

Кровь и продукты проверяют, в зараженную зону войдут

Ветеринарные врачи работают и в лаборатории, и в поле

→ такая работа

Вместе с сотрудниками лаборатории корреспондент газеты обезличивала колбасу, проверяла овощи на нитраты, рыбу на наличие кишечной палочки, определяла кислотность молока. Теперь обо всем по порядку.

Межрайонная ветеринарная лаборатория проводит диагностику болезней животных городов Шахты, Новошахтинск, Октябрьского (с) и Усть-Донецкого районов. Располагается она в одноэтажном здании, которое находится во дворе Станции по борьбе с болезнями животных.

Корреспондента встретила директор лаборатории, ветврач бактериолог Татьяна Колесникова.

- Татьяна Петровна, сколько сотрудников работает в лаборатории? Какие исследования проводятся?

- У нас всего шесть сотрудников: четыре ветврача, лаборант и санитарка. Ветеринарной лабораторией проводятся бактериологические, физико-химические, биохимические, паразитологические, радиологические и серологические исследования, мы проводим диагностические исследования крови и сыворотки крови коров, коз, овец, свиней, лошадей на бруцеллез, хламидиоз, листериоз, сальмонеллы, лейкоз крупного рогатого скота, проверяем пчел, рыбу на бактериальные и другие болезни и еще многое другое.

Наша лаборатория также имеет аккредитацию на исследование сырья, пищевых продуктов и кормов, согласно техническим регламентам. Предприятия, которые произвели продукцию, должны в обязательном порядке подтвердить ее качество и безопасность. Они заключают с нами договор на обслуживание,



Для того чтобы определить уровень кислотности молока, в него добавляют специальный индикатор (фенолфталеин), а затем титруют щелочью до слабо-розового окрашивания, не исчезающего в течение одной минуты.

привозят пробы. Мы проверяем все документы, проводим необходимые исследования и пишем заключение.

Еще наши специалисты в рамках заключенных договоров проводят производственный контроль на предприятиях. Выезжаем на объект: рынок, магазин, кафе, проверяем его санитарное состояние. К примеру, на центральном рынке раз в месяц берем смывы со столов, копод для рубки мяса, ножей, прилавков - со всего, с чем соприкасалось сырое мясо.

Проверяем на присутствие кишечной палочки, сальмонеллы и так далее. Патогенный микрофлоры в местах, где торгуют мясом или готовят пищевые продукты, быть не должно. Сотрудники производственных цехов в обязательном порядке должны проводить обработку рабочих поверхностей. Например, прокрутили мясо - вымы-

ли мясорубку, обработали, а не так, что она стоит грязная, но в ней продолжают крутить мясо.

Также мы проверяем нестандартные торговые объекты, на которых, к примеру, ведется торговля сезонными овощами и фруктами.

3-4 С помощью портативных приборов проводим радиологическое исследование, определяем количественное содержание нитратов. Хочу отметить, что в этом году нарушений пока выявлено не было.

В нашу обязанность входит отбор проб на АЧС - африканскую чуму свиней. Например, участковый ветеринар идет в посадке обнаружил труп свиньи, который выбросил какой-то нерадивый животновод.

Нас вызывают. Мы выезжаем на место, надеваем противочумные костюмы, специальные бахилы, маски, перчатки, очки, отбираем пробу, запаковываем, печатаем и отправляем в

Татьяна КУЛЕШОВА, ведущий ветврач, химик-токсиколог, серолог

- В детстве меня мама часто спрашивала: «Кем хочешь стать?» Она много лет проработала в полиции, вышла на пенсию в звании подполковника. Брат пошел по ее стопам. Я же решила стать ветеринаром. Эта профессия широкого спектра. Можно не только лечить животных, но и работать в лаборатории, быть ветэкспертом на рынке, трудиться на участке. В 2006 году получила диплом и пришла устраиваться на работу. Были вакансии на прием животных и в лабораторию. Я выбрала вторую. И вот уже 12 лет тружусь на одном месте. Больше всего люблю готовить растворы для исследований. Это очень интересно. Все растворы разных цветов и консистенций, есть холодные, горячие, с лимком. Чувствую себя порой настоящей колдуньей!

Мы готовим растворы не только для Шахт, но и для лабораторий ветсанэксперты Новочеркасска, Новошахтинска, Усть-Донецкого и Октябрьского (с) районов.

г. Ростов-на-Дону в областную ветеринарную лабораторию для выявления ДНК-вируса африканской чумы свиней.

После отбора пробы уже силами участковых ветеринаров проводятся мероприятия по дезинфекции местности и уничтожению трупов путем сжигания.

- Расскажите, пожалуйста, об исследовании пищевых продуктов подробнее.

Например, принесли на проверку колбасу. Наш сотрудник принимает пробу в специальной комнате приема пищевых продуктов, проверяет сопроводительные документы, целостность упаковки, маркировку, сроки годности, регистрирует пробу в журнале приема и присваивает ей шифр, потом делает так называемую проделуру обезличивания, то есть закрывает специальной пленкой название продукта и данные изготовителя. Это делается для того, чтобы у специалистов, которые будут проводить исследование, не возникло предвзятого отношения.

Из отдела приема пробы отправляется в бактериологический и физико-химический отделы.

В бактериологическом отделе имеется бокс для работы с микроорганизмами 3-4 групп патогенности, оборудованный всем необходимым для проведения микробиологических исследований. Специалист подготавливает пробу, делает

необходимые разведения ее в растворе, помещает в питательные для бактерий среды, а потом ставит в термостаты с заданными температурами. Спустя определенное время устанавливает наличие роста бактерий или их отсутствие.

Таким образом пищевые продукты проверяются на кишечную палочку, сальмонеллы, листерию, стафилококк и другие патогенные микроорганизмы, которых в продуктах быть не должно.

Также в боксе стоит прибор для исследования молока на соматические клетки.

Вторую пробу в физико-химическом отделе проверяют на количество соли, нитрата натрия, влаги. У нас есть специальные приборы. Например, чтобы определить количество влаги, мы взвешиваем пробу, потом выпариваем ее в сухожарочном шкафу и взвешиваем снова. По ГОСТам каждое колбасное изделие имеет свои нормативы по нитриту натрия, влаги и соли.

В физико-химическом отделе есть прибор для определения в молоке жира, белка и плотности.

Вообще мы проводим исследование самых разнообразных пищевых продуктов, к примеру, просеиваем зерно на наличие сорных примесей. У нас есть специальные сита различного диаметра. Проверяем качество меда и многое другое.

- Какие еще отделы есть в лаборатории?

- В серологическом отделе проводятся исследования сыворотки крови на бруцеллез крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей, свиней обязательно два раза в год: осенью, когда скот переводится с пастбища в стойла, и летом, когда, наоборот, выводится обратно. Кровь крупного рогатого скота исследуется еще и на лейкоз. Обслуживаемая нами территория, а это Октябрьский и Усть-Донецкий районы, города Шахты и Новошахтинск, благополучна по бруцеллезу, а город Шахты - и по лейкозу тоже.

Кровь на исследование берут у животных ветеринарные врачи, которые работают на участках. Они ее отстаивают и привозят в пробирках к нам в лабораторию.



Директор лаборатории, ветврач бактериолог Татьяна КОЛЕСНИКОВА.



Уровень температуры, влаги и движения воздуха в помещении лаборатории измеряются специальным прибором.



Перед направлением на исследование пробу обезличивают, чтобы исключить фактор предвзятого отношения.

Подготовила
Елена ШАШКОВА