока и молочных продуктов, при их доставке частными лицами и молокоперерабатывающими предприятиями?
9. Какова величина средней пробы молока, отбираемая для проведения органолептических и физико-химических исследований молока на продовольственных рынках?
10. Какова величина средней пробы при исследовании сотового меда?
11. В какой таре запрещена доставка меда на продовольственные рынки?
12. Какие виды меда не выделяют при его классификации по происхождению?
13. Какие лабораторные реакции могут быть использованы для выявления падевого меда или его примесей к цветочному?
14. Какой из сахаров входит в состав инвертных?
15. Какой органолептический показатель не определяется при проведении ВСЭ меда?
16. Какова масса средней пробы свежих овощей при проведении экспертизы в ЛВСЭ рынка?
17. Каков срок действия ветеринарных документов при доставке молока и молочных продуктов на продовольственные рынки?

17. С помощью какого прибора можно определить содержание нитритов в растительной продукции?