**Відділ ветеринарно-санітарної експертизи**

*Завідувач відділом Моргун Ольга Анатоліївна , моб.тел. 0500385726 , е-mail*: [shao17@ukr.net](mailto:shao17@ukr.net)

Відділ ветеринарно-санітарної експертизи був утворений у 1998 році. На той час у ньому працювали 3 спеціалісти: завідуючий, лаборант і санітар.З 1998 по 2005 рік посаду завідуючого відділом займав Павло Григорович Одинець, посаду лаборанта – Валентина Володимирівна Бучковська, а санітара – Любов Петрівна Машкова. На той час проводили дослідження на органолептичні показники в ковбасних та в копчених виробах, дослідження риби на іхтіопатологічні показники та м’яса на паразитологічні показники. З 2005 року відділ розширявся – добавились посади лікарів, змінився його завідуючий. З 2005 по 2011 рік відділ очолював Ярослав Іванович Мельник, ветеринарними лікарями працювали Марина Олександрівна Калнаус , Оксана Вікторівна Коваленко і Світлана Миколаївна Доценко , ветеринарними лаборантами – Ольга Василівна Колпак і Валентина Володимирівна Бучковська , ветеринарним санітаром – Любов Василівна Федорівська. Почали досліджувати залишкову кількість антибіотиків в продуктах тваринництва; фізико-хімічні показники в ковбасних та в копчених виробах , фізико-хімічні показники в рибі та рибній продукції.З 2011 року по теперішній час відділ очолює Ольга Анатолівна Моргун. Під її керівництвом працюють:провідний ветеринарний лікар Людмила Миколаївна Базелян , провідний ветеринарний лікар Олена Анатоліївна Бубнова , провідний ветеринарний лікар Олена Олександрівна Бесараб , лаборанти Валентина Володимирівна Бучковська та Ірина Григорівна Ісаєнко , санітари Раїса Федорівна Ісаєва і Людмила Василівна Тарасінська.

Основними напрямками роботи науково-дослідного відділу ветеринарно-санітарної експертизи є організаційно-методична діяльність, проведення органолептичних , фізико-хімічних , мікробіологічних показників у т.ч. визначення залишкових кількостей антибіотиків в продукції тваринного походження, паразитологічної оцінки риби та інших гідробіонтів. У відділі також займаються вдосконаленням методів досліджень ,контролем за роботою та методичним керівництвом діяльності міських ,районних ,міжрайонних державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи ,державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках ,контролем за дотриманням методик та виконанням обовʼязкового обсягу досліджень ,підвищенням кваліфікації спеціалістів ветеринарної медицини лабораторій ,впровадженням в практику досягнень ветеринарної медицини.Проводять семінари , стажування лікарів ветеринарної медицини та лаборантів.

Відділом проводиться значна робота по дослідженню продукції тваринного походження при її виробництві, експерті та імпорті .

Дуже важливу роль в роботі відділу відіграє контроль за роботою державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках , адже туди надходять необроблені продукти тваринного походження (свіже мʼясо , риба та молоко) , які можуть бути джерелом інфекції різної етіології. Тому , щоб зберегти своє здоровʼя та здоровʼя своїх рідних важливо знати , яку небезпеку несе в собі продукція харчування ,я ка не пройшла перевірку в лабораторії.

Відділ ветеринарно-санітарної експертизи поділений на 3 сектори :сектор фізико-хімічних , біохімічних , паразитологічних та органолептичних випробувань м´яса та м´ясних продуктів , напівфабрикатів , риби та рибної продукції ; сектор мікробіологічних досліджень ; сектор дослідження меду , молочної та рослинної продукції.

У секторі фізико-хімічних ,біохімічних ,паразитологічних та органолептичних випробувань проводять дослідження м´яса ,м´ясної продукції ,риби свіжемороженої , копченої ,соленої :реакція з міді сульфату в бульйоні ,леткі жирні кислоти (мг КОН) ,реакція на пероксидазу ,формольна проба ,мікроскопічний аналіз свіжості м’яса , визначення маси порції ,температура в мякотной частині фасованого м´яса , крохмал ,білок ,волога ,жир , кислотність ,хлористий натрій ,суха речовина ,рН ,нітрит натрію ,кістковий залишок , залишкова активність кислої фосфатази, визначення аміаку та солей амонію ,натрій бензойнокислий ,масова частка уксусної кислоти в мясі сельді маринованої ,сорбінова кислота ,уротропін ,визначення азоту летких основ титриметричним методом визначення сірководню масова частина мязевих тканин ,трихінельоз ,цистицеркоз ,ехінококоз , саркоцистоз ,органолептичні дослідження ковбасних виробів ,напівфабрикатів ,м´ясної сировини , риби ,фізико-хімічні дослідження желатину , консервів м´ясних та паразитологія риби.

У секторі мікробіологічних досліджень визначають залишкову кількість антибіотиків тетрациклінової групи ,пеніциліну ,стрептоміцину та цинкбацитрацину у продукції тваринного походження напів кількісним методом дифузії в агар.

У сектоі дослідження меду ,молочної та рослинної продукції у меді визначають: видовий склад пилкових зерен ,реакція на наявність паді ,діастазне число до безводної речовини, вміст гідрооксиметилфурфуролу ,масова доля редукуючих цукрів ,визначення сахарози, масова частка механічних домішок (частинки тіла бджіл, вуликове сміття).Також досліджують вощину : концентрація водневих іонів (рН) 2%-ного водного розчину продукту , масова частка флавоноїдних сполук , показник окислюваності (справжності) , масова частка сирого протеїну , визначення води на поверхні листів вощини ,розмір листа ,розмір між сторонами основи комірки ,кількість листів у 1 кг вощини ,розривна довжина за температури 20 0С ,наявність фальсифікованого воску ,масова частка води ,тривалість занурювання голки Віка у віск на глибину 1 мм, за t=20 0С ,температура плавлення ,густина за температури 20 °С ,кислотне число ,число омилення ,ефірне число ,відношення ефірного числа до кислотного числа ,наявність фальсифікувальних домішок .Молоко та молочні продукти досліджуються за такими показниками : волога ,суха речовина ,жир ,білок ,кислотність , ступінь чистоти за еталоном ,кількість соматичних клітин ,густина ,чистота ,інгібуючі речовини , сода ,аміак ,перекис водню ,термостійкість ,визначення пастеризації ,фосфатаза , масова частка сахарози ,чистота і розмір кристалів молочного цукру ,вязкість продукту ,показник твердості ,масова доля лактози, розчинність.

Для забезпечення зовнішнього контролю якості лабораторних досліджень науково-дослідний відділ ветеринарно-санітарної експертизи приймає активну участь в Програмі між лабораторних порівнянь «Проф-тест» та міжнародних раундах професійного тестування FAPAS. Відділ ветеринарно-санітарної експертизи акредитований згідно ДСТУISO 17025.

Для роботи використовуються нові сучасні міжнародні і вітчизняні методики, ДСТУ тощо (які входять до сфери акредитації НААУ).