

УТВЕРЖДЕНО
Межправительственным Советом
по сотрудничеству в области ветеринарии
государств-участников СНГ
06. 04. 2000г.
г. Ашхабад

Введен в действие приказом ДГВ 02.08.2000 г. № 135

ПРАВИЛА **ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной** **экспертизы мяса и мясных продуктов**

1. Область применения

1.1. Ветеринарные правила и нормы «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» (далее - Правила) устанавливают ветеринарно-санитарные требования при приемке, предубойном осмотре животных (птицы), послеубойном осмотре туш и органов животных (птицы), ветеринарные нормы качества и безопасности мяса и мясопродуктов, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, а также переработки продукции, подлежащей обезвреживанию.

1.2. Требования настоящих Правил применяются в отношении животных (птицы), подлежащих убою, а также мяса и мясопродуктов (пищевой технической продукции, а также кормов животного происхождения) при заготовке, переработке, производстве, хранении, транспортировании, реализации (далее – на всех этапах оборота).

1.3. Настоящие Правила предназначены для учреждений Государственной ветеринарной службы СНГ, а также для других служб, уполномоченных осуществлять государственный надзор за качеством и безопасностью мяса и мясопродуктов.

1.4. Настоящие Правила являются обязательными для исполнения органами государственной исполнительной власти, органами местного самоуправления, организациями, учреждениями, предприятиями и иными юридическими лицами, независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности (далее организациями), гражданами – предпринимателями без образования юридического лица, должностными лицами и гражданами, деятельность которых осуществляется в области оборота мясной продукции.

2. Термины и определения

В настоящих Правилах и Нормах применяются следующие основные термины и определения;

Безопасность мяса и других продуктов убоя животных – соответствие их ветеринарным и санитарным правилам и нормам.

Боенские предприятие (мясокомбинат, птицекомбинат) – зарегистрированное Госветслужбой промышленное предприятие, осуществляющее убой и переработку животных (птицы), производство, хранение и реализацию мясных продуктов в соответствии с нормативными документами.

Ветеринарно-санитарная оценка – заключение ветслужбы о порядке использования животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза (ветсанэкспертиза, ВСЭ) – комплекс исследований животноводческой продукции по показателям качества и безопасности, проводимый Государственной ветеринарной службой в соответствии с нормативными документами.

Ветеринарно-санитарный осмотр – схема последовательного обследования туш, внутренних органов и других продуктов убоя животных (птицы).

Ветеринарное клеймение мяса – нанесение оттиска ветеринарного клейма на тушу, полутушу, четвертину, ливер и другие продукты убоя после проведения их ветсанэкспертизы.

Ветеринарное свидетельство (ветеринарный сертификат) – сопроводительный документ установленной формы, выдаваемый Государственной ветеринарной службой в соответствии с действующей инструкцией на партию подконтрольных Госветнадзору грузов, перевозимую за пределы района (города).

Ветеринарная справка – сопроводительный документ установленной формы, выдаваемый Государственной ветеринарной службой в соответствии с действующей инструкцией на подконтрольные Госветнадзору грузы, перевозимые в пределах района (города).

Ветеринарные конфискаты – продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для пищевых целей.

Ветеринарные правила и нормы (далее – ветеринарные правила) – нормативные правовые акты, устанавливающие ветеринарные и ветеринарно-санитарные требования (в том числе ветеринарно-санитарные нормативы безопасности), несоблюдение которых создает угрозу возникновения и распространения болезней животных, в том числе общих для животных и человека, и пищевых отравлений (поражений).

Ветеринарно-санитарное заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) объектов государственного ветеринарного надзора, грузов, подконтрольных государственному ветеринарному надзору, и транспортных средств, предназначенных для их перевозки, ветеринарным правилам.

Внутренние органы – сердце легкие с трахеей, печень, почки, пищевод, желудок, кишечник, селезенка, мочеполовые органы, извлеченные из туши.

Вынужденный убой – убой больных животных по указанию и подконтролем ветеринарных специалистов с целью недопущения их падежа или ввиду экономической нецелесообразности их лечения.

Государственный ветеринарный надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению и пресечению нарушений ветеринарного законодательства в целях обеспечения на территории СНГ эпизоотического благополучия и защиты населения от болезней животных и/или человека.

Дезинфекция – мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов и способствующее профилактированию инфекционных болезней человека и животных.

Животноводческая продукция – продукты животного происхождения, предназначенные в пищу людям и корм животным, а также для фармацевтического и промышленного использования.

Зачистка туши – удаление с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений.

Изолятор – изолированное помещение на скотобазе боенского предприятия для размещения больных и подозрительных по заболеванию убойных животных по решению Госветслужбы в случаях, предусмотренных настоящими Правилами.

Карантин скота – выдерживание скота, подозрительного по инфекционному заболеванию, с проведением мероприятий, предотвращающих возникновение или распространение заболеваний.

Карантинный двор (карантинное помещение) – изолированное помещение (двор) скотобазы боенского предприятия.

Кормовая мука животного происхождения – продукт, получаемый из непищевых белковых отходов, конфискатов, малоценных субпродуктов, из трупов скота, допущенных ветсаннадзором для переработки на кормовую муку.

Ливер – сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении. У свиней, кроме того извлекают язык с глоткой и гортанью.

Мясные полуфабрикаты – продукты из мяса, подготовленные для кулинарной обработки.

Мясные продукты (мясопродукты) – продукты, полученные результате технологической переработки мяса.

Мясо – туша или ее часть, представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них.

Мясоперерабатывающее предприятие – промышленное предприятие, осуществляющее переработку мяса и других продуктов убой животных, производство, хранение, и реализацию мясных продуктов в соответствии с нормативными документами.

Нормативные документы – государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Обезвреживание – санитарная-техническая обработка продуктов убой животных (проварка, посол, замораживание и т.д.), обеспечивающая их безопасность для человека и животных.

Обращение животноводческой продукции – обобщенное понятие деятельности, включающей убой животных, вылов (добычу) рыбы и других гидробионтов, заготовку, переработку, производство, хранение, транспортировку и реализацию животноводческой продукции.

Отравление животных (птицы) – заболевание животных (птицы), вызываемое поступлением в организм ядов и токсинов антропогенного или естественного происхождения.

Партия животных – любое количество животных одного вида, одновременно поставляемое на боенское предприятие в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы.

Партия продукции отечественного производства – любое количество однородной продукции, произведенной на одном предприятии за одну смену и сопровождаемое ветеринарным документом установленной формы.

Партия продукции импортного происхождения – любое количество однородной продукции, одновременно доставляемое одним видам транспорта и сопровождаемое одним комплектом документов (ветсвидетельство, качественное удостоверение).

Полутуша – каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль хребта.

Предубойная выдержка – содержание животных без корма перед убоем в течение определенного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого.

Предубойный ветеринарный осмотр животных – внешнее обследование клинического состояния животных, проводимое ветеринарным врачом (ветеринарным фельдшером) перед убоем.

Продукты животного происхождения, предназначенные в пищу людям – мясо, внутренние органы и другие субпродукты, мясные продукты, яйца, яйцепродукты, молоко, молочные продукты.

Продукты животного происхождения, предназначенные для использования в фармацевтике – органы, железы, ткани и органические жидкости животных, используемые для изготовления фармацевтических продуктов.

Продукты животного происхождения, предназначенные для промышленного использования – шкуры, мех, шерсть, волос, щетина, перья, рога и копыта, кости, кровь, кишки, а также молочные продукты, предназначенные для использования в промышленности.

Промышленная переработка (промпереработка) – производства на боенском или мясоперерабатывающем предприятии мясных продуктов (колбасных изделий, копченостей, консервов) из мясного сырья в соответствии с нормативными документами.

Санитарная бойня – комплекс изолированных помещений в хозяйстве или на боенском предприятии, предназначенных для переработки больных и подозрительных по заболеванию животных, а также болезнями невыясненной этиологии.

Скотобаз – обособленное помещение (площадка) на территории боенского предприятия для приема, размещения, ветосмотра, сортировки и отдыха убойных животных.

Список А – список заразных болезней, обладающих способностью для очень быстрого распространения за пределы национальных границ и имеющих серьезные социально-экономические последствия или представляющих угрозу для здоровья людей и имеющих большое значение для международной торговли животными и животноводческой продукцией.

Список Б – список заразных болезней, имеющих социально экономические значение и/или представляющих угрозу для здоровья людей в пределах страны и имеющих значение для международной торговли животными и животноводческой продукцией.

Субпродукты – внутренние органы, головы, хвосты, ноги, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке скота. Подразделяются на мякотные (ливер, мозги, языки, селезенки, почки, вымя, мясопищевода, мясная обрезь, калтыки), слизисты (рубцы с сетками, говяжьи и бараньи сычуги, говяжьи книжки, свиные и конские желудки), мясокостные (головы и хвосты, кроме свиных), шерстные (головы свиные и бараньи в шкуре, хвосты свиные, ноги свиные и говяжьи, путовые суставы и губы говяжьи и конские, уши).

Туша – мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног. Свиная туша может быть в шкуре, с головой и задними ногами.

Тушка птицы – убитая и обескровленная птица, с которой снято оперение.

Тушка птицы непотрошенная – тушка птицы с неудаленными внутренними органами, головой и конечностями.

Тушка птицы полупотрошенная – тушка птицы, с удаленным кишечником.

Тушка птицы потрошенная – тушка птицы, у которой удалены все внутренние органы, голова по второй шейный позвонок, ноги по заплюсневый сустав, шея (без кожи).

Убойные животные (птица) – сельскохозяйственные животные (птицы), предназначенные для переработки животных, отвечающее ветеринарным и санитарным требованиям.

Убойный пункт – оборудованное помещение (самостоятельное или в хозяйстве) для переработки животных, отвечающее ветеринарным и санитарным требованиям.

Уничтожение – сжигание или захоронение в биотермических ямах трупов животных и конфискатов.

Утилизация – переработка трупов животных и ветеринарных конфискатов в обезвреженные технические и кормовые продукты.

Холодильник (хладокомбинат) – предприятие, предназначенное для хранения животноводческой продукции при пониженных температурах, оборудование и функционирование которого отвечают требованиям нормативных документов.

3. Общие положения

3.1. Все виды сельскохозяйственных животных птиц перед убоем подлежат ветеринарному осмотру, а мясо и другие продукты убоя ветеринарно-санитарной экспертизе.

Реализация и использование мяса и других продуктов убоя животных (птицы), не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, запрещается.

3.2. Ветеринарный осмотр перед убоем животных (птицы) и ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов проводят ветеринарные врачи Государственной ветеринарной службы, аттестованные в установленном порядке.

3.3. После осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов ветеринарные врачи проводят ветеринарное клеймение в соответствии с действующей инструкцией, а также выдают заключения об использовании продукции.

3.4. Ветеринарные врачи несут ответственность за качество проводимой ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов в соответствии с действующим законодательством.

3.5. Закупаемые за рубежом мясо и мясопродукты должны соответствовать ветеринарным правилам и нормам, а также ветеринарно-санитарным требованиям безопасности и безвредности для человека и животных.

3.6. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на ветеринарных специалистов, руководителей организаций, осуществляющих убой скота (птицы), переработку, хранение и реализацию продуктов их убоя, а также на граждан-владельцев животных (птицы) и продуктов животного происхождения.

4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и предубойном содержании животных

4.1. К категории убойных животных относят: крупный рогатый скот (в.т.ч. яков, буйволов), свиней, овец, коз, оленей, лошадей, ослов, мулов, верблюдов, кроликов, нутрий, птицу: кур, уток, индоуток, гусей, индеек, цесарок и перепелов.

4.2. Не допускается убой животных на мясо без разрешения ветеринарного врача подразделения госветнадзора и без проведения клинического осмотра перед убоем.

4.3. К убою на мясо допускают:

-здоровых животных;

-животных, больных или подозрительных по заболеванию заразными болезнями, а также находящихся под угрозой гибели (травмы, ожоги, радиоактивное облучение, переломы и др.) в случаях предусмотренных настоящими Правилами;

-больных заразными болезнями при которых животные подлежат выбраковке: контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, туберкулез: (клинически больные и положительно реагирующие при серологическом или аллергическом исследованиях), инфекционный эпидидимит баранов, лейкоз крупного рогатого скота, инфекционная анемия лошадей, инфекционный энцефаломиелит лошадей, классическая чума свиней, пастереллез, (холера кур, оспадивтерит птиц, инфекционный ларинготрахеит птиц).

Мясо и другие продукты, полученные от убоя этих животных, используются в порядке, предусмотренном настоящими Правилами и Инструкциями по борьбе с этим болезнями.

При первых случаях выявления этих болезней (кроме туберкулеза и бруцеллеза) по указанию Главного государственного ветеринарного инспектора Кыргызской Республики или его заместителей больные животные могут быть уничтожены без использования мяса и других продуктов убоя на пищевые цели.

4.4. Запрещается убой животных на мясо и они подлежат уничтожению:

4.4.1. Больные и подозрительные по заболеванию сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, губкообразной энцефалопатией, чумой верблюдов, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, браздотом, энтеротоксемией, скрепи овец, катаральной лихорадкой овец, (блутанг), африканской чумой свиней, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, африканской чумой однокопытных, мелиоидозом (ложным сапом), миксоматозом и геморрагической болезнью птиц, чумой мелких жвачных, лихорадкой долины Рифт, гидроперикардитом, артритом-энцефалитом коз, контагиозным метритом лошадей, венесуэльским энцефаломиелитом лошадей, японским энцефалитом, ящуром (при первых случаях заболевания в благополучной местности).

4.4.2. Находящиеся в состоянии агонии, которое устанавливает ветеринарный врач подразделения госветнадзора.

4.5. Зарещается отправлять на боенское предприятие.

4.5.1. Подвергнутых лечению сывороткой против сибирской язвы до истечения 14 суток, а также привитых вакцинами до истечения сроков, указанных в наставлениях по их применению. В вынужденных случаях по разрешению ветеринарного врача подразделения госветнадзора животных убивают при отсутствии реакции на прививку и нормальной температуре тела.

4.5.2. Животных моложе 14 суток.

4.5.3. Однокопытных (лошадей, мулов, ослов и др.) не подвергнутых маллеинизации.

4.5.4. Животных с установленным диагнозом болезни, имеющих повышенную или пониженную температуру тела.

4.5.5. Животных, которым применяли антибиотики, антигельминтики и другие препараты с лечебной и/или профилактической целью, до истечения срока, указанного в наставлениях по их применению.

4.5.6. Животных, обработанных пестицидами, до истечения сроков, указанных в наставлениях по их применению.

4.5.7. Животных, в течение 30 суток, а птицу – 10 суток после последнего скормливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки.

4.5.8. Животных, которым вводили гормональные препараты, до истечения сроков полного выведения из организма, указанных в наставлениях по их применению.

4.5.9. Птицу при наличии следующих симптомов: взъерошенность оперения, опухание суставов, синусов головы, сережек; истечение из носа, глаз, рта; понос; наличие оспинок на гребне и сережках. Ее убивают и перерабатывают в хозяйствах, где она выращивалась.

4.6. Заготовку и вывоз животных для убоя на боенское предприятие разрешаются только по согласованию с органами госветнадзора из местности, благополучной по особо опасным и карантинным болезням.

4.7. Животные перед отправкой на боенское предприятие подлежат в хозяйствах ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению ветеринарного врача (фельдшера). Отобранных животных отделяют от общего поголовья и готовят к погрузке и транспортировке на боенское предприятие.

Животные должны быть направлены на убой не позднее 5 часов после приемки на боенское предприятие, которых выдерживают без кормления в хозяйстве: крупный и мелкий рогатый скот, верблюды и олени – не менее 15 ч. свиньи – 5 ч. кролики и нутрии – 12 ч.

Перед отправкой птица выдерживается в хозяйстве без корма (с учетом времени на транспортировку): куры: цыплята, цесарки, индейки, перепела – 8; гуси и утки – 6 часов. Птица, не прошедшая предубойной выдержки в хозяйстве отправки на убой не подлежит.

Срок предубойной выдержки животных в хозяйстве должен быть указан в товаро - транспортной накладной.

Если животные не были подвергнуты предубойной выдержке в хозяйстве, то ее проводят на боенском предприятии в вышеуказанные сроки.

Предубойной выдержке лошадей, ослов, мулов и верблюдов на боенском предприятии должна быть не менее 24 ч. (до результатов маллеинизации).

Животных имеющих признаки утомления ставят на отдых продолжительностью 48 ч. при нормальном поении и кормлении, а в дальнейшем с ними поступают также как указано выше.

Телят и поросят направляют на убой через 6 ч. после их приемки.

4.8. На каждую партию животных, направляемых для убоя, выдают ветеринарное свидетельство формы №1 (в пределах района – ветеринарная справка №4) с обязательным указанием сведений, предусмотренных формой свидетельства (справки), в том числе о плановых диагностических исследованиях, благополучии животных по заразным болезням, а также последних сроков применения антибиотиков, гормональных и стимулирующих препаратов.

4.9. Животных, непригодных для дальнейшего выращивания и окорма, с травматическими повреждениями, больных незаразными болезнями с нормальной температурой тела направляют на убой отдельной партией.

4.10. Животных, положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез, туберкулез, лейкоз, лептоспироз, листериоз, больных чумой (классической), эризипелоидом (рожа) свиней и другими болезнями, при которых мясо после обезвреживания допускают к употреблению в пищу, можно отправлять на мясокомбинаты только по специальному в каждом отдельном случае разрешению Госветслужбы, устанавливающей порядок перевозки и соответствующие ветеринарно-санитарные меры, которые необходимо соблюдать во время транспортирования, убоя и переработки животных.

4.11. На боенские предприятия животных доставляют любым транспортом и гоном в соответствии действующими нормативными документами.

Запрещается доставка в одном транспортном средстве больных и здоровых животных (птицы).

4.12. Ветеринарный врач хозяйства контролирует порядок заготовки, погрузки, транспортировки и выгрузки животных для убоя. При транспортировке железнодорожным, водным и воздушным транспортом ветеринарный контроль осуществляют органы госветнадзора. Погрузка осуществляется сдатчиком, выгрузка – работниками мясокомбината (бойни). С момента окончания выгрузки, оформления и подписания сторонами товарно-транспортной накладной животные считаются принятыми по количеству голов и ответственность за их сохранность несет мясокомбинат (бойня).

4.13. По прибытии партии животных на боенское предприятие ветеринарный врач подразделения госветнадзора проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства (вет.справки), а также соответствие указанного в ветеринарном документе

поголовья животных фактическому, затем дает указания о порядке выгрузки животных и размещения их на базах предприятия, проводит поголовный ветеринарный осмотр (при необходимости и термометрию) и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными (Приложение 1).

Поступившую на боенское предприятие птицу после приемки направляют на убой. В случае ее передержки более 12 часов проводят повторно ветеринарный осмотр (перед убоем).

4.14. Лошади, ослы, мулы и верблюды подлежат повторному осмотру и исследованию на сап (методом однократной офтальмомаллеинизации или анализом сыворотки крови в пластинчатой реакции агглютинаций).

Животные, реагирующие на маллеин подлежат уничтожению, а давшие положительную реакцию при исследовании сыворотки крови в РА, для уточнения диагноза обследуют с применением подкожной маллеиновой пробы. При отрицательном результате подкожной маллеиновой пробы считают благополучными по сапу и направляют на убой.

При убое животных без предварительной маллеинизации на боенском предприятии все продукты убоя направляют на утилизацию.

4.15. Партия, которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве (вет.справке), карантинируют до установления диагноза или причин несоответствия, но не более трех суток.

4.16. Трупы животных, обнаруженные в транспортных средствах, не выгружают. После исключения сибирской язвы их направляют на утилизацию в места, указанные Госветслужбой. Отправку трупов животных осуществляет владелец данной партии скота под контролем органов госветнадзора.

4.17. Боенское предприятия обязаны принимать животных сразу по прибытии, не позднее 2-х часов после их доставки. Принятый скот группами (по принадлежности хозяйствам и владельцам) размещают в загонах. Взрослых некастрированных самцов (быков, хряков, жеребцов) размещают индивидуально.

4.18. Вывоз и вывод поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов запрещается.

4.19. При поступлении на убой животных, реагирующих при исследовании на бруцеллез, туберкулез, а также в случаях когда убой больных или подозрительных по заболеванию животных (птицы) разрешен действующими инструкциями по борьбе с болезнями животных и настоящими Правилами. Их принимают отдельно от здоровых животных и направляют на санитарную бойню. При отсутствии санитарной бойни убой проводят в убойном цехе предприятия в конце смены или отдельно назначенный день по согласованию с органами госветнадзора.

После окончания убоя животных проводят дезинфекцию согласно действующей нормативной документации.

4.20. При выявлении в пути следования или во время приемки на боенском предприятии животных, больных сибирской язвой, всю партию подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии.

Крупный рогатый скот, овец, коз, верблюдов, лошадей, оленей с нормальной температурой тела без признаков заболевания карантинируют, вводят им противосибирезвенную сыворотку в профилактической дозе и устанавливают за ними ветеринарное наблюдение с ежедневной термометрией по усмотрению ветеринарного врача. По истечении трех суток после иммунизации карантинированный скот поголовно термометрируют и животных с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню.

Животных всех видов, имеющих клинические признаки заболевания, немедленно помещают в изолятор, где подвергают лечению. По истечении 14 суток после начала лечения и при наличии нормальной температуры тела их направляют на санитарную бойню.

При установлении случаев заболевания или падежа от сибирской язвы животных, которые уже находятся на базах предубойного содержания или поданы на убой, поступают, как указано выше в настоящем пункте.

4.21. В случае заболевания крупного рогатого скота эмфизематозным карбункулом или падежа животных от этой болезни на боенском предприятии все животные этой партии подлежат ветеринарному осмотру. Животных с нормальной температурой и без клинических признаков заболевания направляют для немедленного убоя отдельной партией, а больных изолируют и подвергают лечению. Выздоровевших животных выдерживают 14 суток с момента установления нормальной температуры, а затем направляют на убой.

4.22. При обнаружении в партии животных, поступивших на боенское предприятие, больных или подозрительных по заболеванию ящуром, всю партию животных немедленно направляют для убоя на санитарную бойню. При невозможности переработать этот скот на санитарной бойне, убой проводят в общем убойном цехе.

В случае доставки на боенское предприятие животных, переболевших ящуром инактивированной вакциной и направляемых на убой в течение 21 суток после вакцинации, их принимают и направляют на убой также отдельной партией.

В случае вынужденного убоя в хозяйстве животных, переболевших ящуром и убитых до истечения 3 месяцев после переболевания, а также вакцинированных против ящура и убитых до истечения 21 суток после вакцинации, туши и другие продукты убоя используют внутри данного хозяйства.

4.23. Не допускают использование в пищу мяса всех видов домашних и промысловых (диких) животных, погибших при пожаре, транспортных происшествий, убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т.д. Трупы таких животных подлежат утилизации или по разрешению органов госветнадзора (если они не подверглись разложению) могут быть допущены после проварки в корм свиньям или птице, а также в проваренном виде в корм зверям, после обязательного бактериологического исследования на наличие сальмонелл, а при необходимости на наличие возбудителей других инфекционных и инвазионных заболеваний.

5. Ветеринарно-санитарные требования к переработке животных

5.1. Проектирование, строительство, реконструкцию и эксплуатацию предприятий (цехов) по переработке убойных животных проводят в соответствии с действующими нормативными документами по согласованию с органами госветнадзора.

5.2. Боенские и мясоперерабатывающие предприятия подлежат ветеринарно-санитарной аттестации и учету (регистрации) в органах государственного ветеринарного надзора.

5.3. В помещениях для убоя животных и разделки их туш (тушек) должны соблюдаться условия, обеспечивающие предупреждение загрязнения мяса и других продуктов убоя.

Не допускаются встречные технологические потоки сырья и готовой продукции.

5.4. Предприятия (цеха), предназначенные для переработки животных (птицы), оснащают холодильными камерами.

5.5. Рабочие места ветеринарных врачей, осуществляющих осмотр продуктов убоя животных, оборудуют согласно ветеринарно-санитарным требованиям.

5.6. Оглушение животных должны проводить при условиях, исключающих их гибель.

Нутровка туш должна быть завершена не позднее 45 мин. после оглушения животных и не позднее 30 мин после их обескровливания.

5.7. Туши крупного рогатого скота, свиней, верблюдов, однокопытных подвергают ветсанэкспертизе после разделения на полутуши; туши телят, поросят, овец и коз – без их расчленения на полутуши.

5.8. Запрещается контакт продуктов убоя (туш, внутренних органов и др.), признанных непригодными для использования на пищевые цели, с продуктами убоя, допущенными к использованию на пищевые цели.

5.9. Эндокринно-ферментное сырье и кровь разрешается собирать на фармацевтические и пищевые цели только от здоровых животных.

В случае установления в процессе убоя животных инфекционных болезней, перечисленных в разделе 5, кровь от этих животных, а также вся кровь, находившаяся в накопителях, смешенная с кровью больных животных, подлежит обезвреживанию на том же предприятии при температуре не ниже 100°C в течение 2 часов.

Кровь, полученная от убоя животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, листериозом, чумой и рожей свиней, инфекционным атрофическим ринитом, болезнью Ауески, лейкозом или подозрительных по заболеванию этими болезнями, а также от животных, убитых на санитарной бойне, разрешается перерабатывать на технические и кормовые продукты путем проварки при температуре в толще массы не ниже 80°C в течение 2 часов.

5.10. Выпуск с боенского предприятия тушек птицы в непотрошенном виде запрещается.

5.11. Мясо хряков используют на изготовление вареных колбас после проварки или утилизируют.

5.12. При выявлении в процессе убоя и послеубойной ветсанэкспертизы особо опасных инфекционных болезней животных руководитель подразделения госветнадзора сообщает об этом вышестоящие органы госветнадзора и по месту отправки животных, а в случае выявления зооантропонозных болезней – в органы госсанэпиднадзора.

5.13. Ветеринарно-санитарные требования к мясу и другим продуктам вынужденного убоя животных.

5.13.1. Вынужденный убой животных проводят по разрешению ветеринарного врача в хозяйствах или на боенских предприятиях (санитарной бойне). При отсутствии санбойни переработку таких животных осуществляют в убойне – разделочном цехе предприятия в конце смены или отдельно назначенный день.

Мясо и другие продукты вынужденного убоя животных перерабатывают под контролем подразделения госветнадзора на боенском или мясоперерабатывающем предприятии в пределах административного района.

Запрещается вынужденный убой животных в пути следования при доставке на боенское предприятие.

5.13.2. К случаям вынужденного убоя не относят убой клинических здоровых животных: не поддающихся откорму, отстающих в росте и развитии, малопродуктивных, яловых; при угрозе гибели в результате стихийных бедствий (снежные заносы, наводнения и др.), получивших свежие травмы на боенском предприятии в период предубойного содержания, а также в состоянии агонии и больных инфекционными болезнями, при которых убой запрещен.

5.13.3. Транспортирование мяса вынужденно убитых животных из хозяйства на боенское или мясоперерабатывающее предприятие проводят с соблюдением ветеринарно-санитарных требований.

При доставке туш вынужденно убитых животных на боенское или мясоперерабатывающее предприятие должны быть представлены ветеринарное свидетельство (справка), акт о вынужденном убое и заключение ветеринарной лаборатории о результатах исследований.

Ветеринарно-санитарную экспертизу туш и других продуктов убоя осуществляют в том же порядке, как указано в **разделе 7** настоящих Правил, а также проводят микробиологические и физико – химические исследования согласно разделу 20 настоящих Правил с обязательной пробой варки.

Для исключения обезличивания мяса вынужденно убитого крупного рогатого скота, лошадей и верблюдов, его доставляют на боенское предприятие тушами, полутушами и четвертинами, а мясо овец, коз, свиней и телят – только целыми тушами. Полутуши и четвертины номеруют для установления принадлежности их к одной туше. Туши свиней, вынужденно убитых в хозяйствах, доставляют на боенское или мясоперерабатывающее предприятие с неотделенными головами.

5.13.4. Мясо вынужденно убитых животных после доставки подвергают ветеринарно-санитарному осмотру и размещают в изолированной холодильной камере до получения повторных результатов лабораторных исследований и принятия решения о порядке его использования.

5.13.5. Если по результатам ветеринарно-санитарного осмотра, микробиологических и физико-химических исследований и пробы варкой каждой туши, как указано в разделе 20, мясо и другие продукты вынужденного убоя будут признаны пригодными для использования в пищу, то их направляют на проварку, на изготовление мясных хлебов или консервов в соответствии с требованиями **п.п.14.2.2, 18.2, 18.5, 18.5.2, 18.5.4.** настоящих Правил.

5.13.6. Выпуск этого мяса и других продуктов убоя для пищевых целей, в том числе в сеть общественного питания (столовые и др.), в сыром виде запрещается.

5.13.7. Мясо вынужденного убоя после обезвреживания проваркой согласно разделу 18 настоящих Правил, разрешается использовать в качестве добавки при изготовлении вареных и ливерных колбас или консервов в соответствии с технологическими инструкциями по их производству.

Обезвреживание и использование такого мяса осуществляют под контролем подразделения госветнадзора.

6.Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и других продуктов убоя животных

6.1. На боенских предприятиях по переработке животных оборудуют рабочие места (далее – точки ВСЭ) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя.

Точки ВСЭ должны быть хорошо освещены и оборудованы дополнительными светильниками, подводом горячей и холодной воды со смесителями, стерилизаторами, емкостями с дезраствором, кнопками для остановки конвейерной линии, устройствами для регистрации выявленных случаев болезней, емкостями для ветеринарных конфискатов.

Точку ВСЭ по осмотру внутренних органов птицы дополнительно оборудуют столом, винтовым стулом, вешалами с подвесками для временного размещения тушек на 10-15 голов.

Ответственность за обустройство точек ВСЭ несет администрация (владелец) предприятия.

6.2. На боенских предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют следующие точки ВСЭ.

6.2.1. На линии переработки крупного рогатого скота и оленей оборудуют 4 точки ВСЭ для осмотра: голов; внутренних органов; туш; финальная.

Финальная точка ВСЭ представляет собой запасной подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш и предназначена для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш, подозрительных по болезням животных или для

окончательного выявления отклонений (поражений) от нормы и принятия решения о порядке использования продуктов убоя.

6.2.2. На линии переработки свиней – 5 точек ВСЭ для осмотра: подчелюстных (нижнечелюстных) лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкуры эту точку размещают за участком обескровливания, а при переработке свиней без съемки шкуры или со снятием крупона – после опалочной печи, совмещая место осмотра лимфоузлов на сибирскую язву с точкой осмотра головы); голов; внутренних органов; туш; финальная.

6.2.3. На линии переработки овец и коз – 3 точки ВСЭ для осмотра: внутренних органов; туш; финальная.

6.2.4. При переработке однокопытных животных (лошади, ослы, мулы) и верблюдов – 4 точки ВСЭ для осмотра: голов (на сап); внутренних органов; туш; финальная.

6.2.5. На линии переработки птицы: при скорости конвейера до 4000 голов в час оборудуют 2 точки ВСЭ: для осмотра внутренних органов и тушек, финальная; при скорости конвейера более 4000 голов в час (одноконвейерных линиях) – 3 точки ВСЭ: для осмотра внутренних органов и тушек, разделенных внутренних органов и финальная.

Первая точка ВСЭ на линии переработки птицы должна быть оборудована на участке извлечения внутренних органов из тушки, вторая

-непосредственно после разделения внутренних органов, финальная

-перед участком клеймения, упаковки тушек и на участке осмотра снятых с конвейера забракованных тушек и внутренних органов.

6.2.6. При переработке кроликов и нутрий – 2 точки ВСЭ для осмотра: внутренних органов и финальная.

6.3. Запрещается переработка животных на конвейерных линиях с необорудованными точками ВСЭ и при неукомплектованности специалистами подразделений госветнадзора.

6.4. На боенских предприятиях, не имеющих поточных линий для переработки животных, ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя проводят на столах или специальных вешалах.

6.5. При переработке животных на боенских предприятиях каждую тушу крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и лошадей, а также голову (кроме голов овец и коз), ливер желудочно-кишечный тракт и шкуру нумеруют одним и тем же номером. Внутренние органы, извлекаемые на конвейерные столы, осматривают синхронно с тушей.

6.6. До завершения ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов (включая трихинеллоскопию туш свиней) все продукты убоя, кроме желудочно-кишечного тракта, шкур всех видов животных, ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног овец и коз не разрешается удалять из убойного разделочного цеха.

6.7. Головы и внутренние органы для ветеринарно-санитарного осмотра должны быть подготовлены рабочим боенского предприятия в следующем порядке.

6.7.1. Головы крупного рогатого скота отделяют от туши, фиксируют на крючьях (движущийся конвейер) или вешалах за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи, или на столе, затем язык подрезают у верхушки и с боков так, чтобы не был поврежден, свободно выпадал из межчелюстного пространства и чтобы были сохранены все подлежащие осмотру лимфатические узлы.

6.7.2. Головы лошадей отделяют от туши и после извлечения языка вырубают (выпиливают) носовую перегородку, сохраняя ее целостность.

6.7.3. Голову свиней надрезают, оставляют при тушах до окончания послеубойного осмотра, для чего после съемки шкуры или после опалки голову надрезают со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно-атлантного сустава

вырезанием языка с гортанью из межчелюстного пространства. Голову оставляют при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.

6.7.4. Головы телят, овец и коз отчленяют по затылочно-атлантному суставу, оставляя при туше до окончания осмотра всех продуктов убоя.

6.7.5. Извлеченные из туши сердце, легкие с трахеей и пищеводом, печень должны быть между собой в естественной связи. Их подвешивают на крючья или размещают на конвейере или на столе. Селезенка у крупного рогатого скота, овец, коз может быть в естественной связи с рубцом или отделена от него и подана для осмотра вместе с ливером; у свиней и лошадей – в естественной связи с желудочно-кишечным трактом. Почки осматривают при туше.

Желудочно-кишечный тракт, половые органы, вымя размещают для осмотра на конвейере или неподвижном столе.

6.7.6. Туши и полутуши осматривают, подвешенными за ахилловы сухожилия.

6.7.7. Шкуру осматривают на столе после отделения от туши.

6.8. Порядок осмотра продуктов убоя животных.

6.8.1. Крупный рогатый скот, олени.

Голова: осматривают снаружи, вскрывают и осматривают подчелюстные (нижнечелюстные), околоушные, заглоточные медиальные (при необходимости - латеральные) лимфатические узлы. Осматривают, прощупывают губы и язык, при необходимости вскрывают. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные двумя разрезами, внутренние одним) с каждой стороны для выявления цистицеркоза.

Селезенка: осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости вскрывают.

Сердце: осматривают и вскрывают окологердечную сумку. Обращают внимание на состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большей кривизне, осматривают состояние крови, эндокарда, клапанного аппарата; проводят два-три продольных и один-два несквозных поперечных разреза миокарда (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.).

Легкие: осматривают снаружи и прощупывают. Вскрывают левый бронхиальный, трахеобронхиальный, средостенные лимфатические узлы. Разрезают и осматривают паренхиму в местах крупных бронхов (аспирация кровью, кормовыми массами и др.) и местах обнаружения патологических изменений.

Печень: осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы к печени последнюю отделяют и осматривают ее наличие патологических изменений. Разрезают и осматривают портальные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разреза. Желчный пузырь осматривают, при необходимости вскрывают.

Почки: извлекают из капсулы; осматривают и прощупывают, в случае обнаружения патологических изменений разрезают.

Пищевод. Желудок (преджелудки): осматривают снаружи серозную оболочку. В случае необходимости желудок вскрывают для осмотра слизистой оболочки. Осматривают пищевод (на цистицеркоз, саркоцистоз).

Кишечник: осматривают со стороны серозной оболочки и разрезают несколько брыжеечных лимфатических узлов.

Вымя: осматривают, прощупывают и делают один-два глубоких параллельных разреза в каждой половине вымени. Вскрывают над выменные лимфатические узлы.

Матка. Семенники. Мочевой пузырь. Поджелудочная железа: осматривают, а в случае необходимости вскрывают.

Туша: осматривают с наружной и внутренней поверхности, обращая внимание на наличие кровоизлияний, опухолей и других патологических изменений.

При подозрении на инфекционную болезнь или в других случаях, связанных с патологическими изменениями в органах и тканях по усмотрению ветеринарного врача вскрывают лимфатические узлы: поверхностно-шейные (предлопаточные),

подкрыльцовые (первого ребра и собственно подкрыльцовый), реберно-шейные, межреберные, краниальные грудные поясничные, подвздошные, тазовые, коленной складки, поверхностные паховые и подколенные.

В необходимых случаях для обнаружения цистицерков (финн) продольно разрезают мышцы шеи, лопатко-локтевые, спинные, поясничные, тазовой конечностей (запястные и скакательные).

6.8.2. Овцы, козы.

Ветеринарно-санитарный осмотр проводят в том же порядке, как у крупного рогатого скота. Для выявления казеозного лимфаденита осматривают лимфатические узлы поверхностный шейный и коленной складки. Головы подвергают внешнему осмотру, а при необходимости осматривают как у крупного рогатого скота.

6.8.3. Свиньи.

Голова: при обработке туш со съёмкой шкуры, делают продольный разрез кожи и мышц в подчелюстном пространстве от раневого отверстия вниз в направлении угла сращения ветвей нижней челюсти, вскрывают и осматривают с обеих сторон подчелюстные (нижнечелюстные) лимфатические узлы (на сибирскую язву). Если туши свиней обрабатывают без съёмки шкур или со снятием крупона, то подчелюстные лимфатические узлы и остальные части головы осматривают после опалки.

Далее при осмотре голов разрезают и осматривают подчелюстные и околоушные лимфатические узлы, наружные и внутренние жевательные мышцы (каждый по одному разрезу – на цистицеркоз). Осматривают язык, слизистую оболочку гортани, надгортанник и миндалины.

Селезенка: осматривают снаружи, при необходимости разрезают паренхиму и вскрывают селезеночные лимфатические узлы.

Легкие: осматривают снаружи, прощупывают и разрезают бронхиальные (левый, правый и средний), средостенные лимфатические узлы.

Сердце, почки, желудок, кишечник, пищевод: осматривают и исследуют так же, как крупного рогатого скота. При необходимости вскрывают и осматривают желудочные лимфатические узлы.

Печень: осматривают и прощупывают с диафрагмальную и висцеральную поверхности, вскрывают паренхиму одним разрезом поперек желчных ходов с висцеральной стороны на месте соединения долей.

Туша: осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Для исследования на цистицеркоз при необходимости разрезают и осматривают мышцы: шейные, лопатко-локтевые (анконеусы), грудные, поясничные, крестцовые, бедренные и диафрагму.

При подозрении на наличии воспалительных процессов (абсцессы и др.), локализованных в глубоких слоях мышечной ткани, проводят продольные разрезы мышц и вскрытие региональных лимфатических узлов.

Все туши обязательно исследуют на трихинеллез в порядке, как указано в разделе 8 настоящих Правил.

6.8.4. Однокопытные животные (лошади, ослы, мулы)

Голова: разрезают подчелюстные (нижнечелюстные) и подъязычные лимфатические узлы; осматривают носовую полость и вырубленную (выпиленную) носовую перегородку (на сап). Язык осматривают и при необходимости разрезают.

Легкие: вскрывают трахею, крупные бронхи и осматривают слизистую оболочку. Разрезают бронхиальные, а также глубокие шейные лимфатические узлы, расположенные вдоль трахеи. Разрезают двумя косыми разрезами доли правого и левого легкого, осматривают и ощупывают места разрезов.

Селезенка, сердце, печень, почки, кишечник, желудок и другие органы: осматривают так же, как и крупного рогатого скота.

Туша: осматривают с наружной и внутренней сторон. При подозрении на инфекционные болезни вскрывают и осматривают те же лимфатические узлы туши, что и крупного рогатого скота; дополнительно осматривают мышцы (с внутренней стороны лопатки) на меланомы, внутреннюю поверхность брюшной стенки на альфартиоз.

В случае подозрения на онхоцеркоз (наличие видимых патологических изменений в виде разрастания грануляционной ткани, рубцевание в области холки и др.) делают косоподольный разрез мышц по ходу выйной связки до уровня остистого отростка первого грудного позвонка.

6.8.5. Верблюды

Голову, тушу и все органы осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. В легких разрезают трахею, осматривают слизистую оболочку, вскрывают и осматривают средостенные лимфоузлы, вытянутые в виде сплошного тяжа вдоль средостения.

6.8.6. Порядок осмотра продуктов убоя птицы

Каждая тушка должна быть вскрыта рабочим предприятия или автоматическим устройством, таким образом, чтобы все органы и полость тушки были хорошо видны для осмотра. Отделение внутренних органов от тушки до ветеринарного осмотра запрещается.

Тушка: обращают внимание на степень обескровливания, упитанность; изменение на коже, подкожной клетчатке, в мышцах, на серозных и слизистых оболочках, в синусах и суставах (намины на киле, уплотнения, травмы, кровоизлияния, раны, отеки, загрязнения и др.)

Внутренние органы: осматривают печень (цвет, величина, консистенция), селезенку, почки, сердце, легкие, желудок и кишечник с клоакой, яичники и яйцевод, серозные оболочки грудобрюшной полости, фабрициеву сумку, а в случае необходимости вскрывают.

При наличии патологических изменений в тушке или органах, характерных для инфекционных, инвазионных или незаразных болезнях, тушку вместе с внутренними органами снимают с линии для более тщательного осмотра и в случае необходимости их направляют в ветеринарную лабораторию для исследований.

Тушки птицы с изменениями, не требующими браковки всей тушки: грудные намины; кровоизлияния; переломы костей ног и крыльев; незначительные повреждения кожи, возникшие в процессе технологической обработки; дерматиты на ограниченных участках кожи пропускают дальше по конвейеру для последующего проведения зачистки.

6.8.7. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя промысловых и диких животных, кроликов и нутрий, а также санитарную оценку мяса и других продуктов их убоя проводят, как указано в разделах 12 и 13 настоящих Правил.

6.9. Продукты убоя после окончания ветеринарно-санитарной экспертизы могут быть использованы: без ограничений; с ограничениями (изготовление отдельных видов мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии); после обезвреживания; утилизированы или уничтожены.

6.10. Ветеринарное клеймение мяса всех видов животных производят в соответствии с действующей Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.

6.11. Во всех случаях, когда в разделах настоящих Правил не указывается об ограничениях выпуска мяса и других продуктов убоя и о необходимости дезинфекции шкур, щетины, волоса, пуха и др. - их выпускают без ограничений.

6.12. При установлении инфекционных болезней проводят ветеринарно-санитарные мероприятия (дезинфекция помещений, оборудования и др.) в соответствии с действующими нормативными документами.

6.13. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя, а также исследований на трихинеллез регистрируют в журналах установленной формы.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.

Инфекционные болезни (Список А)

7.1. Ящур. Выпуск мяса и других продуктов убоя в сыром виде запрещается.

7.1.1. Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных больных, подозрительных по заболеванию, переболевших, привитых инактивированной вакциной (до истечения 21 суток) в неблагополучных пунктах и угрожаемой зоне, направляют для переработки на вареные или варено-копченые колбасы, вареные кулинарные изделия или в консервы. При невозможности переработки на указанные изделия их обезвреживают проваркой.

При наличии в мышцах множественных или обширных некротических очагов, а также при осложненных формах ящура сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением конечностей, вымени и других органов, тушу и органы направляют на утилизацию.

При наличии в мышцах единичных некротических очагов пораженные части мышц направляют на утилизацию, а вопрос о порядке использования органов и остального мяса решают в зависимости от результатов микробиологического исследования, как указано в разделе настоящих Правил.

Если на данном предприятии нет колбасного или консервного производства, то указанные туши и субпродукты допускают после обезвреживания к транспортировке на ближайшие колбасные или мясоконсервные заводы в пределах субъекта Кыргызской Республики, но только с разрешения Государственной ветеринарной службы и при соблюдении действующих нормативных документов.

Кости выпускают с предприятия только после их проварки в течении 2,5 ч или перерабатывают на сухие животные корма на том же предприятии.

Кишки, пищевод, мочевые пузыри подлежат технологической обработке отдельно от другого сырья с последующим промыванием внутри и снаружи 0,5%-ным раствором формальдегида или вымачиванием в насыщенном растворе поваренной соли, подкисленном уксусной кислотой 0,08%-ной концентрации: кишок – в течение 4 ч, пищеводов и мочевых пузырей – в течение 24 ч. Эти продукты необезвреженные указанным способом, направляют на утилизацию.

Слизистые оболочки желудков свиней и сычугов крупного рогатого скота разрешает использовать для получения пепсина на том же предприятии.

Кровь используют для производства сухого альбимунa, если мясокомбинаты оборудованы сушильными установками, обеспечивающими обработку готового продукта при выходе его из сушильной установки при температуре не ниже 65°C. При отсутствии таких установок кровь подлежит проварке, как указано в настоящем подпункте.

Сбор эндокринно – ферментного сырья (гипофиз, надпочечник, поджелудочная, щитовидная и парашитовидная железы), спинного мозга и желчи от животных, больных и переболевших ящуром, а также подозреваемых в заражении, запрещают.

Все боенские отходы, предназначенные для использования в корм животным (в том числе кровь, фибрин и т.п.) выпускают только после проварки, с доведением температуры в толще массы до 80°C в течение 2 ч или перерабатывают на том же предприятии на сухие животные корма. Решение об использовании кормов принимают органы госветнадзора.

Шкуры от больных животных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении, подлежат дезинфекции. Шкуры, снятые с туш до обнаружения ящура, а также шкуры от здоровых животных, не соприкасающихся с инфицированными шкурами,

разрешают отгружать с мясокомбината без дезинфекции в отдельных вагонах или автомашинах непосредственно на кожевенные заводы, минуя перевалочные базы, под контролем органов госветнадзора.

Рога, копыта, волос, щетину дезинфицируют 1%-ным раствором формальдегида, после чего выпускают без ограничений.

7.1.2. При убое в хозяйстве животных, больных ящуром, мясо другие продукты убоя от них используют только после проварки и только внутри хозяйства. Вывоз их в сыром виде за пределы хозяйства запрещают.

Шкуры, рога, копыта, волос и щетина подлежат дезинфекции.

7.2. Везикулярный стоматит.

Мясо и другие продукты убоя, полученные от больных и подозрительных по заболеванию животных направляют на промпереработку, с применением тепловых режимов. Шкуры дезинфицируют.

7.3. Везикулярная болезнь свиней.

7.3.1. Мясо и субпродукты, полученные от убоя больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней, используют для приготовления вареных, варено-копченых и копчено-запеченных колбасных изделий или консервов.

Субпродукты также используют для выработки зельца, студня, вареных колбас и консервов.

7.3.2. Кости после вытопки жиров, слизистые оболочки желудков, копыта перерабатывают на сухие животные корма на том же предприятии. Кишки, мочевые пузыри и пищеводы обрабатывают 0,5%-ным раствором формальдегида в течение одного часа с последующем промыванием водой, после чего используют внутри предприятия. Кишечное и другое сырье, не обезвреженное указанным способом, направляют на утилизацию. Шкуры от больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении животных дезинфицируют.

7.4. Чума крупного рогатого скота.

Чума мелких жвачных.

В случае обнаружения этих заболеваний после убоя животного тушу, кровь, шкуры и все остальные продукты убоя сжигают.

При убое животных, переболевших чумой, мясо и субпродукты направляют на изготовление вареных колбас или консервов. Шкуры дезинфицируют.

7.5. Чума верблюдов.

Тушу и другие продукты убоя от больных животных (в т.ч. шкуры) сжигают.

Все продукты, полученные от убоя от больных животных или находившиеся в контакте с ними, сжигают.

7.6. Заразная (контагиозная) плевропневмония крупного рогатого скота.

7.6.1. Туши непораженные внутренние органы направляют на проварку или для переработки на вареные колбасы и консервы.

Пораженные органы направляют на утилизацию.

7.6.2. Кишки после обработки и консервирования посолом используют на общих основаниях. Шкуры дезинфицируют.

7.7. Заразный узелковый дерматит овец и коз (Контагиозная эктима).

7.7.1. При доброкачественной форме болезни тушу и внутренние органы после зачистки пораженных тканей направляют на промпереработку.

7.7.2. При сливной, гемморрагической и гангренозной формах тушу вместе с внутренними органами направляют на утилизацию. Шкуру подлежат дезинфекции.

7.8.Катаральная лихорадка овец (Блутанг).

7.8.1. При первичном выявлении единичных случаев заболевания все продукты убоя животных уничтожают.

7.8.2. При массовом заболевании животных мясо и другие продукты убоя направляют на промпереработку или проварку. При наличии дистрофических изменений в мышцах, кровоизлияний в подкожной клетчатке или признаков истощения тушу и другие продукты убоя утилизируют. Шкуры дезинфицируют.

7.9. Оспа животных.

7.9.1. Туши и внутренние органы крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и лошадей при доброкачественной форме болезни и заживлении пустул после зачистки пораженных тканей направляют на промпереработку с применением тепловых режимов.

7.9.2. Туши и другие продукты убоя животных при сливной, гемморрагической и гангренозной формах утилизируют. Шкуры дезинфицируют.

7.10. Африканская чума лошадей (Африканская чума однокопытных).

7.11.1. При выявлении признаков болезни тушу, внутренние органы и шкуры сжигают.

7.11.2. Мясо и субпродукты первой категории, полученные от убоя свиней из первой угрожаемой зоны по африканской чуме, перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, консервы или проваривают согласно **раздела 18** настоящих Правил. Готовую продукцию реализуют в пределах неблагополучной зоны.

При наличии дистрофических изменений и кровоизлияний в мышечной ткани тушу и другие продукты убоя сжигают. Кости, кровь и субпродукты 2 категории (ноги, желудки, кишки), а также боенские конфискаты перерабатывают на мясокостную муку или проваривают в течение 2,5 ч и используют в корм птице в пределах угрожаемой зоны под контролем органов госветнадзора. Шкуры дезинфицируют.

7.12.Классическая чума свиней.

7.12.1. Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию выпускать в сыром виде запрещают. Свиней привитых против чумы и имевших перед убоем повышенную температуры или у которых после убоя обнаружены патологические изменения внутренних органов, рассматривают также как больных чумой.

При обнаружении в мышечной ткани дистрофических и других патологических изменений (абсцессов и др.) тушу и внутренние органы утилизируют.

7.12.2. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах решение об их использовании принимают после микробиологического исследования на наличие сальмонелл. При этом случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов, мясных хлебов согласно **раздела 19** настоящих Правил.

Внутренний жир вытапливают.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасные изделия, консервы мясные хлеба или направляют на проварку согласно **раздела 19** настоящих Правил.

Инфекционные болезни (Список Б)

7.13. Сибирская язва.

7.13.1. При подозрении на сибирскую язву дальнейший убой животных приостанавливают. От подозрительной туши берут селезенку, измененные участки ткани и пораженные лимфатические узлы и направляют в лабораторию для бактериоскопического и микробиологического исследований. До получения результатов исследований тушу и все продукты убоя изолируют в обособленное место.

7.13.2. При обнаружении бактериоскопическим исследованием возбудителя сибирской язвы тушу с органами и шкурой, не ожидая результатов микробиологического исследования, направляют для уничтожения сжиганием.

Все обезличенные продукты (ноги, уши, вымя, кровь и другие) полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от сибиреязвенного животного, уничтожает сжиганием.

Шкуры от здоровых животных, контактировавшие со шкурой от животного, больного сибирской язвой, подлежат дезинфекции.

При обнаружении на конвейере туши с признаками сибирской язвы количество туш, возможно обсемененных возбудителем сибирской язвы по ходу технологического процесса, определяется Госветслужбой.

Туши и продукты убоя, подозреваемые в обсеменении бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса, немедленно подвергают обезвреживанию проваркой, но не позднее 6 ч с момента убоя, в открытых котлах в течение 3 ч с начала закипания, а закрытых котлах при давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. По невозможности провести обезвреживание в указанной срок эти туши должны быть изолированы в помещении при температуре не выше плюс +10°C, а затем направлены на обезвреживание, как указано выше но не позже 48 ч с момента убоя. В случае невыполнения этих требований туши и продукты убоя, подлежащие обезвреживанию, должны быть направлены на утилизацию или сжигание.

Использование туш и продуктов убоя, обсеменение которых бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса исключается, решается в каждом конкретном случае Госветслужбой.

7.13.3. При отрицательном результате бактериоскопическом исследовании все продукты убоя, подозреваемые обсеменением возбудителем сибирской язвы, изолируют до получения заключения о результатах микробиологического исследования.

При подтверждении бактериологическим исследованием диагноза на сибирскую язву с тушами и другими продуктами убоя, подозреваемыми в обсеменении бациллами сибирской язвы поступают так, как указано в подпункте **7.13.2.**

7.13.4. После удаления сибиреязвенной туши и других продуктов убоя в убойно-разделочном цехе проводят дезинфекцию.

7.14. Болезнь Ауэски.

7.14.1. Туши и субпродукты животных, больных и подозрительных по заболеванию, в сыром виде не выпускают.

Ветеринарно-санитарную оценку мяса и субпродуктов проводят по результатам микробиологического исследования. В случаях обнаружение сальмонелл туши и внутренние органы направляют на проварку или на изготовление мясных хлебов, консервов. При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, мясные хлеба или консервы.

7.14.2. При наличии дистрофических или патологических изменений в мускулатуре тушу с субпродуктами направляют на утилизацию. Шкуру, рога, копыта дезинфицируют.

7.15. Лептоспироз. Ку-лихорадка.

Хламидиозный (энзоотический) аборт животных.

7.15.1. Если установлен лептоспироз и имеются дистрофические изменения в мышцах, или желтушное окрашивание, то тушу и внутренние органы направляют на утилизацию. При отсутствии дистрофических изменений и желтушного окрашивания тушу и субпродукты выпускают после проваривания, а пораженные органы и кишечник утилизируют.

7.15.2. При установлении Ку-лихорадки, хламидиозного (энзоотического) аборта у животных тушу и неизмененные органы, кровь – утилизируют.

При хламидиозе животных, кишечник, пищевод, мочевого пузыря, при отсутствии в них патологоанатомических изменений используют после обработки 0,5%-ным раствором формальдегида в течение 30 мин. Кости проваривают в течение 2,5 ч.

7.15.3. туши другие продукты, полученные от убоя животных, только положительно реагирующих при исследовании на лептоспироз, хламидиозный (энзоотический) аборт, Ку-лихорадку, то есть при отсутствии у них клинических признаков или патологоанатомических изменений в мышечной ткани и органах выпускают без ограничений.

Шкуры, волос, рога и копыта, полученные от убоя животных, клинически больных лептоспирозом, хламидиозным (энзоотическим) абортom или Ку-лихорадкой, выпускают после дезинфекции.

7.16.Бешенство.

7.16.1. При установлении признаков болезни тушу и все продукты убоя уничтожают.

7.16.2. Животных, покусанных бешеными животными, но не имеющих клинических признаков заболевания немедленно направляют на убой. Места укуса зачищают и обрезают, а тушу и внутренние органы направляют на промпереработку с использованием тепловых режимов.

7.17. Туберкулез.

7.17.1. Тощие туши от всех видов животных при обнаружении в них любой формы поражения туберкулезом органов или лимфатических узлов, а также туши независимо от состояния упитанности, головы, внутренние органы (в том числе кишечник) при генерализованном туберкулезном процессе, то есть когда одновременно поражены грудные и брюшные, органы с регионарными лимфоузлами, или мышечной тканью направляют на утилизацию.

7.17.2. Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатических узлах, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на выработку мясных хлебов, консервов или проварку. Внутренний жир вытапливают.

Непораженный туберкулезом кишечник направляют для использования на данном предприятии в качестве оболочки при выработки только вареных колбас, а при отсутствии такой возможности направляют на производство сухих кормов.

Пораженные туберкулезом органы и ткани независимо от формы поражения направляют на утилизацию.

7.17.3. При обнаружении в свиних тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов в подчелюстных (нижнечелюстных) лимфатических узлах голову утилизируют, а тушу, внутренние органы и кишечник направляют на промпереработку.

При туберкулезном поражении только брыжеечных лимфатических узлов направляют на утилизацию кишечник, а тушу и остальные внутренние органы направляют на промпереработку с использованием тепловых режимов.

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в подчелюстных и в брыжеечных узлах последние удаляют,

кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы – на выработки мясных хлебов, хлебов, консервов или проварку.

7.17.4. При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости направляют на утилизацию, а мясо (при отсутствии туберкулезных поражений) – на выработку мясных хлебов, консервов или проварку.

7.17.5. При убое животных, реагирующих на туберкулин, санитарную оценку мяса и других продуктов проводят в зависимости от обнаружения туберкулезного поражения. Если туберкулезные поражения в лимфоузлах, тканях и органах не обнаруживают, тушу и другие продукты убоя выпускают без ограничения.

7.17.6. Пораженные туберкулезом органы и ткани независимо от формы поражения утилизируют.

7.18.Коринобактериоз.

При обнаружении в лимфатических узлах туш туберкулезоподобных поражений, вызванных коринобактериями, тушу и органы выпускают без ограничения после удаления пораженных лимфоузлов.

7.19. Псевдотуберкулез. Иерсиниоз.

Тушу и внутренние органы при наличии истощения и множественного поражения лимфатических узлов, при обнаружении псевдотуберкулезных изменений в мышечной ткани или иерсиниозного поражения кишечника направляют на утилизацию.

При отсутствии истощения и поражении только отдельных внутренних органов или лимфатических узлов их направляют на утилизацию, а тушу – на выработку вареных колбас.

7.20. Паратуберкулез (Паратуберкулезный энтерит, Болезнь Иона).

При наличии патологических изменений в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, межжелудочной области (отеки) голову, измененные органы и кишечник с брыжейкой направляют на утилизацию, а тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию, а тушу и другие продукты убоя направляют на промпереработку.

Тощие туши, а также органы при наличии в них указанных поражений направляют на утилизацию.

7.21. Гидроперикардит (Сердечная водянка).

В случае обнаружения при послеубойной экспертизе изменений, характерных для гидроперикардита, туша органы подлежат утилизации или уничтожению.

Тушу и внутренние органы, полученные от убоя клинически здоровых животных, но подозреваемых в заражении возбудителем гидроперикардита, направляют на вареные колбасы или консервы, а внутренние органы – утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

7.22. Бруцеллез.

7.22.1. Мясо, полученное от убоя животных всех видов, имевших клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки.

Мясо полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза или патологоанатомических изменений в мясе и органах, выпускают без ограничений.

Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств (ферм), неблагополучных по бруцеллезу козье - овечьего типа (мелитензис), подлежит переработке на мясные хлеба, варенные колбасы или консервы при соблюдении условий, указанных в **разделе 18 настоящих Правил**. В ветеринарном свидетельстве об этом должна быть соответствующая отметка.

Мясо полученное от убоя овец и коз, реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на мясные хлеба, колбасные изделия или консервы при соблюдении условий, как указано в **разделе 18 настоящих Правил**.

7.22.2. Мясо, полученное от убоя баранов с признаками инфекционного эпидидимита, подлежит переработке на вареные колбасы, консервы или направляют на проварку, а семенники во всех случаях утилизируют.

7.22.3. Кость, полученная при обвалке мяса всех видов животных с клиническими или патологоанатомическими признаками бруцеллеза, а также от туш овец и коз, реагирующих на бруцеллез, направляют на вытопку пищевого жира или производство сухих животных кормов.

7.22.4. Голова, печень, сердце, легкие, почки, желудки и другие внутренние органы, полученные от убоя животных всех видов, реагирующих на бруцеллез или имеющих клинические признаки бруцеллеза, реализовать в сыром виде не разрешается, их выпускают после проварки или направляют для переработки на колбасные или другие вареные изделия.

7.22.5. Говяжьи и свиные уши и ноги, говяжьи губы и свиные хвосты предварительно перед промышленной обработкой или варкой должны быть ошпарены или опалены, бараньи и свиные головы – опалены, желудки – ошпарены.

7.22.6. Вымя от коров, овец и коз, реагирующих на бруцеллез, но имеющих клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений в туше и органах выпускают после проварки при наличии их направляют на утилизацию.

7.22.7. Кишки, пищеводы и мочевые пузыри, полученные от животных реагирующих на бруцеллез, выдерживают в 1%-ном соловом растворе, содержащем 0,5% соляной кислоты, в течение 48 ч при температуре 15-20°C и жидкостном коэффициенте 1:2. Кишки и пищеводы и мочевые пузыри, полученные от животных, клинически больных бруцеллезом, подлежат технической утилизации.

7.22.8. Кровь от животных, клинически больных и реагирующих при исследовании на бруцеллез, разрешается использовать на изготовление сухих животных кормов или технических продуктов.

Шкуры, рога, копыта, полученные от убоя всех видов животных клинически больных бруцеллезом и реагирующих на бруцеллез любого вида (бовис, мелитензис) выпускают после дезинфекции.

7.23. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота (Инфекционный пустулезный вульвовагинит). Парагрипп –3 Аденовирусная инфекция. Вирусная диарея.

7.23.1. Выпуск мяса и других продуктов, полученных от больных или подозрительных по заболеванию животных, в сыром виде запрещается.

7.23.2. Мясо и субпродукты, признанные по результатам ветсанэкспертизы пригодными на пищевые цели, направляют для переработки на вареные колбасные изделия, мясные хлеба и консервы.

7.23.3. При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводят микробиологическое исследование. При обнаружении сальмонелл внутренние органы (в.т.ч. кишечник) направляют на утилизацию, а туши (после зачистки измененных тканей) выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов и мясных хлебов.

7.23.4. Голову, трахею, пищевод, мочевой пузырь, кость, полученную при обвалке, кровь, патологические измененные органы и ткани, рога и копыта направляют на утилизацию. Шкуры и волос дезинфицируют.

7.24. Лейкоз.

7.24.1. При любой форме лейкоза в случаях поражения мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или при выявлении лейкозных

разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши ее (независимо от упитанности) и другие продукты убоя, кроме шкур, утилизируют.

7.24.2. Если поражены отдельные лимфатические узлы или органы, но нет изменений в скелетной мускулатуре, такие лимфатические узлы и органы направляют на утилизацию, а туши и непораженные органы используют для изготовления вареных колбасных изделий, мясных хлебов и консервов или проваривают.

7.24.3. При положительном результате гематологического исследования животного на лейкоз, но при отсутствии патологических изменений, свойственных лейкозу, тушу и органы направляют на изготовление вареных колбасных изделий, мясных хлебов, консервов, а при положительном результате только серологического исследования животного продукты убоя выпускают без ограничения.

7.24.4. Шкуры при кожной форме лейкоза утилизируют.

7.25. Кампилобактериоз крупного рогатого скота.

7.25.1. Туши и другие продукты убоя от животных, больных подозрительных по заболеванию указанными болезнями, выпускать в сыром виде запрещается.

При наличии дистрофических или других патологических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии патологических изменений в туше и органах решение об использовании продуктов убоя принимают после микробиологического исследования (за исключением листериоза) на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов, мясных хлебов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы направляют на выработку вареных, варено-копченых колбас и консервов или проваривают.

При роже, пастереллезе и листериозе мясо, кроме того, разрешается использовать и на изготовление вареных колбас, варено-копченых грудинок и кореек.

Патологически измененные внутренние органы, кишки и кровь, а также головы от больных листериозом животных во всех случаях утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

7.27. Инфекционный атрофический ринит свиней.

При подозрении заболевание для осмотра голову разрубает вдоль на две половины. Осматривают воздухоносные пути: при обнаружении воспалительных и некротических процессов на слизистых оболочках носовой полости, атрофии раковин, голову с языком, трахею и легкие направляют на утилизацию. Тушу и остальные внутренние органы (печень, почки, селезенка и другие) при отсутствии в них дистрофических изменений выпускают без ограничений.

7.28. Глубокообразная энцефалопатия крупного рогатого скота.

Скрепи овец и коз.

7.28.1. Туши со шкурой и другими продуктами убоя подлежат уничтожению сжиганием.

Туши от животных, находившихся в контакте с больными, направляют на проварку или выработку консервов. Голову, внутренние органы, спинной мозг и другие продукты убоя подлежат уничтожению сжиганием.

7.28.2. Шкуры, полученные от клинически здоровых животных находившихся в контакте с больными, дезинфицируют.

7.29. Висна-Маэди и аденоматоз овец и коз.

7.29.1. Туши истощенных животных вместе с головами и внутренними органами направляют на производство мясокостной муки, которую скармливают только птице.

7.29.2. Туши и внутренние органы без видимых патологических изменений, полученные от убоя больных и серопозитивных к вирусам с висна – маэди овец и аденоматоза овец и коз, направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий, мясные хлеба и консервы.

Голова, кости, легкие и другие патологически измененные органы, а также желудочно-кишечный тракт направляют на утилизацию.

Шкуры и шерсть дезинфицируют.

7.30. Инфекционная агалактия овец и коз. Инфекционная плеввропневмония коз.

Туши и непораженные внутренние органы направляют на проварку или для переработки на вареные колбасы, мясные хлеба или консервы.

Патологически измененные органы и ткани направляют на производство кормовой муки, которую скармливают только птице.

Кишки после обработки и консервирования посолом используют на общих основаниях.

7.31. Репродуктивно - респираторный синдром свиней.

7.31.1. Реализация мяса в сыром виде запрещается.

Туши и другие продукты, полученные от убоя больных свиней, перерабатывают на вареные колбасы, мясные хлеба, консервы или обезвреживают проваркой.

Тушу с кровоизлияниями или дистрофическими изменениями в мышцах и внутренних органах – утилизируют.

7.31.2. Кости, кровь и субпродукты второй категории (ноги, желудки, кишки), а также боенские конфискаты перерабатывают на мясокостную муку или проваривают и используют в корм птице. Половые органы во всех случаях утилизируют.

Шкуры и щетину дезинфицируют.

7.32. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота. Инфекционный энцефаломиелит лошадей.

Туши и непораженные органы направляют на проварку, а головы и пораженные органы – на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.33. Вирусный (трансмиссивный) гастроэнтерит свиней (Инфекционный гастроэнтерит свиней).

7.33.1. Мясо и субпродукты больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней, направляют на изготовление вареных, варено-копченых колбасных изделий, консервов или проваривают.

Мясо и субпродукты от переболевших животных при отсутствии патологических изменений выпускают без ограничения, а голову, ноги и хвост от этих животных используют после проварки.

7.33.2. Кишечник, мочевые пузыри и пищеводы от больных свиней утилизируют.

Кишки, мочевые пузыри и пищеводы от подозрительных по заболеванию, подозреваемых в заражении и переболевших животных используют в качестве оболочек при изготовлении вареных колбасных изделий после предварительной обработки 0,5%-ным раствором формальдегида в течение одного часа с последующей промывкой водой.

7.33.3. Кости после вытопки жира, кровь, копыта перерабатывают на мясокостную муку.

7.33.4. Шкуры от больных и подозрительных по заболеванию свиней дезинфицируют, а от переболевших – выпускают без ограничения.

7.34. Энтеровирусный энцефаломиелит (Болезнь Тешена) свиней.

Мясо и другие продукты убоя перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, мясные хлеба, консервы или проваривают.

При наличии дистрофических изменений в мускулатуре тушу со всеми внутренними органами направляют на утилизацию или сжигают.

Кости, кровь, головной и спинной мозг, кишки, желудки, мочевые пузыри, пищеводы, копыта перерабатывают на сухие животные корма.

Шкуры с животных не снимают, а опаливают или ошпаривают. Допускается снятие шкур с последующей их дезинфекцией.

7.35. Везикулярная экзантема свиней.

7.35.1. Мясо и другие продукты, полученные от убоя больных свиней, направляют на изготовление вареных колбас и консервов.

7.35.2. При наличии дистрофических изменений пораженные органы и ткани направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.36. Эмфизематозный карбункул. Злокачественный отек. Браздот. Инфекционная энтеротоксемия овец. Дизентерия ягнят и свиней. Ботулизм. Столбняк.

При установлении этих болезней тушу с органами и шкурой уничтожают.

Все обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и другие) полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от животных, у которых установлены указанные болезни или если они находились в контакте с ними (в т.ч. туши), уничтожают.

7.37. Сап. Мелиоидоз. Эпизоотический лимфангит лошадей.

При установлении сапа, мелиоидоза, эпизоотического лимфангита после убоя животных туши с внутренними органами и шкурой уничтожают.

Туши все продукты и убоя, подозреваемые в обсеменении возбудителями сапа, мелиоидоза и эпизоотического лимфангита по ходу технологического процесса, выпускают после проварки, а внутренние органы направляют на утилизацию, так же поступают и с тушами при невозможности их проварки.

7.38. Мыт.

Голову и внутренние органы направляют на утилизацию, а тушу выпускают без ограничения, если при микробиологическом исследовании не выделены сальмонеллы или возбудитель мыта. При выделении из туши сальмонелл или мытного стрептококка ее направляют на проварку. Шкуру дезинфицируют.

7.39. Актиномикоз. Актинобациллез.

При обнаружении актинамикозных и актинобациллезных поражений в лимфоузлах головы или шеи их удаляют, а голову направляют на проварку. При поражении костей и мускулатуры головы последнюю направляют на утилизацию.

При ограниченном поражении внутренних органов и языка их выпускают после удаления пораженных участков, а при значительных поражениях направляют на утилизацию.

Тушу и непораженные органы выпускают без ограничения.

При генерализованном процессе с поражением костей, лимфоузлов, внутренних органов и мускулатуры тушу с органами направляют на утилизацию.

7.40. Некробактериоз. Копытная гниль овец и коз.

При патологическом процессе (при поражении только зева или носа, гортани, внутренних органов, конечностей) тушу выпускают без ограничения, а пораженные части направляют на утилизацию.

В случае септического процесса тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

При поражении нескольких органов и удовлетворительной упитанности туши (кроме истощенных) решение о возможности использования мяса и внутренних органов

принимают после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной микрофлоры, в т.ч. сальмонелл и др.). Шкуры дезинфицируют.

7.41. Гемофилезная плевропневмония свиней. Гемофилезный полисерозит.

7.41.1. При отсутствии патологических изменений в тушах и органах решение об использовании принимают после микробиологического исследования. При обнаружении в мясе или внутренних органах сальмонелл, внутренние органы утилизируют, а туши выпускают после проварки или направляют на выпуск консервов, мясных хлебов. При отсутствии сальмонелл туши и внутренние органы перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы.

7.41.2. При наличии дистрофических или других патологических изменений в мышечной ткани тушу, внутренние органы и других продукты убоя направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.42. Инфекционная анемия лошадей.

Туши и продукты убоя, полученные от больных животных, направляют на утилизацию. Животных при отсутствии клинических признаков, но имеющих при серологическом исследовании положительный или дважды с интервалом 7-20 дней сомнительные результаты, подвергают убою, туши используют после обезвреживания проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов и консервов.

Голову, кости и внутренние органы утилизируют. Шкуры дезинфицируют.

7.43. Грипп свиней. Грипп лошадей.

Выпуск мяса и других продуктов убоя в сыром виде запрещается.

При отсутствии изменений в мускулатуре тушу и органы направляют на промпереработку (кроме полуфабрикатов и сырокопченых изделий).

При наличии дистрофических и других изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами утилизируют.

Пораженные внутренние органы, кишки и кровь во всех случаях направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.44. Вирусная ринопневмония лошадей (Вирусный аборт лошадей).

При убое больных или подозрительных по заболеванию лошадей мясо после проварки используют в корм животным. Кости и внутренние органы утилизируют.

Пораженные внутренние органы, кишки и кровь во всех случаях направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.45. Инфекционные болезни молодняка (Диплококковая септицемия, Колибактериоз, Сальмонеллез, Стрептококкоз, Энзоотическая пневмония).

При отсутствии патологических изменений в мышечной ткани внутренние органы направляют на утилизацию, а тушу используют после проварки или утилизируют.

При наличии дистрофических изменений в мышцах тушу и продукты убоя утилизируют. Шкуры дезинфицируют.

7.46. Маститы инфекционной этиологии. Эндометрит и параметрит.

Туши, полученные от убоя животных, больных маститом, эндометритом и параметритом, подлежат исследованию на наличие сальмонелл, патогенных стафилококков и стрептококков.

При наличии сальмонелл мясо направляют на переработку в мясные хлеба, консервы или проварку, а внутренние органы утилизируют.

При отсутствии сальмонелл, патогенных стафилококков и стрептококков, а также дистрофических изменений в мускулатуре тушу и внутренние органы выпускают без ограничений.

При выявлении патогенных стафилококков и стрептококков мясо направляют на проварку, а внутренние органы утилизируют.

Пораженное вымя во всех случаях направляют на утилизацию.

7.47. Стахиботриотоксикоз. Фузариотоксикоз.

Внутренние органы от больного животного и тушу при обнаружении в ней некротических участков направляют на утилизацию.

При отсутствии патологических изменений и отрицательном результате исследования на наличие сальмонелл тушу, голову и ноги выпускают без ограничения.

При наличии сальмонелл тушу направляют на проварку или изготовление консервов.

7.48. Туляремия.

При обнаружении туляремии после убоя животных все продукты убоя со шкурой уничтожают.

Туши и другие продукты убоя, подозреваемые в обсеменении возбудителем туляремии по ходу технологического процесса переработки животных, направляют на утилизацию.

Инвазионные болезни (Список Б)

7.49. Случная болезнь (дурина) однокопытных.

Мясо и другие продукты убоя животных с выраженными признаками болезни (отеки, истощение, специфические пятна и другие) подлежат уничтожению.

Мясо и субпродукты положительно реагирующих животных перерабатывают в вареные колбасы, консервы или проваривают. При обнаружении дистрофических изменений в мышечной ткани все продукты убоя направляют на утилизацию.

Шкуры выпускают без ограничения.

7.50. Пироплазмидозы (Пироплазмоз, Бабезиоз, Франсаиллез, Тейлериоз, Анаплазмоз, Нутталиоз).

Туши и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и (или) дистрофических изменений выпускают без ограничения.

При истощении, с наличием студенистого отека в местах отложения жира или в межмышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и поражении лимфатических узлов тушу и другие продукты убоя (кроме шкур) направляют на утилизацию.

В случае не исчезающего желтушного окрашивания (в течение 48 часов) тушу (независимо от упитанности) и внутренние органы направляют на утилизацию.

При исчезновении желтушного окрашивания в течение 48 часов тушу выпускают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

7.51. Эймериозы (Кокцидиозы).

При отсутствии истощения и (или) желтушного окрашивания мясо выпускают без ограничения.

Истощенные и (или) желтушные туши и внутренние органы направляют на утилизацию.

7.52. Цистицеркозы (финнозы) крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и оленей.

7.52.1. При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца проводят дополнительно по два параллельных разреза шейных (в выйной области) мышц, грудных, лопаточно-локтевых (анконеусы), спинных, поясничных, крестцовых, тазовой конечности и диафрагмы.

7.52.2. При обнаружении на разрезе мышц головы или сердца либо на одном из разрезов мышц туши и других субпродуктов четырех и более живых или погибших цистицерков тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на вытопку для пищевых целей.

7.52.3. В случаях обнаружения на разрезах мышц туши и других субпродуктов трех и менее живых или погибших цистицерков – голову и внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют, а тушу подвергают обезвреживанию (замораживанием, проваркой или посолом, как указано в разделе 18 настоящих Правил). Внутренний жир и шпик обезвреживают замораживанием или направляют на вытопку.

7.52.4. Обезвреженные туши крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и оленей направляют на изготовление вареных колбасных изделий, паштетов или консервов (фаршевых), а мясокостные и шерстные субпродукты – на промышленную переработку.

Кишки и шкуры независимо от степени поражения цистицерками после технологической обработки выпускают без ограничения.

7.52.5. При обнаружении бовисного цистицеркоза у оленей (поражения головного мозга и внутренних органов) – голову и пораженные внутренние органы утилизируют, а тушу и пораженные внутренние органы направляют на обезвреживание, как указано в п.п.7.52.2. и 7.52.3. настоящих Правил. Мясокостные и шерстные субпродукты на промышленную переработку. Кишки и шкуры после технологической обработки выпускают без ограничения.

7.53. Цистицеркоз (финноз) тонукольный (тонкошейный).

При поражении серозных покровов и печени проводят зачистку, после чего тушу и другие продукты убоя выпускают без ограничения.

В случаях множественного поражения пораженные внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничения.

7.54.Спарганоз.

При единичном обнаружении личинок (спарганумов) в подкожной, жировой тканях туши и внутренние органы направляют на промпереработку.

В случае множественного поражения тушу и внутренние органы утилизируют.

7.55. Сетариоз.

Туши животных, имеющие патологоанатомические изменения на брюшине, перегепатиты, абсцессы или паразитарные узелки в стенке кишечника выпускают после зачистки пораженных участков без ограничения.

Печень с признаками поражения (соединительно-тканые утолщения на серозной оболочке и др.) после зачистки направляют промпереработку. При наличии дистрофических изменениях в печенях в печени или выраженных признаков перегепатита ее направляют в утилизацию.

Непораженные внутренние органы выпускают без ограничения.

Внутренний жир при обнаружении паразитарных узелков зачищают и направляют на вытопку. Шкуры выпускают без ограничения.

7.56. Трихинеллез.

7.56.1. Обязательному исследованию на трихинеллез подлежат: мясо свиней (кроме поросят до 3-х недельного возраста), кабанов, медведей, барсуков, нутрий, других всеядных и плотоядных животных и продукты убоя, имеющие поперечно-полосатую мускулатуру (субпродукты).

Каждый кусок шпика, солонины, копченостей (при наличии в поперечно-полосатой мышечной ткани или ее прирези) подлежат исследованию на трихинеллез, независимо от их холодильной и технологической обработки.

При послеубойной диагностике трихинеллеза используют метокомпрессорной трихинеллоскопии или метод переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке (**Приложение 2**).

Каждый кусок шпика, солонины, копченостей исследуют методом компрессорной трихинеллоскопии.

При обнаружении любым из указанных методов хотя бы одной личинки трихинелл (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие поперечно-полосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, обезличенные мясные продукты, направляют на утилизацию.

Наружный жир (шпик) снимают и направляют на вытопку. Внутренний жир выпускают без ограничения.

Кишки (кроме прямой) после первичной технологической обработки выпускают без ограничения.

Шкуры выпускают без ограничений после удаления с них остатков мышечной ткани (прирези), которые направляют на утилизацию.

Подлежат также утилизации при обнаружении в них трихинелл шпик, солонина, копчености, сырокопченые колбасные изделия.

7.56.2. При поступлении на территорию страны импортной свинины, в т.ч. шпика, субпродуктов (имеющих поперечно-полосатую мышечную ткань), проводят выборочный трихинеллоскопический контроль методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке согласно **приложению 2 настоящих Правил**.

7.57. Эхинококкоз.

При множественном поражении внутренних органов или мышц тушу или органы направляют на утилизацию. В случае единичных поражений на утилизацию направляют только пораженные участки туши и органов. Непораженные части туши органов выпускают без ограничения.

7.58. Метастронгилезы. Фасциолез. Дикроцелиоз. Диктокаулез. Лингватулез.

Пораженные части органов направляют на утилизацию, непораженные части внутренних органов и тушу выпускают без ограничений.

При поражении инвазией более 2/3 внутреннего органа его целиком направляют на утилизацию.

7.59. Альфартиоз.

Туши, полученные от больных альфартиозом лошадей, после зачистки участков поражения выпускают без ограничения.

7.60. Онхоцеркоз.

Туши и органы после зачистки участков поражения выпускают без ограничения. При осложненном течении онхоцеркоза с признаками гнойно-некротических процессов туша и внутренние органы подлежат бактериологическому исследованию на патогенные стафилококки и сальмонеллы.

7.61. Аскариоз. Параскариоз.

При отсутствии признаков истощения тушу и органы выпускают без ограничения; при истощении - утилизируют.

7.62. Эстроз овец.

Голову и пораженные ткани глотки и гортани направляют на утилизацию. Туши и другие продукты убоя выпускают без ограничения.

7.63. Стронгилоидозы. Эзофагостомоз. Гемонхоз жвачных. Парамфистоматозы крупного рогатого скота и овец. Мониезизм овец и крупного рогатого скота.

Тушу и другие продукты убоя при отсутствии патологических изменений выпускают без ограничения.

Истощенную тушу, а также кишечник при сильной степени инвазии направляют на утилизацию.

7.64. Токсокароз (Неоаскариоз) жвачных.

Тушу и другие продукты убоя, при отсутствии специфического запаха (напоминающего запах хлороформа или эфира) и патологических изменений выпускают без ограничений.

При наличии специфического постороннего запаха мясо и другие продукты убоя, кроме шкур, направляют на утилизацию.

7.65. Гипердерматоз крупного рогатого скота. Эдемагеноз северных оленей.

Ткани с наличием участков воспаления и отечности зачищают, а тушу и другие продукты убоя выпускают без ограничения.

7.66. Ценуроз овец (Вертячка).

Голову направляют на утилизацию. Туши и органы выпускают без ограничения.

7.67. Ценуроз межмышечной соединительной ткани и подкожной клетчатки.

При единичных поражениях органов и тканей их зачищают, а тушу выпускают без ограничения.

При множественном поражении тушу и внутренние органы утилизируют.

7.68. Саркоцистоз (Саркоспоридиоз).

При единичном обнаружении саркоцист в мышцах и отсутствии в них других патологических изменений тушу и органы выпускают без ограничения.

При множественном обнаружении в мышцах саркоцист, но при отсутствии патологических изменений тушу и органы направляют на промпереработку.

При поражении туши саркоцистами и наличии изменений в мышцах (истощение, гидремия, обесцвечивание, обызвествление мышечной ткани, дистрофические изменения) тушу и органы направляют на утилизацию.

Шпик свиней и внутренний жир, кишки и шкуры животных все видов используют без ограничения.

7.69. Симулидотоксикозы.

Тушу и субпродукты направляют на промпереработку с использованием тепловых режимов, измененные ткани и органы – утилизируют.

Шкуры выпускают без ограничений, а при отечности – утилизируют.

7.70. Токсоплазмоз. Тушу направляют на проварку, а внутренние органы и мозг утилизируют.

7.71. Трихомоноз крупного рогатого скота.

Туши и другие продукты убоя выпускают без ограничения. Половые органы и пораженные окружающие ткани и лимфоузлы направляют на утилизацию.

В случае гнойного воспаления матки проводят бактериологическое исследование мяса, а внутренние органы независимо от результатов исследования направляют на утилизацию.

7.72. Чесотка. Трихофития.

7.72.1. Тушу и внутренние органы независимо от результатов исследования направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

7.72.2. При истощении или наличии дистрофических изменений в органах и тканях (гидремия, отечность лимфоузлов и др.) тушу утилизируют.

Шкуры дезинфицируют, а при обширном поражении – утилизируют.

7.73. Поражения личинками мясной муки. После зачистки участков поражения тушу выпускают без ограничения. Пораженные ткани утилизируют.

8. Ветеринарно -санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях

8.1. Мясо и другие продукты убоя не должны иметь патологических изменений.

8.2. Истощение (алиментарная дистрофия). При истощении с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо о причин, вызвавших истощение, или при такой же отчетности в мышечной ткани, атрофии или дегенеративном изменении мышц и отчетности лимфатических узлов тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

8.3. Беломышечная болезнь. Кетозы. при наличии дистрофических изменений в мускулатуре (обесцвеченность, отчетность,, дряблость), тушу с органами направляют на утилизацию.

При слабовыраженных изменениях в органах или части скелетной мускулатуры, туши и непораженные органы направляют на промпереработку, а пораженные части туш и органов утилизируют.

8.4.Эндемические болезни (йодная недостаточность, эндемический зоб, анемия, акабальтоз, кариес зубов, мочекаменная болезнь, коллагеноз, урловская болезнь и др.):

туши при неудовлетворительных органолептических показателях (гидремичность, отечность изменение цвета и др), а также все органы с наличием патологоанатомических изменений направляют на утилизацию.

8.5. Злокачественные и доброкачественные опухоли. Органы и части туши, пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями, направляют на утилизацию.

При наличии доброкачественных единичных опухолей пораженные части тканей зачищают, и утилизируют, а тушу и органы выпускают без ограничений.

8.6. Поражение овец и коз ковылем. Туши без абсцессов и других воспалительных изменений допускают к использованию после зачистки пораженных участков без ограничений; при наличии множественных гнойных абсцессов или других воспалительных процессов – тушу утилизируют.

8.7. Травмы, ожоги, кровоизлияния. При свежих травмах, переломах костей все пропитанные кровью и отечные ткани удаляют, а тушу выпускают без ограничений.

При обширных ожогах, кровоизлияниях, переломах костей, сопровождающихся воспалительными процессами окружающей ткани и соматических лимфатических узлов с начальными признаками септического характера, а также при отеках внутренних органов и частей туши, оценку проводят, как указано в **пункте 8.11 настоящих Правил.**

8.8. При обнаружении флегмоны, некрозов, а также при множественных переломах и обширных травмах, сопровождающиеся специфическими запахами (ихорозный), не подающихся зачистке тушу и органы направляют на утилизацию.

8.9. При обнаружении в отдельных паренхиматозных органах или одновременно в нескольких из них атрофических, диффузных циррозных и дистрофических процессов – пораженные органы направляют на утилизацию. Единичные поражения мелко – очагового характера зачищают. Использование туш, в каждом отдельном случае разрешается в зависимости от результатов лабораторных исследований на наличие сальмонелл.

8.10. При обнаружении диффузной и крупноочаговой патологической пигментации большинства внутренних органов (меланоз, гемосидероз, бурая атрофия и др.) или скелетной мускулатуры – тушу и пораженные органы утилизируют.

При изменении пигментации отдельных участков мышц их зачищают и направляют на утилизацию, а тушу – на промышленную переработку.

При наличии очаговой патологической пигментации только в отдельных внутренних органах их утилизируют, а тушу выпускают без ограничений.

8.11. При инфарктах, гематомах, геморрагической инфильтрации, кровоподтеках, кровоизлияниях во внутренних органах и скелетной мускулатуре их зачищают и утилизируют, оставшиеся продукты используют по результатам для промпереработку, а тушу используют без ограничений.

8.12. При обнаружении в паренхиматозных органах множественных абсцессов их направляют на утилизацию, а тушу используют в зависимости от результатов бактериологического исследования. Если абсцессы обнаружены в соматических лимфатических узлах и мышцах, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

Единичные, инкапсулированные абсцессы зачищают. Оставшиеся органы и ткани направляют на промпереработку.

8.13. При обнаружении в органах и тканях диффузной петрификации (отложение солей кальция) пораженные органы утилизируют, при очаговой – зачищают, а оставшиеся продукты убоя направляют на переработку.

8.14. При желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение 2 суток, тушу направляют на утилизацию.

При исчезновении желтушного окрашивания в течение 2 суток тушу выпускают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

8.15. При наличии в мясе запаха рыбы, мочи, ворвани, фекалий, лекарств или другого несвойственного мясу запаха, не исчезающего при пробе варкой, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

При исчезновении этих запахов при пробе варки тушу и внутренние органы направляют на промпереработку.

Жировые сырье при наличии любого несвойственного ему запаха направляют на утилизацию.

8.16. При наличии застоя крови (гипостаза или имбибиции) в одном из парных органов и частях туши, отсутствие характерной реакции на месте зареза, плохом обескровливании, являющихся показателями того, что животное пало и затем разделано или убито во время агонии, тушу и все органы направляют на утилизацию.

8.17. Патологические изменения в отдельных органах.

8.17.1. Легкие. При всех видах пневмонии, плевритах, абсцессах, опухолях, убойной аспирации кровью, водой, или содержимым желудка (преджелудков) их направляют на утилизацию.

8.17.2. Сердце. При перикардитах, эпикардитах, миокардитах, эндокардитах, поражениях опухолями его направляют на утилизацию.

8.17.3. Печень. При единичных абсцессах их зачищают, а непораженную часть также как печень при слабовыраженной капиллярной эктазии выпускают без ограничений. При множественных абсцессах, диффузном гнойном воспалении, резко выраженном циррозе, всех видах дистрофий, желтухе, опухолях, сильно выраженной капиллярной эктазии и других патологоанатомических изменениях паренхимы – печень утилизируют.

Печень со слабо измененным цветом и незначительной жировой дистрофией направляют на изготовление вареных колбасных изделий или консервов.

8.17.4. Селезенка. При всех патологоанатомических изменениях селезенку направляют на утилизацию.

8.17.5. Почки. При всех видах нефрозов, нефритов, инфарктах, множественных кистах, гидронефрозе, опухолях, камнях почки направляют на утилизацию.

8.17.6. Желудок (преджелудки). При всех видах воспалений, эрозиях, язвах, опухолях и других патологических изменениях направляют на утилизацию.

8.17.7. Кишечник. При всех видах энтеритов, колитов, эрозиях, язвах, опухолях а также других патологических изменениях направляют на утилизацию.

8.17.8. Вымя. При всех видах воспаления направляют на утилизацию.

8.17.9. Головной и спинной мозг. При обнаружении любых видов дистрофических, некротических, дисциркуляторных и воспалительных процессов утилизируют.

8.18. Туша. При обнаружении в мышцах дистрофических, некротических, дисциркуляторных (гематомы, кровоподтеки, гемморагических инфильтраты, кровоизлияния и др.) изменений оценку следует проводить дифференцировано согласно п. 8.9.

8.19. Кости. При обнаружении в процессе обвалки любых дистрофических (остеомалация, остеодистрофия, рахит, остеопороз), некротических, дисциркуляторных, воспалительных (остеомиелит) процессов кости направляют на утилизацию.

8.20. Шкура. При любых, в том числе сочетанных, поражениях более 75 % площади шкуры ее утилизируют. При обнаружении патологических изменений до 25 % площади шкуры ее зачищают, лоскут используют без ограничений.

Непораженные шкуры выпускают без ограничений.

9. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами

9.1. В случаях вынужденного убоя животных при отравлениях химическими веществами естественного и антропогенного происхождения, а также токсичными элементами (ртутью, кадмием, свинцом, мышьяком, фтором и другими) решение о возможности использования в пищу мяса о таких животных принимается в каждом отдельном случае с учетом степени, клинических признаков отравления, токсичности и уровня содержания остаточных количеств вещества, вызвавшего отравление.

Перед убоем все животные должны быть подвергнуты ветеринарному осмотру в установленном порядке.

Ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов проводят в том же порядке, как указано в **разделе 6 настоящих Правил** с обязательными микробиологическими и физико – химическими исследованиями согласно **разделу 20 настоящих Правил.**

9.2. Для исследования на содержание остаточных количеств химических веществ и токсических элементов в государственную ветеринарную лабораторию направляют усредненные пробы мышечной ткани, печени и почек в количестве 50-200 г (в зависимости от массы животного). В сопроводительном документе указывают, на какие вещества или элементы необходимо проводить исследования или за счет каких кормовых средств произошло отравление. Одновременно с отправкой на исследование

продуктов убоя в лабораторию направляют 200-500 г кормов, вызвавших отравление. Исследования проводят методами, установленными нормативными документами. В заключении лаборатория указывает метод, с помощью которого проведен анализ, и даны рекомендации по использованию продуктов убоя. В случае, если причина отравления установлена не была, продукты убоя в пищу не допускают, их направляют на утилизацию.

9.3. Запрещается использование в пищу продуктов убоя при обнаружении в них остатков алкалоидов, цианидов, зоокумарина, дифенацина, этилфенацина, бромдиалона, и других антикоагулянтов, применяемых для борьбы с грызунами, антибиотиков, антигельминтиков, нитрофуранов, сульфаниламидов, инсектицидов из группы синтетических пиретроидов, карбофурана, гербицидов, фунгицидов, применяемых для защиты растений и других химических веществ, для которых Минздравом России не установлены максимально допустимые уровни (**МДУ**) в мясе. Продукты убоя, содержащие остатки таких веществ, направляют на утилизацию или уничтожают.

9.4. В случае обнаружения в мышечной ткани остатков химических веществ и токсичных элементов в пределах **МДУ** (**Приложение 3 и 4**) мясо выпускают только после проварки, как указано в **разделе 18 настоящих Правил**, а внутренние органы (в т. ч. желудочно-кишечный тракт), вымя и мозг направляют на утилизацию.

Если в продуктах убоя будут установлены остатки пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков и других химических веществ, не превышающих 4 величин **МДУ** или 4 пределов чувствительности методов анализа, рекомендованных нормативными документами, их утилизируют.

9.5. При вынужденном убое животных в результате отравления натрием хлоридом (поваренной солью), кислотами, щелочами, хлором и хлорсодержащими, дезинфектантами, мочевиной, фосфидом цинка, азотными и фосфорными удобрениями, микотоксинами, ядовитыми растениями, содержащими гликозиды, сапонины, эфирные масла, фотосенсибилизирующие вещества, кормовыми добавками микробиологического синтеза – мясо используют согласно **п. 9.4. настоящих Правил**.

Мясо животных, вынуждено убитых при отравлении алкалоидами люпина, белены, дурмана, тирходесмы седой, направляют на утилизацию.

9.6. Мясо животных, вынуждено убитых при отравлении нитратами и нитритами, направляют на проварку с последующей переработкой на вареные колбасные изделия.

9.7. При убое на мясо животных, перенесших отравления, а также подвергшихся обработке пестицидами или лекарственными веществами, необходимо соблюдать установленные сроки убоя со времени отравления или обработки в соответствии с нормативными документами.

В случае убоя животных ранее установленных сроков ветеринарно-санитарную экспертизу проводят согласно **пунктам 9.1.9.4. настоящих Правил**.

9.8. Шкуры и другое техническое сырье во всех случаях выпускают без ограничений.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях

10.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях призвана обеспечить производство и потребление населением радиационно безопасных продуктов убоя животных.

10.1.1. Животные могут подвергаться внешнему, внутреннему и (или) сочетанному облучению и загрязнению α β γ излучающими радионуклидами.

10.1.2. При определении возможности, очередности и сроков убоя пораженных животных на мясо используют данные измерений мощности дозы излучения, концентрации радиоактивных веществ в тканях организма по результатам прижизненной радиометрии, а также данных клинических, гематологических и биохимических исследований при дозе облучения свыше 1,5 Грей¹. Учитывают необходимость

предотвращения гибели пораженных животных, возможность переработки и предполагаемые уровни содержания радионуклидов в продуктах убоя.

10.1.3. При внешнем гамма - облучении в первую очередь убивают животных, у которых прогнозируется развитие лучевой болезни крайне тяжелой степени (доза облучения более 6 Гр). Оптимальным сроком убоя являются первые 2-4 дня после радиационного поражения.

Во вторую очередь убивают животных, у которых предполагается развитие лучевой болезни крайне тяжелой степени (доза облучения 4-6 Гр). Оптимальный срок убоя – первые 5-7 суток после облучения.

При средней степени поражения (доза облучения 4-6 Гр). животных убивают на мясо в течение первых 10-12 суток.

При легкой степени поражения (доза облучения от 1,5 до 2,5 Гр) сроки убоя животных на мясо не лимитированы.

10.1.4. В случае внутреннего и (или) сочетанного поражения сроки убоя животных устанавливают с учетом дозы облучения и возможности получения продуктов убоя с содержанием в них радионуклидов в пределах допустимых уровней (**Приложение 6**).

С этой целью осуществляют ориентировочную прижизненную радиометрию мышечной ткани. В необходимых случаях уточнения прижизненной радиометрии проводят контрольный убой нескольких животных с последующей радиометрией продуктов убоя и определением изотопного состава радиоактивного загрязнения.

10.1.5. Животных, подвергшихся радиационному поражению, отправляют для убоя на мясо по разрешению Госветслужбы отдельными партиями в согласованные с боенскими предприятиями сроки. Доставка таких животных гоном запрещается.

10.1.6. Перед отправкой на боенские предприятия животных подвергают дозиметрическому контролю и ветеринарному осмотру.

Кожные покровы животных, загрязненные радионуклидами выше допустимых уровней (**НРБ-99, СП 2.6. 1. 758-99, таблица 8.9**), подвергают ветеринарно-санитарной обработке и повторной дозиметрии.

Убойных животных, имеющих по результатам прижизненной радиометрии концентрацию радионуклидов в мышечной ткани выше допустимых уровней, формируют в отдельные группы и при отсутствии показаний для срочного убоя оставляют для передержки на «чистых» кормах.

10.1.7. При отправке для убоя на мясо на каждую партию животных выдают ветеринарное свидетельство установленной формы с указанием в графе **«особые отметки»**.

- дозы внешнего гамма - облучения животных (расчетной или по данным дозиметрической службы);
- сведений о радиоактивном загрязнении кормов и воды в хозяйстве поставщике;
- дозы внутреннего облучения животных;
- уровня радиоактивного загрязнения кожных покровов животных;
- сведений о проведении ветеринарной обработки животных.

10.2. Убой и переработку пораженных животных проводят на ближайших боенских предприятиях или на специально оборудованных убойных пунктах (площадках).

10.2.1. При поступлении на приемную площадку боенского предприятия животных снова подвергают дозиметрическому контролю, проводят прижизненную радиометрию мышечной ткани.

Кожные покровы животных при загрязнении радионуклидами выше допустимых уровней подвергают ветеринарно-санитарной обработке с последующей дозиметрией.

Животных с содержанием радионуклидов в мышечной ткани выше допустимых уровней (по данным прижизненной радиометрии при отсутствии показаний к вынужденному убою возвращают поставщику или по договоренности с ним размещают на

специальной площадке (базе) для передержки с использованием) для передержки с использованием «чистых» кормов.

Непосредственно перед убоем животных подвергают ветеринарному осмотру с поголовной или выборочной термометрией.

10.2.2. Убой и переработку животных, подвергшихся только внешнему гамма – облучению, проводят в обычном порядке.

10.2.3. Убой и переработку животных с внутренним радиоактивным загрязнением, а также с радиоактивным загрязнением кожных покровов проводят отдельными партиями на санитарной бойне или в общем убойном цехе боенского предприятия, но в конце рабочей смены после удаления продуктов убоя непораженных животных. При этом принимают меры по предупреждению поверхностного загрязнения продуктов убоя и органов радиоактивными веществами. Лиц, занятых на обескровливании животных и снятии шкур, не допускают к операциям по дальнейшей разделке туш. Нутровку проводят при вертикальном положении туш, на пищевод и прямую кишку накладывают двойные лигатуры, желудок и кишечник извлекают совместно в их анатомической связи.

По окончании убоя и переработки партии пораженных животных проводят дезактивацию помещений, оборудования, инвентаря, спецодежды и спецобуви с использованием растворов моющих средств.

10.2.4. Послеубойный ветеринарно - санитарный осмотр туш и органов животных при радиационных поражениях проводят в порядке, указанном в **разделе 7 Правил**, при этом особое внимание обращают на наличие патологоанатомических признаков лучевой болезни.

10.2.5. Мясо и другие продукты убоя животных, подвергшихся только внешнему гамма – облучению, используют без ограничений, если при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов не обнаружено патологоанатомических изменений. При их наличии решение о порядке использования мяса и субпродуктов принимают после обязательного микробиологического исследования. Шкуры выпускают без ограничений.

10.2.6. При внутреннем и сочетанном (внешнем и внутреннем) облучении животных мясо и другие продукты убоя животных в обязательном порядке подвергают радиометрическому контролю. Для определения их удельной активности установлены общие правила отбора и первичной подготовки проб к измерению, методики приготовления счетных образцов и выполнения измерений, регламентируемые действующими нормативными документами, утвержденными или согласованными Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода РФ.

10.2.7. Мясо и другие продукты убоя животных реализуют без ограничений, если в них не обнаружено патологоанатомических изменений, а содержание радионуклидов стронция – 90 и цезия 137 не превышает допустимых уровней (**Приложение 6**). При этом результаты оценки измерений с использованием показателя соответствия должны отвечать предъявляемым требованиям радиационной безопасности (**Приложение 7**). При загрязнении продуктов убоя животных другими радионуклидами руководствуются нормами радиационной безопасности (НРБ-99, СП 2.6.1. 758-99) или другим временным нормативом, вводимым органами Госветсанэпиднадзора для конкретной ситуации.

При содержании радионуклидов в пределах допустимых уровней, но при наличии патологоанатомических изменений в органах и тканях, решение об использовании мяса и других пищевых продуктов принимают по результатам микробиологических исследований. Внутренние органы с наличием патологоанатомических изменений утилизируют. Шкуры и другое техническое сырье выпускают без ограничений.

10.2.8. При содержании радионуклидов, выше допустимых уровней мясо и другие продукты убоя животных подлежат захоронению в специально отведенных местах.

При незначительном превышении МДУ радионуклидов в мясе в отдельных случаях по разрешению Госветслужбы оно может быть допущено на промпереработку, если при

предварительно технологической обработке или специальными методами дезактивации достигается снижение содержания радионуклидов о нормативов.

По разрешению Госветслужбы мясо и субпродукты с содержанием радионуклидов выше допустимых уровней могут быть также направлены на утилизацию или использованы на корм свиньям и птице при выращивании и первой стадии откорма и для кормления пушных зверей.

10.2.9. При вынужденном убое животных в разгар лучевой болезни туши и органы, признанные по результатам послеубойного осмотра, радиометрического и микробиологического исследований пригодными для использования в пищу, направляют на проварку, а также на изготовление вареных колбас, мясных хлебов и консервов согласно разделу 18 настоящих Правил.

10.3. Персонал, занятый убоем и переработкой животных с радиоактивным загрязнением, должен иметь соответствующую профессиональную подготовку, пользоваться необходимыми средствами индивидуальной защиты и индивидуального контроля облучения и соблюдать правила техники безопасности. После работы персонал должен пройти санитарную обработку с последующим дозиметрическим контролем.

11. Ветеринарно – санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

Инфекционные болезни (Список А)

11.1. Грипп. Ньюкаслская болезнь (псевдочума). Тушки и внутренние органы, полученные от больной и подозрительной по заболеванию птицы направляют на уничтожение. Тушки и внутренние органы, полученные от убоя птицы подозреваемой в заражении, но при отсутствии патологических изменений проваривают или перерабатывают на консервы. Пух и перо уничтожают.

Инфекционные болезни (Список Б)

11.2. Болезнь Гамборо (инфекционный нефроз). При наличии патологических изменений во внутренних органах и мышцах все продукты убоя направляют на утилизацию, при отсутствии изменений в мышцах тушки проваривают, а внутренние органы утилизируют.

11.3. Болезнь Марека (нейролимфоматоз). Лейкоз. Саркоматоз. При генерализованном процессе или патологических изменениях в мышцах и на коже, наличии анемии или желтухи, тушки и внутренние органы утилизируют, при их отсутствии тушки проваривают или перерабатывают на консервы, а внутренние органы утилизируют.

11.4. Инфекционный бронхит. Инфекционный ринит (заразный насморк). Инфекционный синусит. Инфекционный синусит. Инфекционный ларинготрахеит. При отсутствии изменений тушки и внутренние органы проваривают или перерабатывают на консервы. Пораженные органы утилизируют.

11.5. Вирусный гепатит уток. Вирусный энтерит гусят (гепатит гусят). Тушки и внутренние органы проваривают, прожаривают или направляют изготовления консервов.

11.6. Оспа кур. При генерализованном процессе тушку с внутренними органами утилизируют. При поражении только головы или ног их утилизируют, а тушки и внутренние органы проваривают или перерабатывают на консервы.

11.7. Респираторный микоплазмоз. При фибринозном поражении воздухоносных мешков тушки утилизируют; при отсутствии указанного поражения тушки проваривают, а головы и внутренние органы утилизируют.

11.8. Пуллороз-тиф. Сальмонеллез. Тушки проваривают или перерабатывают на консервы, пораженные органы утилизируют. Тушки с измененной мускулатурой при наличии кровоизлияний в грудобрюшной полости или перитоните и внутренние органы утилизируют.

11.9. Туберкулез. При генерализованном процессе и (или) истощении тушки с органами утилизируют.

При поражении отдельных органов, но при нормальной упитанности, тушки выпускают после проварки, а внутренние органы утилизируют.

Тушки, полученные от убоя птицы, положительно реагирующей на туберкулин, но при отсутствии туберкулезных поражений, проваривают или перерабатывают на консервы.

11.10. Пастереллез (холера). Тушки проваривают, прожаривают или перерабатывают в консервы. Внутренние органы утилизируют.

11.11. Вирусный энцефалит. Инфекционный энцефаломиелит (эпидемический тремор). Тушки проваривают или направляют для переработки в консервы. Внутренние органы утилизируют.

11.12. Стрептококкоз. Чума уток. Тушки, внутренние органы, пух и перо утилизируют.

11.13. Рожистая септицемия. При отсутствии изменений в мышцах тушки проваривают, внутренние органы утилизируют. При наличии патологических изменений в мышцах тушки и внутренние органы утилизируют.

11.14. Колисептицемия (колибактериоза). Колигрануломатоз. При наличии патологических изменений в мышцах и внутренних органах (перикардит, перигепатит, аэросаккуллит, перитонит) тушки с внутренними органами утилизируют. При наличии изменений только во внутренних органах тушки проваривают или направляют для переработки в консервы, а внутренние органы утилизируют.

11.15. Листерия. Тушки и непораженные внутренние органы проваривают.

Голову и пораженные внутренние органы утилизируют.

Пух и перо дезинфицируют.

11.16. Кампилобактериоз. Тушки и внутренние органы, полученные от больной птицы, направляют на изготовление вареных колбас и консервов или на проварку.

11.17. Туляремия. Ботулизм. Тушки и внутренние органы, пух и перо, полученные от больной и подозрительной по заболеванию птицы, уничтожают.

Тушки и внутренние органы, полученные от убоя подозреваемой в заражении птицы, без патологических изменений направляют на проварку или перерабатывают в консервы.

Пух и перо уничтожают.

11.18. Неробактериоз. Грипп уток (инфекционный синусит утят). При септическом процессе тушки вместе с внутренними органами утилизируют. В случаях поражения только головы и шеи их утилизируют, а тушки и внутренние органы проваривают.

11.19. Псевдотуберкулез. Иерсиниоз. При отсутствии истощения или дистрофических изменений тушки проваривают, внутренние органы утилизируют. При наличии указанных изменений в тушках их вместе с внутренними органами утилизируют.

11.20. Орнитоз (пситтакоз, хламидиоз). Тушки и внутренние органы уничтожают.

Пух и перо уничтожают.

11.21. Бруцеллез. При истощении или наличии патологических изменений в суставах, мышцах и внутренних органах тушки и внутренние органы утилизируют. При нормальной упитанности тушки проваривают, внутренние органы утилизируют.

11.22. Стафилококкоз. При поражении одного из суставов удаляют пораженную часть, а тушку проваривают. При распространенном процессе (абсцессы в суставах, изменения в органах) тушку с органами утилизируют.

11.23. Аспергиллез. При наличии фибриновых бляшек на стенах воздухоносных мешков, поражении легких и истощении тушки и внутренние органы утилизируют. В случаях поражения одних легких тушки проваривают, внутренние органы утилизируют.

11.24. Парша (фавус). При поражении головы, шеи, ног, туловища и истощении тушки со всеми продуктами убоя утилизируют. В случаях поражения только головы или шеи их утилизируют, тушки и внутренние органы проваривают.

11.25. Кандидамикоз. Фузариотоксикоз. При генерализованном процессе тушки и внутренние органы утилизируют. При ограниченном поражении тушки и внутренние органы проваривают, пораженные части утилизируют.

Инвазионные болезни (Список Б)

11.26. Спирохетоз (боррелиоз). Криптоспоридиоз. Токсоплазмоз. При истощении и патологических изменениях во внутренних органах, мышцах тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах тушки проваривают, внутренние органы утилизируют.

11.27. Гистомоноз. Тушки проваривают, а внутренние органы утилизируют.

11.28. Саркоспоридиоз. При множественных поражениях саркоцистами и наличии дистрофических изменений тушки и органы утилизируют. При единичных поражениях проваривают.

11.29. Эймериоз (кокцидиоз). Пораженные органы утилизируют, тушки при хорошей упитанности проваривают, истощенные тушки с внутренними органами утилизируют.

11.30. Гельминтозы (аскаридоз, гетерокидоз, дрепанидотениоз и др). Истощенные тушки с внутренними органами утилизируют. При отсутствии истощения внутренние органы утилизируют, а тушки выпускают без ограничений.

11.31. Кнемидокоптоз (чесотка). Тушки и неоперенные части ног с патологическими изменениями утилизируют, а тушки и внутренние органы без патологических изменений проваривают.

Пух и перо, полученные от птиц при инфекционных и паразитарных болезнях (**кроме п. 11.1, 11.17 и 11.20**) дезинфицируют или утилизируют согласно инструкциям по борьбе с данным заболеванием.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях

11.32. Истощение (алиментарная дистрофия). При наличии студенистых отеков в местах отложения жира в мышечной ткани, при атрофии и сухости мышц (резко выступающих суставов, спины), а также бледности или синюшности ткани, гребней, сережек тушку с внутренними органами утилизируют.

11.33. Подагра. Мочекислый диатез. При истощении и поражении серозных покровов, органов, суставов тушки утилизируют, при очаговых поражениях и отсутствии истощения тушки после зачистки выпускают без ограничений, а пораженные органы утилизируют.

11.34. Авитаминозы. При наличии истощения или при висцеральной подагре тушки и внутренние органы утилизируют, при отсутствии выпускают без ограничений.

11.35. Асцит (водянка). При наличии истощения фибриновых наложений на серозных покровах грудобрюшной полости и истощении тушки и внутренние органы утилизируют. При очаговых поражениях и отсутствии истощения тушки после зачистки проваривают, пораженные органы утилизируют.

11.36. Перитониты. Сальпингоперитонит (желточный перитонит и сальпингоооварит). При очаговом воспалении серозных покровов тушки и внутренних органов тушки проваривают, прожаривают или перерабатывают на консервы, пораженные органы утилизируют. При диффузных перитонитах с поражением внутренних органов и серозных покровов в грудобрюшной полости и наличии серознофибринозного экссудата тушки и внутренние органы утилизируют.

11.37. Травмы и намины. При наличии в тушке патологических изменений, вызванных травмой, пораженные части, а при значительном поражении всю тушку с внутренними органами утилизируют. При незначительных поражениях, после удаления измененной мышечной ткани части тушки проваривают или направляют на изготовление консервов.

При свежих травмах и незначительных свежих кровоизлияниях, но при условии отсутствия явлений воспалительного характера в окружающих тканях все пропитанные кровью ткани утилизируют, а остальную часть тушки выпускают без ограничения.

Тушки цыплят – бройлеров с наминам на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи выпускают без ограничений. Намины с выраженным пузырьвидным вздутием кожи, содержащим прозрачную или красную синеватым оттенком жидкость и белую фибринозную массу, удаляют и направляют на утилизацию, а тушки проваривают. Намины с нагноением или изъязвлениями удаляют и утилизируют вместе с окружающей измененной тканью, а тушки проваривают или перерабатывают в консервы.

11.38. Посторонние запахи. При наличии несвойственного мясу птицы запаха не исчезающего в течение 48 часовой выдержки тушки и внутренние органы утилизируют. При исчезновении запаха тушки и внутренние органы направляют на промышленную переработку.

Пух и перо, полученные от птицы при незаразных болезнях, выпускают без ограничений.

11.39. Отравления. Если поступающая на боенское предприятие птица подозревается в том, что она подвергалась действиям каких-либо вредных веществ, которые могли бы быть опасными для человека, то тушки и внутренние органы от такой птицы направляют на временное хранение в отдельную камеру.

Решение об использовании мяса птицы принимают после проведения микробиологических и физико-химических исследований.

Исследования проводят официальными методами согласно действующими нормативным документам.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи

12.1. Для пищевых целей используют мясо диких животных (кабан, лось, северный олень, медведь, джейран, архар, пятнистый олень, сайгак, кулан, марал, изюбр, кабарга, серна, козерог, барсук, сурок, заяц, дикий кролик, бобр и др.), а также пернатую дичь (куропатка, гусь, утка, глухарь, тетерев, вальдшнеп, фазан, рябчик, перепел, бекас, дупель, дрофа, гаршнеп, кулик и др.).

Жиры диких животных (барсучий, сурковый) используют в пищу в топленном виде со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи.

12.2. Добычу диких копытных животных осуществляют в соответствии с нормативными актами на территории, благополучной по особо опасным и карантинным болезням домашних и диких животных по согласованию с Госветслужбой.

12.3. Мясо и другие продукты охотничьего промысла подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе.

12.4. Разделку туш диких животных и ветсанэкспертизы мяса и продуктов убоя осуществляют в охотничьих хозяйствах на оборудованных пунктах (площадках). Выбор места для строительства пункта (площадки) определяет Госветслужба. Пункт (площадка) должен соответствовать ветеринарно-санитарным требованиям.

12.5. Туши отстрелянных животных доставляют на пункты (площадки) не позднее 2 часов с момента отстрела. При невозможности доставки удаление внутренних органов и разделку туш проводят на месте отстрела.

Разделка туш убитых животных не имеет существенных различий от таковой сельскохозяйственных животных. Отходы, полученные в процессе первичной обработки туш (кишечник), кровь, половые органы и др. утилизируют.

12.6. При добыче мяса диких животных и пернатой дичи заготовительными организациями ветеринарно-санитарную экспертизу проводят непосредственно на пунктах (площадках), а в случаях добычи отдельными охотниками – в ветеринарных лабораториях или на станциях по борьбе с болезнями сельскохозяйственных животных.

При доставке на рынок владелец мяса предъявляет вместе с тушей и внутренними органами ветеринарное свидетельство (**форма №2**), а в пределах района ветеринарную справку (**форма №4**).

Для ветеринарного осмотра туш и диких животных снимают шкуру и извлекают внутренние органы.

Пернатую дичь доставляют для осмотра в оперении и потрошенную. Для осмотра вместе с тушей (тушки) должны быть доставлены голова и внутренние органы (селезенка, печень, сердце, легкие и почки).

Порядок проведения ветсанэкспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи такой же, как при исследовании убойных и сельскохозяйственной птицы: туши и органы лосей и северных оленей осматриваются так же, как и продукты убоя крупного рогатого скота; осмотр мяса и внутренних органов диких коз, косуль и сайгаков аналогичен осмотру продуктов убоя свиней. Осмотр тушек и органов зайцев проводят так же, как и тушки кроликов. Пернатую дичь осматривают в таком же порядке, как и битую домашнюю птицу.

При этом обращают внимание на некоторые особенности: обескровливание туш диких животных и пернатой дичи по сравнению с тушами сельскохозяйственных животных (птицы) обычно удовлетворительное, поверхностные сосуды наполнены кровью. У туш животных, отловленных с применением петель и различных ловушек или при несвоевременной разделке выявляют гипостазы с той стороны, на которой лежало животное.

Если животное добито в состоянии агонии или после смерти, то инфильтрация тканей вокруг места ранения незначительна или отсутствует. Лимфатические узлы, обслуживающие область с огнестрельными ранами и сильными травмами, гиперемированы, темно-красного цвета. У животных, длительное время преследуемых или загнанных, лимфатические узлы, собирающие лимфу с конечностей, обычно увеличены и отечны.

12.7. При ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя диких животных и пернатой дичи решающими является срок, причина и способ добычи.

Если смерть животного наступила в результате отстрела, мясо в пищу выпускают без ограничения. Если после огнестрельного ранения смерть животного наступила не сразу, а после длительного преследования и добивания, а также при удалении внутренних органов позднее 2 часов с момента лишения жизни животного, продукты убоя животного подвергаются микробиологическому и физико – химическому исследованию.

12.8. При установлении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов диких животных и пернатой дичи проводит также как и продуктов сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы.

12.9. Туши и внутренние органы северных оленей, больных энтеротоксемией уничтожают, а подозрительных по заболеванию подлежат проварке согласно раздела 18 настоящих Правил.

Пораженные органы, а также отходы, получаемые при разделке туш больных и подозрительных по заболеванию животных, подлежат уничтожению. Сбор эндокринного сырья от больных и подозрительных по заболеванию энтеротоксемией животных запрещается.

12.10. Мясо кабанов, медведей, барсуков и других животных, используемых в пищу, подлежит обязательному исследованию на трихинеллез как указано в п.7.55 и **Приложения 2 настоящих Правил.**

12.11. Микробиологические исследования продуктов убоя диких животных и пернатой дичи проводят в случаях подозрения на инфекционные болезни, отравления, заболевания желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, наличия воспалительных процессов в органах и тканях, абсцессов, множественных ран и переломов костей, при сомнительной свежести мяса, удалении кишечника позднее 2 часов с момента убоя, а также мяса, полученного от длительно преследуемых подранков. В необходимых случаях проводят физико-химические исследования.

Порядок использования мяса и других продуктов убоя определяют по результатам микробиологических и физико-химических исследований, как указано в **разделе 19 настоящих Правил.**

12.12. При удалении желудочно-кишечного тракта позднее 2 часов добычи животного (дичи) внутренние органы направляют для переработки на мясокостную муку или используют в корм зверям.

12.13. Туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют в следующих случаях:

- при наличии неисчезающего и несвойственного мясу запаха;
- при множественных ранах и переломах костей, кровоподтеках и побитостях, если невозможно провести зачистку и удаление пораженных частей туши;
- при истощении (гидремия, атрофия мышц, студенистые инфильтраты и дистрофические изменения в мускулатуре);
- при наличии признаков гнилостного разложения;
- при желтушном окрашивании туши, не исчезающем в течение 24 часов;
- утопивших, замерзших, убитых электрическим током (молнией), погибших от случайных причин или удушья, убитых при столкновении с транспортным средством, в т.ч. и с признаками ранения;
- загнанных животных с признаками отека легких;
- трупы подранков.

12.14. Для установления степени свежести мяса диких животных используют комплекс методов исследований, указанных в **разделе 19 настоящих Правил** и в **приложении 9.**

12.15. Жиры диких животных (топленые) допускают к ветсанэкспертизе при наличии ветеринарного сопроводительного документа установленной формы, выданного по месту заготовки жира, подтверждающего его видовое происхождение с указанием места и времени добычи.

Жиры сомнительной свежести и несвежие реализации на пищевые цели не подлежат, их утилизируют.

12.16. Ввоз в страну мяса крокодилов, черепах, кенгуру, страусов и других видов редких животных осуществляют в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями Департамента государственной ветеринарии при МСВХ и ПП Кыргызской Республики.

12.17. Санитарную обработку убойного пункта (площадки), оборудования, инвентаря и транспортных средств проводят согласно действующей нормативно-технической документации под контролем Госветслужбы.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.

13.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов

13.1.1. На боенское предприятие животных доставляют из хозяйств, благополучных по особо опасным и карантинным болезням.

13.1.2. Кролики, поступающие для убоя, подлежат ветеринарно-санитарному осмотру. Обращают внимание на поведение животных, состояние шерстного покрова, видимых слизистых оболочек, на наличие истечений из видимых естественных отверстий, травм, опухолей, конфигурацию головы. При необходимости измеряют температуру.

13.1.3. Послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру подлежат голова, тушка и внутренние органы (селезенка, сердце, печень, легкие, почки, кишечник) животных. Обращают внимание на качество обработки тушки, степень обескровливания, наличие дистрофических и патологоанатомических изменений. При осмотре внутренних органов обращают внимание на их размеры и цвет, вскрывают и осматривают лимфатические узлы.

При осмотре селезенки учитывают наличие патологических изменений под капсулой и в пульпе (надрезают вдоль). При осмотре легких обращают внимание на наличие воспалительных процессов на их поверхности и в паренхиме. При осмотре сердца учитывают состояние сердечной сорочки и жидкости, находящейся в ней, наличие патологических изменений. Делают один продольный разрез, осматривают эндокард и миокард (на цистицеркоз). При осмотре печени обращают внимание на наличие желтушности, воспалительных и некротических процессов (эймериоз) и дистрофий. При необходимости делают один-два продольных разреза вдоль желчных ходов. Почки исследуют с поверхности и на разрезе.

При осмотре головы обращают внимание на ее конфигурацию, состояние губ, десен, языка, нижнечелюстных, околоушных и заглоточных лимфатических узлов. С каждой стороны делают по одному продольному разрезу жевательных мышц (на цистицеркоз). Разрезают и осматривают жевательные мышцы (на цистицеркоз целлюлозный).

При внешнем осмотре тушек кроликов учитывают наличие кровоподтеков, опухолей, абсцессов, гипостазов и степень обескровливания. Лимфатические узлы тушек вскрывают при необходимости (шейные, предлопаточные, паховые, подколенные и др.).

13.1.4. Ветеринарно-санитарную оценку тушек и внутренних органов кроликов при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней или отдельных патологоанатомических изменений в органах и тканях проводят следующим образом:

13.1.4.1. Туляремия. Миксоматоз, Геморрагическая болезнь.

Тушку, внутренние органы и шкуру уничтожают.

13.1.4.2. Стрептококковая септицемия. Стафилококкоз.

Бродячая пиэмия. Тушку, внутренние органы и шкуру утилизируют.

13.1.4.3. Туберкулез. При генерализованной форме или истощении тушку и внутренние органы утилизируют. При поражении отдельных внутренних органов их утилизируют, а тушку проваривают согласно п. 19.7 настоящих Правил.

13.1.4.4. Пастереллез. Тушку проваривают, внутренние органы утилизируют. При обнаружении множественных абсцессов или истощении тушку и внутренние органы утилизируют. Шкуру дезинфицируют.

13.1.4.5. Некробактериоз. При обнаружении некротических узелков в области головы, во внутренних органах и на лапках их утилизируют, а тушку выпускают без ограничений. При установлении некротических узелков в мышцах и лимфатических узлах тушки и другие продукты убоя утилизируют.

13.1.4.6. Псевдотуберкулез. При истощении или обнаружении псевдотуберкулов в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии этих признаков тушку проваривают, а пораженные органы утилизируют.

13.1.4.7. Листерия. Голову и пораженные органы утилизируют, тушку выпускают после проварки. Шкурку дезинфицируют.

13.1.4.8. Болезнь Ауэски. При обнаружении дистрофических изменений в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют, при отсутствии этих изменений – тушку проваривают, внутренние органы утилизируют, шкурку дезинфицируют.

13.1.4.9. При обнаружении дистрофических изменений в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют, при отсутствии этих изменений – тушку проваривают, внутренние органы утилизируют, шкурку дезинфицируют.

13.1.4.9. Сальмонеллез. При истощении или при обнаружении дистрофических изменений в мышцах все продукты убоя утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах внутренние органы утилизируют, а тушку проваривают согласно п.18.7 настоящих Правил.

13.1.4.10. Токсоплазмоз. При обнаружении патологоанатомических изменений в мышцах все продукты убоя утилизируют. При отсутствии этих изменений в мышцах тушку проваривают, пораженные внутренние органы утилизируют.

13.1.4.11. Фасциоз. Печень утилизируют, тушку и другие внутренние органы выпускают без ограничений.

13.1.4.12. Цистицеркоз пизиформный. При поражении серозных покровов брюшной полости (брюшина, сальник) проводят зачистку, а тушку и другие продукты убоя выпускают без ограничений.

13.1.4.13. Цистицеркоз целлюлезный. При обнаружении цистицерков поступают как указано в п.8.52. настоящих Правил.

13.1.4.14. Эхинококкоз. При множественном поражении эхинококками тушку и внутренние органы утилизируют. При единичных поражениях проводят зачистку, а непораженные части тушки и внутренних органов выпускают без ограничений.

13.1.4.15. Эймериоз (кокцидиоз). Пораженные внутренние органы (печень, кишечник) утилизируют, а тушку при отсутствии в ней изменений выпускают без ограничений. При наличии желтушности мышц тушку утилизируют.

13.1.4.16. Спирихетоз. Пораженные части тушек и внутренних органов утилизируют, непораженные – выпускают без ограничения.

13.1.4.17. Псороптоз. При поражении ушной раковины голову утилизируют, а тушку и внутренние органы выпускают без ограничений.

13.1.4.18. Гастроэнтерит. Тушку и внутренние органы при отсутствии патологоанатомических изменений выпускают без ограничений. Желудочно - кишечный тракт утилизируют. При обнаружении патологоанатомических изменений только во внутренних органах их утилизируют, а тушку выпускают без ограничений. При истощении все продукты убоя утилизируют.

13.1.4.19. Пневмония. При катаральной, геморрагической и фибринозной пневмонии легкие утилизируют, а тушку и непораженные внутренние органы выпускают без ограничений. При гнойной пневмонии тушку проваривают, а внутренние органы утилизируют.

13.1.4.20. Травмы. Обнаруженные травматические повреждения зачищают, а тушку выпускают без ограничений.

13.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий.

13.2.1. К убою на мясо допускают только здоровых нутрий, предварительно подвергнутых ветеринарному осмотру. Обращают внимание на поведение и реакцию зверьков, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, наличие выделений из естественных отверстий и др. в необходимых случаях измеряют температуру.

13.2.2. Убой нутрий проводят в специально выделенных и оборудованных помещениях в соответствии с п.3.1.-5.6.

13.2.3. Послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру подлежат голова, тушка без шкурки и хвоста и внутренние органы (селезенка, сердце, печень, почки, легкие, кишечник). Обращают внимание на качество обработки тушки, степень обескровливания, наличие дистрофических и патологоанатомических изменений, упитанность, степень свежести, наличие посторонних запахов и др.

При послеубойном осмотре определяют внешние признаки тушки с целью отличия ее от тушек других видов животных. Отличительной особенностью тушек нутрий является наличие округлого жировика дольчатой структуры (от 5 до 8 см), расположенного между лопатками над остистыми отростками 5-8 грудных позвонков. Жировик также как и оставляемая вместе с тушкой задняя лапка с плавательной перепонкой и неснятой шкуркой (не менее 3 см) служат видовым признаком. После ветеринарного осмотра жировик удаляют.

13.2.4. Лимфатические узлы нутрий овальной или бобовидной формы, величиной 3-5 мм, сероватого или бледно-розового цвета; имеют на разрезе наружный слой – серый и внутренний – темно-серый.

Лимфатические узлы тушки (подмышечный 3-го ребра, коленной складки, подколенный, седалищный, подвздошные латеральные и медиальные) разрезают и осматривают при необходимости.

Селезенка вытянутая, ланцетовидная, коричнево-красного цвета. Осматривают с поверхности, надрезают вдоль. На разрезе хорошо заметны фолликулы в виде беловато-сероватых точек.

Сердце осматривают с поверхности, разрезают по большой кривизне, осматривают миокард и эндокард.

Печень состоит из 5 четко выделенных долей от темно-коричневого до буро-красного цвета. Осматривают и разрезают одним разрезом вдоль желчных ходов.

Легкие правое и левое легкое состоят из трех долей (сердечной, диафрагмальной и верхушечной). На правом легком, кроме того, имеется добавочная доля. Осматривают и разрезают каждое легкое одним разрезом по дорсальной стороне вдоль средостения.

Почки гладкие. Правая – бобовидная, левая – треугольной формы. Цвет – от красно-коричневого до красно-бураватого, иногда с синеватым оттенком. Осматривают и разрезают одним разрезом по большой кривизне.

Голова: разрезают и осматривают нижнечелюстные, околушные, заглоточные лимфатические узлы.

13.2.5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя нутрий при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней или патологоанатомических состояний в отдельных органах и тканях проводят следующим образом:

13.2.5.1. Сибирская язва, бешенство, столбняк, туляремия, злокачественный отек, геморрагическая болезнь. Тушку, внутренние органы и шкурку уничтожают.

13.2.5.2. Туберкулез. Тушку проваривают согласно п. 18.7, пораженные органы утилизируют. При генерализованном процессе или истощении тушку вместе с внутренними органами утилизируют.

13.2.5.3. Псевдотуберкулез. При истощении или обнаружении псевдотуберкулов в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют. При наличии псевдотуберкулов во внутренних органах или на слизистой кишечника их утилизируют, а тушку проваривают.

13.2.5.4. Лептоспироз. При наличии дистрофических изменений в мышцах или желтушном окрашивании, не исчезающем в течение двух суток тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии дистрофических изменений в мышцах или желтушного окрашивания тушку направляют на проварку, внутренние органы утилизируют.

13.2.5.5. Листерия. Тушку направляют на проварку, внутренние органы и головы утилизируют. Шкурку дезинфицируют.

13.2.5.6. Сальмонеллез. Тушку проваривают согласно п. 18.7, внутренние органы утилизируют.

13.2.5.7. Пастереллез. При наличии студенистых инфильтратов в подкожной клетчатке или абсцессов в мускулатуре тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии этих изменений тушку проваривают, внутренние органы утилизируют.

13.2.5.8. Колибактериоз. При наличии дистрофических изменений в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре тушку проваривают, внутренние органы утилизируют.

13.2.5.9. Некробактериоз. При местном процессе пораженные участки утилизируют, а тушку выпускают без ограничений. При генерализованной форме тушку и внутренние органы утилизируют.

13.2.5.10. Болезнь Ауэски. При дистрофических изменениях в мышцах тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии этих изменений тушку, проваривают, внутренние органы утилизируют. Шкурку дезинфицируют.

13.2.5.11. Трихинеллез. Тушку, голову, кишечник утилизируют. Внутренние органы (сердце, печень, легкие, селезенка, почки) не имеющие поперечно-полосатой мускулатуры, выпускают без ограничений.

13.2.5.12. Фасциоз. При сильной степени поражения печени (более 2/3 органа) ее утилизируют, а тушку и другие продукты убоя выпускают без ограничений. При слабой степени поражения проводят зачистку печени.

13.2.5.13. Болезни незаразной этиологии (бронхопневмония, плеврит, покусывы, травмы, гематомы, абсцессы, жировая дистрофия печени и др.). Санитарную оценку продуктов убоя проводят также, как и других сельскохозяйственных животных.

13.2.5.14. Истощение. Тушку и внутренние органы утилизируют.

14. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий, копченостей, мясных полуфабрикатов и консервов.

14.1. Колбасные изделия, копчености и мясные полуфабрикаты

14.1.1. К переработке на колбасные изделия, копчености и мясные полуфабрикаты допускают мясо, шпик, субпродукты, пищевую кровь и другое пищевое сырье животного происхождения, предусмотренные нормативными документами и допущенные Госветнадзором к использованию на пищевые цели.

14.1.2. Перед выгрузкой сырья животного происхождения, поступающего с других предприятий, проверяют ветеринарные сопроводительные документы, удостоверение о качестве, сертификат.

При приемке мяса осматривают всю партию. Обращают внимание на оттиски ветеринарных клейм или наличие этикеток.

При необходимости (по показаниям) отбирают пробы для лабораторных исследований и по их результатам принимают решение.

14.1.3. В процессе хранения мяса контроль осуществляют, как указано в разделе 16 настоящих Правил.

14.1.4. Ветеринарно-санитарная оценка готовых колбасных изделий и копченостей.

14.1.4.1. Колбасные изделия и копчености по критериям безопасности должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

При обнаружении в колбасных изделиях и копченостях сапрофитных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов и непатогенных спорообразующих анаэробов, но при сохранении нормальных органолептических показателей, эти изделия выпускают без ограничений.

14.1.4.2. При обнаружении в вареных, полукопченых, варено-копченых колбасных изделиях или копченостях бактерии группы кишечных палочек или протей при сохранении принятых органолептических показателей продуктов их направляют на переработку в вареные или ливерные колбасы с использованием режимов в соответствии с нормативными документами.

14.1.4.3. Сырокопченые и сыровяленые мясные продукты (колбаса и др.) при выявлении в них повышенного количества бактерий группы кишечных палочек направляют на дополнительную выдержку в течение 10-12 суток с последующим микробиологическим исследованием. Если при повторном исследовании бактерии группы кишечных палочек и другие микробиологические показатели не будут иметь отклонений от нормативов, то эти изделия при условии сохранения органолептических показателей выпускают без ограничения; в случае отклонения от нормы их направляют на переработку на вареные колбасы.

14.1.4.4. При обнаружении в колбасных изделиях (все видов), копченостях сальмонелл, сульфитредуцирующих микроорганизмов, патогенных стафилококков, продукцию, не имеющую отклонений от принятых органолептических показателей, после проваривания в соответствии с **разделом 18 настоящих Правил**, направляют на изготовление вареных или ливерных колбас.

14.1.4.5. При обнаружении плесени на поверхности колбас, не приведшей к нарушению целостности оболочки, ее удаляют, колбасу подсушивают или коптят, после чего выпускают без ограничений.

В случае нарушения целостности колбасной оболочки по причине воздействия плесени, колбасу после зачистки пораженных участков направляют на промышленную переработку с обязательным тепловым воздействием.

14.1.4.6. Утилизацию колбасных изделий и копченостей осуществляют в следующих случаях: при выявлении в продукции неприятного запаха и вкуса; при обнаружении признаков гнилостного разложения; при выявлении патогенных микроорганизмов, плесневения (внутри продукта), кислого брожения, бактерий группы кишечной палочки или протей с одновременным изменением органолептических показателей продукции.

14.1.5. Ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов.

14.1.5.1. Мясные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации.

14.1.5.2. Мясные полуфабрикаты с неизменными органолептическими показателями и при обнаружении в них повышенного содержания микроорганизмов (КОЕ/г), бактерий группы кишечных палочек направляют на изготовление вареных колбас.

14.1.5.3. При выявлении в полуфабрикатах сальмонелл или других патогенных микроорганизмов их подвергают проварке в соответствии с **разделом 18 настоящих Правил**.

14.1.5.4. Мясные полуфабрикаты с признаками гнилостного разложения, плесневения, с несвойственными органолептическими показателями утилизируют.

14.2. Мясные и мясорастительные консервы.

14.2.1. К переработке на мясные и мясорастительные консервы допускают мясо, субпродукты, шпик, жир сырец и топленый, другие продукты, отвечающие требованиям к сырью для консервов, а также в случаях, предусмотренных в **разделах 5,7,8,9,10,11,13,14 настоящих Правил**.

При ветеринарно-санитарном контроле сырья животного происхождения, поступающего с других предприятий, руководствуются **п.14.1.2**, в процессе хранения – **п.14.1.3. настоящих Правил**.

14.2.3. Контроль и оценку качества консервов осуществляют в порядке, предусмотренном действующей Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля

консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

15. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве жира, кишечного сырья и кормов животного происхождения.

15.1. Жиры животные

15.1.1. Жир-сырец, полученный от здоровых животных, допускают в реализацию или на промышленную переработку для пищевых целей в остывшем или охлажденном виде.

При выявлении в жире-сырце патологических изменений, признаков гнилостного разложения и/или окисления, несвойственного запаха, плесени, загрязнений (сгустков крови, каньги и др.), прирезей посторонних тканей – их зачищают и утилизируют, остальную часть – направляют на вытопку пищевого жира.

Для выработки костного жира направляют свежие, чистые, без мясных прирезей кости, хранившиеся не более 4 часов после обвалки.

Жир снятый со свиных шкур на мездрильных машинах, допускают к переработке на пищевые цели при условии душевой обработки свиней перед убоем, обмывания туш до забеловки, отсутствия патологических изменений на шкуре, тщательного промывания снятого мездрового жира холодной проточной водой.

Сборный жир вытапливают из свежего мягкого жирового сырья, костей.

15.1.2. Жир-сырец от животных, мясо которых было допущено на пищевые цели после обезвреживания, вытапливают на пищевой жир с соблюдением требований раздела **18 настоящих Правил.**

15.1.3. Контроль каждой партии пищевого топленого, кормового и технического жира осуществляют в соответствии с требованиями нормативных документов на каждый вид продукции, а также приложениями **14 и 15 настоящих Правил.**

15.2. Кишечное сырье и кишечные фабрикаты.

15.2.1. Кишечное сырье не допускают к использованию для пищевых целей в случаях, указанных в разделе 7 настоящих Правил, а также всех видах воспаления, наличия многочисленных очагов в виде бутонов на слизистой оболочке кишок, энтеритах и колитах, других патологических процессах (влекущих браковку всей туши), прижизненных механических повреждениях кишок, брыжжеватости и других дефектах.

15.2.2. Кишечный фабрикат, поступивший для производства колбасных изделий, подлежит ветеринарному осмотру со вскрытием не менее 10% упаковок из партии.

Соленые кишечные полуфабрикаты освобождают от соли и осматривают снаружи и внутри.

15.2.3. Не допускают для изготовления колбасных изделий кишечные фабрикаты при;

-обнаружении в пищеводах личинок подкожного овода, гельминтов и невозможности их удаления;

-наличии в стенках кишок гнойных узелков и гельминтов и невозможности их удаления;

-наличии в толстых кишках овец и свиней власоглавок;

-осаливании кишок, потере ими бледно-розового цвета, пожелтении, наличии запаха стеарина и если после их вымачивания запах не исчезает;

-обнаружении остатков жира с прогорклым запахом;

-загрязнении пометом грызунов и личинками мух, поражении насекомыми (молью, кожеедом и их личинками) и плесенью;

-наличии несвойственного постороннего запаха;

-поражении кишечных фабрикатов ржавчиной или краснухой.

15.2.4. Соленые кишечные фабрикатy при сильном поражении личинками и куколками сырной и других видов мух, не поддающиеся промыванию, выбраковывают; при слабом поражении их несколько раз промывают раствором натрия хлорида (15-24% NCI) до полного удаления личинок и куколок.

15.2.5. Выбракованные кишечные фабрикатy утилизируют

15.2.6. Приемку и проведение испытаний кишечного сырья и кишечного фабриката проводят в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

15.3. Кормовая мука животного происхождения.

15.3.1. К переработке кормовую муку животного происхождения допускают признанные пригодными органами госветнадзора непищевые отходы, конфискаты и обесклеенную кость. Сырье должно быть чистым без каньги, свободно отделяющейся влаги, металлических и других примесей.

15.3.2. Приемку и проведение испытаний муки животного происхождения осуществляют в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

15.4. Контроль сырья и готовой продукции при производстве вареных кормов осуществляют в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.

16. Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясных продуктов на холодильниках

16.1. Холодильники по своему функциональному назначению подразделяются на три основные категории:

- холодильные цеха на боенских предприятиях,
- холодильные цеха на мясоперерабатывающих предприятиях,
- хладокомбинаты, предназначенные для холодильного хранения пищевых продуктов, в том числе сырья и продуктов животного происхождения.

16.2. Холодильники и хладокомбинаты должны отвечать требованиям действующих нормативных документов, регламентирующих порядок приемки, холодильной обработки, хранения и реализации мясного сырья и готовой продукции, а также пройти ветеринарно-санитарную аттестацию на право хранения и реализации подконтрольных госветнадзору грузов ветеринарного удостоверения.

16.3. Контроль за поступлением, условиями приемки, хранения, порядком использования поступающей на холодильники продукции, а также ветеринарно-санитарный и температурно – влажностный контроль осуществляет ветврач подразделения госветнадзора, обслуживающего предприятие (**Приложение 10,11,12**).

16.4. Холодильные цеха на боенских предприятиях должны иметь изолированную холодильную камеру для временного хранения туш до получения результатов лабораторных исследований или в общей камере охлаждения выделен отдельный подвесной путь, который изолируют от общего помещения.

Для обезвреживания мяса замораживанием, в соответствии с разделом 18 настоящих Правил, выделяют изолированную камеру или подвесные пути. Изолированные камеры охлаждения и замораживания или подвесные пути должны быть под контролем подразделения госветнадзора.

16.5. На хладокомбинаты поступают только доброкачественные продукты животного происхождения, мясо и мясосырье, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаемые ветеринарным свидетельством, подтверждающим их безопасность в ветеринарном отношении. При отсутствии ветеринарного свидетельства приемка мяса и мясопродуктов на данные холодильные предприятия запрещена.

Колбасные изделия, копчености и мясные консервы, другие виды готовых мясных продуктов и полуфабрикатов, топленые жиры принимаются согласно накладным, удостоверениям о качестве и ветеринарным документам установленной формы.

16.6. На холодильники мясоперерабатывающих и боенских (при поступлении мясного сырья с других предприятий) предприятий можно поступать только прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу мясное сырье для изготовления мясопродуктов, в соответствии с нормативными документами, и сопровождаемое ветеринарным свидетельством.

При отсутствии ветеринарного свидетельства или других сопроводительных документов допускается для этих категорий предприятий приемка мясного сырья в отдельную камеру. Ветврач подразделения госветнадзора в присутствии представителя владельца груза оформляет предписание о запрете использования продукции с установлением сроков предоставления ветеринарных документов. В этом случае администрация холодильника обязана немедленно запросить от грузоотправителя ветеринарное свидетельство установленной формы. При неполучении ответа вопрос о порядке использования этих продуктов решается по результатам экспертизы, проведенной на холодильнике ветврачом подразделения госветнадзора.

16.7. Запрещается совместная доставка в одном транспортном средстве или хранение в одной холодильной камере: мясо остывшего, охлажденного и замороженного; мяса и готовых мясных изделий; мяса и технических продуктов животного происхождения (шкура, кость и другие продукты); мяса и молочных продуктов; мяса, мясопродуктов и рыбы, рыбных продуктов; мяса, мясопродуктов и продуктов растительного происхождения; мяса, издающего специфический запах, и мяса без отклонений по этому признаку; мяса от здоровых животных и мяса, полученного от переработки больных животных.

16.8. Ветеринарный санитарный осмотр при приемке мяса и мясных продуктов осуществляют ветврачи подразделения госветнадзора в следующем порядке.

16.8.1. Проверяют наличие и правильность оформления сопроводительной документации (ветеринарные документы, удостоверение о качестве, сертификаты соответствия и товаросопроводительные документы).

16.8.2. Осматривают транспортное средство, доставившее груз, на наличие плесени, постороннего запаха, признаков размораживания продукта в период транспортирования и других нарушений, способных вызвать изменение ветеринарно-санитарных показателей продукции, а также контролируют температурный режим (замер температуры в транспортном средстве в момент разгрузки и при необходимости – в толще поступившего мясного сырья).

16.8.3. Выполняют контроль соответствия груза сопроводительной документации, наличия и правильности оттисков ветеринарных и товароведческих клейм, состояния транспортной тары (упаковки), наличия маркировки на таре (упаковке).

16.8.4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов, поступающих на холодильник боенского предприятия проводится в соответствии с разделами **7,8,11,12,13, и 19 настоящих Правил**. При этом осмотр делают выборочно, по усмотрению ветврача подразделения госветнадзора.

16.8.5. При ветеринарно-санитарном осмотре остывшего и охлажденного мяса, проверяют запах, цвет, отсутствие слизи, плесени, загрязнения, наличие кровоизлияний, гематом и других дефектов, состояние термической обработки продукта. В сомнительных случаях проводят лабораторное исследование. При обнаружении дефектов мяса и мясопродуктов ветврач подразделения госветнадзора составляет акт установленной формы.

16.8.6. Ветеринарно-санитарный осмотр замороженных туш, полутуш и других продуктов также проводят выборочно по усмотрению ветврача подразделения госветнадзора по следующей схеме.

В тушах (полутушах, четвертинах) крупного рогатого скота и других крупных животных осматривают затылочную впадину, нижнюю часть шеи и область лопатки,

брюшные мышцы, поверхности распила (разруба), мышцы и другие и другие ткани задней конечности, плевру, брюшину.

В тушах (полутушах, четвертинах) свинины и тушах баранины осматривают серозные оболочки грудной и брюшной полостей, места зареза и поверхность распила (разруба).

Тушки птицы осматривают с наружной и внутренней сторон.

В случае установления в замороженном мясе изменений (признаков плохого обескровливания и других изменений), указывающих на возможное поражение болезнями, проводят дополнительную ветеринарно-санитарную экспертизу после его размораживания, а при необходимости осуществляют лабораторные исследования.

При ветеринарно-санитарном осмотре замороженных блоков из мяса, субпродуктов и мясной массы делают выборку в объеме 10% от объема партии, но не менее трех единиц для органолептического контроля. Определение температуры замороженных блоков проводят из разных мест партии в количестве четырех блоков.

16.8.7. В случае сомнения в свежести или по иным причинам проводят органолептические, микробиологические, физико-химические и другие исследования. При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному показателю, проводят повторные испытания по удвоенной выборке из той же партии и эти результаты являются окончательными и распространяются на всю партию, о чем составляется акт ветврачом подразделения госветнадзора и принимается решение об использовании продукции.

Свежесть замороженных блоков из печени, мозгов, легких, селезенки и почек определяют по внешнему виду, цвету и запаху.

16.8.8. Свинина, медвежатина, кабанина, мясо нутрий, исследованные на трихинеллез на места убоя (добычи), могут быть по усмотрению ветврача подразделения госветнадзора подвергнуты повторному исследованию.

Конина, мясо других однокопытных животных, при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний о маллеинизации перед убоем, принимаются только на холодильники боенских предприятий в изолированную камеру до установления причины. При установлении что до убоя маллеинизация не проводилась, туши подлежат утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено поставщику.

16.8.9. В случае наличия или поступления с других предприятий мяса и других продуктов убоя на холодильник боенского предприятия подлежащих обезвреживанию (проварка, замораживание, посол, изготовление по специальным режимам вареных изделий и т.д.), их размешают в отдельную камеру или секцию. На двери камеры или у штабеля мяса должен быть вывешен паспорт, подписанный врачом подразделения госветнадзора с указанием вида, причины и способа дальнейшей обработки.

16.9. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении мясных продуктов.

16.9.1. Порядок осмотра и оценки мясного сырья и продуктов при холодильном хранении, который осуществляется ветврачами подразделения госветнадзора, указан в **п.п.16.8.1.-16.8.9.** настоящих Правил. Ветеринарно-санитарный осмотр мясного сырья и продуктов при этом выполняют выборочно по показаниям.

16.9.2. При обнаружении на мясе и мясопродуктах плесени камера должна быть освобождена и подвергнута санитарной обработке (очистке и дезинфекции) согласно нормативным документам.

16.9.3. При обнаружении на поверхности мяса мясопродуктов колоний плесени, не проникших в толщу, мяса, делают тщательную зачистку, после чего мясо немедленно направляют на промышленную переработку или на обезвреживание. Повторное замораживание такого мяса не допускается. Зачистки утилизируют. При глубоком поражении мяса плесенью оно направляют на утилизацию.

16.9.4. Туши, поврежденные грызунами или загрязненные их пометом, отделяют. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши подлежат зачистке и утилизации, после чего все остальные части туши направляют на обезвреживание проваркой или

изготовлением вареных колбасных изделий, мясных хлебов. Туши из той же партии, не поврежденные грызунами и не загрязненные пометом, выпускают без ограничений.

16.9.5. Мясное сырье с наличием признаков порчи (ослизнение, отклонение по запаху, цвету) подвергают лабораторному исследованию. По результатам исследования определяют возможность использования и сроки хранения мясных продуктов.

16.9.6. Необходимость проведения дезинфекции и дератизации камер холодильника определяется ветврачом подразделения госветнадзора.

16.10. При отпуске мяса и мясопродуктов с холодильника ветеринарный врач подразделения госветнадзора проводит их повторный выборочный осмотр, контроль транспортных средств, оформляет и выдает сопроводительные ветеринарные документы установленной формы.

17. Порядок государственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках.

17.1. Государственный ветеринарный контроль и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на продовольственных рынках осуществляют государственные лаборатории ветсанэкспертизы (ГЛВСЭ).

17.2. Госветконтроль на рынках включает:

-осмотр транспортных средств, на которых осуществлялась перевозка мяса и мясных продуктов;

-проверка наличия ветеринарных и других сопроводительных документов и правильности их оформления;

-проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов;

-отбор проб для ветсанэкспертизы и направление их в необходимых случаях в ветеринарную лабораторию при изоляции туш и субпродуктов до получения ответа;

-выдача заключения по результатам ветсанэкспертизы о возможности реализации на рынке или использования ее на пищевые цели после обезвреживания;

-проведение клеймения мяса и мясопродуктов;

-на оптовых рынках Госветконтроль ограничивается проверкой оформления соответствия ветеринарных и других сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступившей продукции, контролем тары, упаковки, условий и сроков реализации;

-контроль за санитарным состоянием мест торговли, тары, инвентаря, складских и вспомогательных помещений, холодильников (в том числе сдаваемых в аренду), а также наличие и состояние санитарной и спецодежды;

-контроль за обезвреживанием и утилизацией продукции и конфискатов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодной для пищевых целей;

-оформление предписаний и актов при нарушении правил торговли;

-контроль за проведением дезинфекции, дератизации, дезинсекции;

-наложение штрафных санкций за нарушение ветеринарно-санитарных требований;

17.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.

17.3.1. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясных продуктов на рынках проводят ветеринарные врачи Госветслужбы, прошедшие специальную по ВСЭ подготовку и аттестацию в установленном порядке.

17.3.2. Для реализации на рынках допускают мясо и мясные продукты только от здоровых животных и птицы. Торговля на рынке мясом как и другими продуктами допускается только в специально установленных местах.

17.3.3. Мясо и мясные продукты (независимо от формы собственности), поступающие для продажи на территорию рынка, подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе.

17.4. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат:

-мясо (туши, полутуши, четвертины, тушки) всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, а также мясо диких животных и пернатой дичи в остывшем, охлажденном, засоленном виде, необезличенные головы, внутренние органы (легкие, сердце, печень, селезенка, почки, мышцы диафрагмы, вымя, желудка и другие продукты убоя), доставленные вместе с тушей. Субпродукты не промышленной выработки, доставленные без туши, к продаже на рынке не допускаются.

-при поступлении на рынки импортных печени, мяса в блоках или в виде полуфабрикатов ветсанэксперта ограничивается проверкой документов и осмотром продукции. При необходимости или по показаниям отбирают пробы и исследуют в лаборатории.

-жиры животные (жир-сырец, шпик, топленый жир, жиры диких животных), барсучий и сурковый жиры подвергают экспертизе и допускают к реализации только в топленном виде при условии его доброкачественности и со сроком хранения не более 6 месяцев со дня добычи.

Видовую принадлежность жира определяют по органолептическим и физико-химическим показателям.

17.5. При отсутствии головы или внутренних органов тушу помещают в отдельную камеру для временного хранения, проводят отбор проб и направляют в ветеринарную лабораторию для микробиологического исследования. В случае доставки мяса и внутренних органов от 2-х и более животных, туши, полутуши, четвертины и внутренние органы должны быть маркированы. При отсутствии маркировки мясо, головы и некоторые органы дополнительно подвергают микробиологическому исследованию.

17.6. Мясо, субпродукты и жир сомнительной свежести или полученные от животных вынужденного убоя для продажи на рынке не допускаются.

17.7. Мясо и мясные продукты, доставленные частными лицами или продавцами каких – либо предприятий заклеенные вне рынка (в хозяйстве, на убойном пункте, ветучастке), подлежат повторной ветсанэкспертизе. При этом владелец мяса предъявляет ветеринарный и другие сопроводительные документы. При поступлении заклеенных туш небоенского происхождения с нескрытыми лимфоузлами экспертизу проводят повторно. При необходимости или по показаниям отобранные пробы мясных продуктов направляют в государственную ветеринарную лабораторию.

17.8. Повторная экспертиза мяса и мясных продуктов промышленной выработки, прошедшие ветсанэкспертизу на боенских предприятиях и имеющих оттиски овальных ветеринарных клейм и сопроводительные документы, ограничиваются осмотром с проверкой сопроводительных документов, оттисков клейм и контролем правил торговли. При сомнительных показаниях и истекших сроках хранения ветсанэкспертизу проводят повторно с отбором проб для лабораторных исследований.

17.9. Тушки домашней птицы и пернатой дичи допускают к осмотру только в целом виде, но потрошенные. Внутренние органы кроме кишечника, должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой.

17.10. Продукты убоя птицы промышленной выработки (в том числе импортные): окорочка, шейки, крылья, грудки, потроха и др. поступившие на рынок, подлежат ветеринарно-санитарному осмотру. При этом обращают внимание на тару, маркировку, сопроводительные документы, показатели свежести и сроки реализации продуктов.

17.11. При доставке на рынок тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев вместе с внутренними органами (кроме кишечника) на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена шкурка не менее 3 см.

17.12. Готовые мясные изделия и мясные полуфабрикаты промышленной выработки (колбасы, сосиски, сардельки, копчености мясной, фарш, шпик и др.), в том числе в измельченном и фасованном виде, допускают к продаже на рынке в таре и упаковке, отвечающих требованию ГОСТ, при предъявлении документов с предприятия, подтверждающих их безопасность в ветеринарно-санитарном отношении, качество, срок

хранения и годности продукции. Все вышеперечисленные мясные продукты подлежат ветеринарно-санитарному осмотру, а при необходимости (по показаниям) лабораторному исследованию.

17.13. Мясо в тушах, полутушах и четвертинах, а также мясные продукты, не проданные в течение дня и хранившиеся вне холодильника рынка, подвергают на следующий день повторной ветсанэкспертизе. Непроданные куски мяса хранят в холодильнике рынка, а хранившиеся вне рынка к продаже не допускают.

17.14. Запрещается доставка, приемка и продажа мяса, предварительно разрубленного на куски, вяленого, сушеного, а также полуфабрикатов и готовых изделий домашнего приготовления: мясного фарша, котлет, биточков, колбасных изделий, копченостей, студней, зельцев; готовых мясных блюд и других.

17.15. Мясо и мясные продукты допускают к продаже в течение сроков, установленных для скоропортящихся продовольственных товаров, согласно действующих нормативных документов.

17.16. Не допускают к продаже на рынках мясо и субпродукты опытных лабораторных животных, животных-продуцентов и применяемых для контроля биопрепаратов.

17.17. Мясные полуфабрикаты, колбасные изделия и копчености промышленной выработки, изготовленные из сырья частных владельцев на давальческих условиях, подлежат ветеринарно-санитарному контролю в соответствии с требованиями, изложенными в п.п.17.8. и 17.12. настоящих Правил.

17.18. При доставке для продажи мяса однокопытных животных и верблюдов в ветеринарных документах должны быть указаны результаты маллеинизации, проведенной не ранее, чем за 3 суток до убоя. При отсутствии этих результатов мясо и другие продукты убоя направляют на утилизацию или уничтожают.

17.19. Ветсанэкспертизу и ветеринарно-санитарную оценку туш и органов осуществляют согласно **разделам 6,7,8,9,10,11,12,13 настоящих Правил.** Ветсанэкспертизу мяса на рынках проводят с обязательным вскрытием всех доступных лимфоузлов туши и головы (предлопаточный, коленной складки, подколенный, поверхностный паховый, наружный подвздошный, подчелюстные, околоушные, медиальные заглоточные), лимфоузлов и паренхимы внутренних органов. В необходимых случаях вскрывают и другие лимфоузлы туши (подкрыльцовые, поясничные, седалищные).

При поступлении солонины и соленого шпика в кусках в ветеринарных документах должно быть указано, что продукты получены от убоя здоровых животных. При ветсанэкспертизе солонины исследуют рассол и отдельно солонину. Проводят бактероскопию и трихинеллоскопию солонины.

17.20. Отбор проб для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований проводят в соответствии с действующими нормативными документами.

17.21. Мясо, субпродукты и шпик, прошедшие ветсанэкспертизы признанные пригодными в пищу, клеймят в соответствии с действующей инструкцией и выпускают в реализацию.

17.22. Мясо и мясные продукты с истекшим сроком реализации и сомнительной свежести к продаже на рынке не допускают.

17.23. Мясо и мясные продукты, которые могут быть признаны пригодными в пищу после обезвреживания, к продаже на рынке не допускают. Обезвреживание их осуществляют на боенских предприятиях.

Допускается возврат владельцу мяса и мясных продуктов после термического обезвреживания без права продажи.

17.24. Мясо и другие продукты, признанные непригодными в пищу, подлежат утилизации или уничтожению. Утилизацию и уничтожение забракованных на рынке мяса и мясных продуктов проводит администрация рынка с соблюдением ветеринарно-

санитарных требований по договорам и под контролем органов госветнадзора, о чем составляется акт в 3-х экземплярах, один из которых вручается владельцу.

17.25. Результаты ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов на рынке регистрируют в журналах установленной формы. Ветеринарные свидетельства и справки регистрируют и хранят вместе с журналами в течение 3-х лет.

18. Порядок обезвреживания мяса и мясных продуктов.

18.1. Обезвреживанию подлежат мясо и мясопродукты, которые согласно настоящим Правилам не могут быть выпущены в пищу без предварительной обработки.

Мясо и мясопродукты, признанные пригодными в пищу только после их обезвреживания, возвращать владельцу в необезвреженном виде запрещается.

18.2. Мясо и мясопродукты обезвреживают проваркой не ниже 100°C кусками массой не более 2 кг, толщиной до 8 см в открытых котлах в течение 3 ч, в автоклавах при избыточном давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. Мясо считается обезвреженным, если внутри куска температура достигла не ниже 80°C; цвет свинины на разрезе становится бело-серым, а мясо других видов животных серым, без признаков кровянистого оттенка; сок стекающий с поверхности разреза куска вареного мяса бесцветный.

После проварки мясо используют для приготовления вареных (в том числе ливерных).

На предприятиях, оборудованных электрическими или газовыми печами, мясо, подлежащее обезвреживанию проваркой, разрешается направлять на изготовление мясных хлебов или консервов.

18.3. Жир внутренний и шпик вытапливают: в вытопленном жире температура должна быть доведена до 100°C, при этой температуре его выдерживают 20 мин.

18.4. При цистицеркозе мясо обезвреживают замораживанием, посолом (кроме шпика) или провариванием, как указано в п. 20.2, п.п. 19.4.1. и п.п. 19.4.2. настоящих Правил.

18.4.1. Обезвреживание холодом проводят при следующих режимах.

Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мышц не выше минус 10°C с последующим выдерживанием при температуре в камере не выше минус 12°C в течение 10 суток или доведением температуры в толще мышц не выше минус 12°C с последующим выдерживанием при температуре в камере не выше минус 13°C в течение 4 суток. Температуру измеряют в толще тазобедренных мышц на глубине 7-10 см.

Мясо крупного рогатого скота замораживают путем доведения температуры в толще мышц не выше минус 12°C без последующего выдерживания или доведением температуры в толще мышц не выше минус 6°C с последующим выдерживанием в камерах при температуре не выше минус 9°C не менее 24 ч.

Обезвреженное замораживанием мясо направляют в переработку на фаршевые колбасные изделия, в т.ч. и ливерные, или фаршевые консервы.

18.4.2. Для обезвреживания мяса посолом его разрубает на куски массой не более 2,5 кг, натирают и засыпают его натрием хлоридом (поваренной солью) из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают раствором натрия хлорида концентрацией не менее 24% и выдерживают 20 суток.

18.5. Переработка мяса на вареные колбасы, мясные хлеба и консервы в случаях, указанных в разделах **7,9,10,11,12,13 и 14 настоящих Правил**, разрешается на предприятиях, имеющих колбасные и консервные цехи, при соблюдении следующих условий. Изготовление их проводят в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями под контролем Госветслужбы.

Непищевые отходы, полученные при разделке туш, выпускают с предприятия только после проваривания в течение 3 ч или направляют на изготовление сухих животных кормов.

18.5.1. Колбасу варят при температуре 89-90°C до достижения температуры внутри батона не ниже 75°C.

18.5.2. При переработке мяса на мясные хлеба масса последних должна быть не более 2,5 кг. Запекание хлебов проводят при температуре не ниже 120°C в течение 2ч–2ч 30 минут. Температура внутри изделия к концу процесса запекания должна быть не ниже 85°C.

18.5.3. При изготовлении варено-копченых грудинок и кореек их варят при температуре 89-90°C; грудинки – не менее 1 ч 35 мин и корейки – 1 ч 50 мин; в толще изделий температура должна быть доведена 80°C.

18.5.4. Стерилизацию консервов проводят при соблюдении режимов, установленных действующими технологическими инструкциями.

18.5.5. Тушки кроликов и нутрий проваривают при температуре 100°C не менее 1 часа.

18.6. Порядок обезвреживания тушек птиц.

18.6.1. Крупные тушки разрубают на половины или четвертины и обезвреживают одним из указанных ниже методов.

18.6.1.1. Проварка. Проводят в прикрытых крышкой котлах в кипящей воде (100°C) при полном их погружении и экспозиции:

40 минут – для цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят и переполов;

60 минут – для кур, уток, индоуток и цесарок;

90 минут – для гусей и индеек.

В конце варки температура в толще грудных мышц должна быть не ниже 80°C.

18.6.1.2. Прожаривание в открытых противнях. Проводят путем погружения в жир при температуре 120°C и экспозиции:

40 минут – для цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят и переполов;

60 минут – для кур, уток, индоуток и цесарок;

90 минут – для гусей и индеек.

В конце прожаривания температура в толще грудных мышц тушки должна быть не ниже 90°C.

18.6.1.3. Прожаривание в духовых шкафах. Проводят при температуре 150 - 180°C не менее:

60 минут – для цыплят, утят, гусят, индюшат, переполов, кур, уток, индоуток и цесарок;

90 минут – для гусей и индеек.

В конце прожаривания температура в толще грудных мышц тушки должна быть не ниже 90°C.

18.6.1.4. Переработка мяса птицы на вареные колбасы и консервы.

Колбасу вырабатывают согласно действующим технологическим инструкциям.

18.7. Тушки птицы, кроликов и нутрий при сальмонеллезе и туберкулезе варят при температуре 100°C в течение 90 минут.

18.8. После окончания работы по обезвреживанию мяса и мясопродуктов проводят санитарную обработку помещений, оборудования, инвентаря и других объектов согласно действующих нормативных документов.

19. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов.

19.1. Лабораторные исследования продукции животного происхождения (мясо, другие продукты убоя, мясные продукты) проводят по методикам, изложенным в нормативных документах.

До получения результатов микробиологических исследований мясо, другие продукты убоя и мясные продукты подлежат хранению в изолированных условиях при температуре не выше +4°C (охлажденные продукты убоя) или 10...-18°C (замороженное мясо).

19.2. Микробиологические исследования продуктов убоя больных животных

19.2.1. Микробиологические исследования проводят во всех случаях, предусмотренных **разделами 7,8,10,11,12,13,14,15,17** и **п. 5.14**.

19.2.2. В зависимости от предполагаемого диагноза для микробиологических исследований направляют: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей, покрытую фасцией, длиной не менее 8 см, или кусок другой мышцы не менее 8х 6х 6 см; лимфатические узлы – от крупного рогатого скота – поверхностный шейный или собственно подкрыльцовый и наружный подвздошный, от свиней – поверхностный шейный дорзальный (при отсутствии патологоанатомических изменений в области головы и шеи) или подкрыльцовый первого ребра и надколенный; селезенку, почку, печени с печеночным лимфоузлом (или при отсутствии лимфоузла – желчный пузырь без желчи); измененные участки тканей. При взятии части печени, почки и селезенки поверхности разрезов прижигают до образования струпа.

При исследовании туш (полутуш, четвертин) отбирают образец мышцы, лимфатические узлы. При подозрении на рожу направляют также и трубчатую кость.

При исследовании мяса мелких животных (кролики, нутрии) и птицы в лабораторию направляют соответствующие пробы.

При исследовании соленого мяса, находящегося в закрывающейся таре, отбирают образцы мяса и имеющиеся лимфатические узлы из разных мест тары, а также при необходимости и рассол.

19.2.3. При подозрении на рожу, помимо образцов мышц, лимфатических узлов и внутренних органов, в лабораторию направляют трубчатую кость.

Для микробиологического исследования на листериоз направляют головной мозг, долю печени и почку.

При подозрении на сибирскую язву, эмкар, злокачественный отек для исследования направляют лимфатический узел пораженного органа или лимфатический узел, собирающий лимфу с места локализации подозрительного фокуса, отечную ткань, экссудат, а от туш свиней, кроме того, подчелюстной (нижнечелюстной) лимфоузлом. При подозрении на сибирскую язву для исследования дополнительно отбирают селезенку.

19.2.4. Взятые для исследования пробы с сопроводительными документами установленной формы направляют в ветеринарную лабораторию во влагонепроницаемой таре, в опломбированном или опечатанном виде.

19.2.5. При установлении лабораторным исследованием возбудителей инфекционных болезней, при которых животных не допускают к убою (**раздел 4 настоящих Правил**), тушу вместе со шкурой уничтожают, проводят все мероприятия, предусмотренные соответствующими инструкциями.

При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней, указанных в **разделах 7,11,12,13** туши и внутренние органы используют, как указано в соответствующих пунктах этих **разделов настоящих Правил**.

Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы или листерии, внутренние органы направляют на утилизацию, а мясо направляют на проварку или переработку на мясные хлеба или консервы в порядке, как указано в **разделе 18 настоящих Правил**.

Если в мышечной ткани или лимфатических узлах будут обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), то мясо направляют для переработки на вареные или

варен-копченые колбасные изделия в порядке, как указано в **разделе 18 настоящих Правил**.

При выделении бактерий группы кишечных палочек только из внутренних органов последние перерабатывают в соответствии с **разделом 18 настоящих Правил**, а туши выпускают без ограничений.

При обнаружении в глубоких слоях мышц или лимфатических узлах бактерий кокковой группы, а также бактерий группы кишечных палочек или протей, но при хороших органолептических показателях мясо направляют на проварку или для переработки на мясные хлеба как указано в **разделе 18 настоящих Правил**.

При органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостной порче мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов, или при несвойственном им запахе, не исчезающем при пробе варки, их направляют на утилизацию или уничтожают.

19.3. Органолептические, микроскопические и физикохимические исследования свежести мяса

При определении свежести мяса его подвергают комплексному исследованию, применяя методы, предусмотренные в действующих НД (**Приложение № 13**).

19.3.1. Мясо считают свежим, если:

-органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах) и проба варкой (прозрачность и аромат бульона) соответствует свежему мясу;

-в мазках – отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата выявлены единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 микробных тел) и нет признаков распада тканей;

-при добавлении в бульон сернокислой меди он остается прозрачным; содержание летучих жирных кислот до 4 мг КОН в 1 г пробы (в мясе кроликов – до 2,25 КОН, а в мясе птицы – до 4,5 КОН); при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет, остается прозрачной или слегка мутнеет. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый.

19.3.2. Мясо считают сомнительной свежести:

-при наличии незначительных органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, а у размороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости: бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса;

-в мазках – отпечатках находят не более 30 микроорганизмов (среднее число), а также следы распада ткани;

-при добавлении в бульон раствора сернокислой меди отмечается помутнение бульона, а в бульоне из замороженного мяса – интенсивное помутнение с образованием хлопьев; содержание летучих жирных кислот от 4 до 9 мг КОН в 1 г продукта (в мясе кроликов – от 2,25 до 9 мг КОН, в мясе птицы – от 4,5 до 9,0 мг КОН), при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает интенсивной – желтый цвет, наблюдается значительное помутнение, а для замороженного мяса – выпадение осадка.

Мясо сомнительной свежести используют после обработки (зачистка, в том числе и с использованием воды, с удалением и утилизацией измененных участков) на вареные колбасы или проваривают согласно разделу 18 настоящих Правил.

19.3.3. Мясо считают несвежим если:

-поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает

мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом;

-в поле зрения мазка-отпечатка обнаруживаются свыше 30 микроорганизмов, наблюдается значительный распад тканей;

-в бульоне при добавлении раствора сернокислой меди наблюдается образование желообразного осадка, а в бульоне из размороженного мяса – наличие крупных хлопьев; содержание летучих жирных кислот более 9 мг КОН в 1г продукта (независимо от вида мяса). При исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает желто-оранжевый или оранжевый цвет, наблюдается быстрое образование крупных хлопьев, выпадающих в осадок. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка либо не приобретает сине-зеленого цвета, либо появляется буро-коричневый цвет.

Не свежее мясо утилизируют.

19.3.4. При разногласиях в оценке свежести мяса его подвергают гистологическому исследованию согласно нормативным документам (**Приложение 13**).

19.4. Лабораторные исследования мясного сырья, полученного от здоровых животных, и изготовленных из него мясных продуктов.

19.4.1. Исследования мяса и мясных продуктов по **п.20.4.** проводятся в ветеринарных и других аккредитованных и аттестованных лабораториях.

19.4.2. Периодичность, порядок отбора проб, методы их исследования и порядок оценки продукции по результатам исследований иложены в действующих нормативных документах: ГОСТы, ВетПиН, СанПиН, ТУ, МУ, инструкциях (**Приложение 2,16**).

Приложение 1

Показатели температуры тела, пульса и дыхания здоровых животных

№ п/п	Вид животного	Температура Тела, °С	Количество в минутах	
			Пульс	дыхание
1	Крупный рогатый скот	37,5 - 39,5	50 - 80	10 - 30
2	Овцы, козы	38,0 - 40,0	70 - 80	15 - 30
3	Лошади	37,5 - 38,5	24 - 42	8 - 16
4	Свиньи	38,0 - 40,0	60 - 90	15 - 20
5	Мулы	37,5 - 38,5	24 - 40	8 - 17
6	Буйволы, яки	37,5 - 39,0	50 - 75	10 - 28
7	Олени	37,5 - 38,5	36 - 48	8 - 16
8	Верблюды	36,0 - 38,6	32 - 52	5 - 12
9	Кролики	38,5 - 39,5	120 - 140	50 - 60
10	Птицы	40,0 - 42,0	150 - 200	15 - 30

Приложение 2

Порядок отбора проб и исследования мяса и мясопродуктов на трихинеллез.

Порядок отбора проб. Для исследования от туш свиней отбирают пробы из ножек диафрагмы (на границе перехода мышечной ткани в сухожилие), а при их отсутствии –

части межреберных, шейных, жевательных, поясничных, икроножных мышц, сгибателей и разгибателей пясти, а также мышц языка, пищевода и гортани; от туш кабанов – ножки диафрагмы; от туш медведей - ножки диафрагмы, части жевательных или межреберных мышц, от туш других всеядных и плотоядных –пробы икроножных и других мышц.

От каждой туши для исследования берут две пробы (около 60 г. каждая) Пробы копченостей и сырокопченых колбас отбирают от 3% упаковочных единиц, делая по 10-15 выемок из каждой упаковочной единицы, из которых составляют объединенную пробу массой не менее 25 г.

Субпродукты свиные (языки, головы, ножки, хвосты) при отсутствии ветеринарного подтверждения об их происхождении от туш, подвергнутых трихинеллоскопии, исследуют следующим образом: от 3% упаковочных единиц берут по 10-15 выемок из каждой и делают объединенную пробу массой не менее 25 г.

Импортную свинину (в тушах, полутушах, четвертинах) исследуют не менее 10% от партии мяса. Пробы берут из остатков ножек диафрагмы, межреберных или тазобедренной группы мышц. От каждой туши для исследования берут две пробы (около 60 г. каждая).

Импортную свинину в блоках исследуют не менее 1% от партии мясных блоков. Пробы отбирают по 25 выемок (1 г каждая) от блока, общей массой не менее 25 г.

Метод компрессорной трихинеллоскопии. Из кусочек мышц изогнутым ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с овсяное зерно, которое помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.

Срезы исследуют под малым увеличением (8x10) с помощью соответствующих приборов для трихинеллоскопии.

При исследовании шпига из прослоек мышечной ткани (каждого куска) делают 24 среза, помещают в чашку Петри с 0,5 см³ раствора (1%-ный раствор фуксина в 5%-ном растворе едкого натра) на 5-8 мин. Затем срезы размещают в компрессориум и просматривают согласно п.п.3.3.

При просмотре срезов обнаруживают капсулы с личинками трихинелл, которые могут иметь лимонovidную или округлую формы, внутри капсул расположены одна или несколько спирально свернутых личинок.

Личинки бескапсульных трихинелл имеют специфическую конфигурацию расположения в мышечных волокнах и их легче обнаружить по краям срезов мышц и в тканевой жидкости, окружающей срезы.

Могут встречаться обызвестивленные капсулы. Для их просветления срезы мышц помещают в чашку Петри с 5-10%-ным раствором соляной кислоты. Чашку ставят в термостат при температуре 37± 1°С на 20-30 мин. Затем срезы переносят на компрессориум и просматривают на наличие личинок трихинелл.

Метод переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.

При проведении исследования используют искусственный желудочный сок (ИЖС), который готовят по следующей прописи: вода водопроводная температуры 41-42°С - 1000 см³; кислота соляная концентрированная (уд. Масса 1,2) –10 см³; пепсин пищевой свиной при исследовании соленого, копченого мяса и мясопродуктов, шпига –10,0 г.

При использовании пепсина медицинского дозу увеличивают до 20,0 г.

Искусственный желудочный сок годен для применения в течение 8 ч с момента приготовления.

Пробу измельчают в мясорубке с диаметром решетки 3-4мм, переносят в коническую колбу соответствующей вместимости и заливают ИЖС в соотношении 1:15. Колбу помещают в термостат при температуре 41-42°С и выдерживают 5-7 ч, периодически перемешивая. За 10 мин до окончания переваривания перемешивание

прекращают. После окончания переваривания в осадке остаются хлопья коричневого или темно-коричневого цвета.

Из колбы сливают (осторожно) 2/3 надосадочной жидкости, осадок выливают на капроновое сито (полусферической формы с диаметром ячеек 400 мкм), установленное в стеклянной воронке диаметром 90-120 мм, соединенной резиновой трубкой с пробиркой вместимостью 5 см³.

Залитый осадок отстаивают 15-20 мин, затем резиновую трубку перекрывают зажимом и пробирку отсоединяют. Содержимое пробирки (осадок) переносят по частям на часовое стекло и исследуют под малым (8x10) увеличением микроскопа или трихинеллоскопа на наличие личинок трихинелл.

Для выделения личинок трихинелл может быть использован метод переваривания в аппаратах типа АВТ согласно действующей инструкции.

Дифференциальная диагностика. Капсулообразующих трихонелл необходимо дифференцировать от наиболее часто встречаемых в мясе и мясопродуктах саркоцист (мишеровы мешочки) и микрофинн. Дифференциация основана на морфологии возбудителя и строении капсулы.

Приложение 3

Величину МДУ в мясе и сроки убоя животных, обработанных ветеринарными препаратами

Наименование препарата	Способ обработки доза, концентрация	МДУ в мясе мг/кг	Срок убоя после обработки в днях
Инсекто - акарациды			
Акродекс- препарат в аэрозольной упаковке на основе циодрина	Обработка кожного покрова	0,005	10
Аверсект	Подкожное введение	не допуск.	30
Анометрин Н к.э. перметрин	Опрыскивание кожного покрова	не допуск.	20
Бензофосфат к.э.	Опрыскивание 0,2%-ной в.э.	не допуск.	40
Бутокс к.э. дельтаметрина	Овцы, купание 0,005% в.э.	не допуск.	20
Гиподермин хлорофос 11,06% спиртово-масляный р-р хлорофоса	Поливание спины	не допуск.	21
Дибром к.э.	Опрыскивание 0,5% в.э	не допуск.	3
Ивомек	Введение подкожное и внутримышечно 1 мл/50кг	не допуск.	30
Креохин к.э. на основе циперметрина	Овцы купание 0,0005% в.э.	не допуск.	10
Неоцидол (диазинон)	Овцы купание 0,05% в.э.	0,7 по жиру	20
Антибиотики			
Пенициллин и препараты на его основе	Введение внутримышечно	не допуск. 0,01ед/г	14
Группа тетрациклина	Внутрь, внутримышечно	не допуск. 0,01ед/г	6

Стрептомицин, Левомецетин	Введение внутримышечно	не допуск. 0,01ед/г	7
Сульфаниламиды	Внутрь	не допуск.	5
Нитрофураны			
Фуразалидон, Фурагин, Фурадонин, Фурациллин	Внутрь	не допуск.	4
Какцидиостатики			
Ирамин, Фармоксид	Внутрь	не допуск.	3
Антгельминтики			
Гексихол	Внутрь	не допуск.	30
Нилверм	Внутрь	не допуск.	3
Фенесал	Внутрь	не допуск.	3
Пиперазин	Внутрь	не допуск.	3
Фенбендазол (панакур)	Внутрь	не допуск.	14
Альбендазол	Внутрь	не допуск.	14
Мебендазол	Внутрь	не допуск.	14
Клозантел	Внутрь	не допуск.	14

Приложение 4

Гигиенические нормативы качества и безопасности мяса и мясопродуктов (Сан ПиН 2.3.2.560-96)

Группа мяса и мясопродуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Мясо, в том числе полуфабрикаты свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промысловых, диких животных и птицы)	Токсичные элементы:		
	свинец	0,5	
	мышьяк	0,1	
	кадмий	0,05	
	ртуть	0,03	
	медь	5,0	
	цинк	70,0	
	Антибиотики:		
	Левомецетин	не допускается	Кроме диких животных <0,01
	Тетрациклиновая группа	не допускается	
	Гризин	не допускается	<0,01ед/г
	Бацитрацин	не допускается	<0,05ед/г <0,02ед/г
	Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002		
Пестициды:			
Гексахлорциклогексан (а,в,г, изомеры)	0,1		
ДДТ и его метоболиты	0,1		

Продуктах животного происхождения нормируются остаточные количества антибиотиков, применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы.

В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы контролируется как допущенные к применению в сельском хозяйстве кормовые антибиотики – гризин, бацитрацин, так и лечебные антибиотики, наиболее часто используемые в ветеринарии – антибиотики тетрациклиновой группы, левомицетин.

Приложение 5

Предельно допустимые уровни радионуклидов (цезий -137 и стронций -90) в мясе и мясных продуктах (Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.560-96)

№ п/п	Вид продуктов	Вид загрязнителей	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
1	Мясо убойных животных без костей, полуфабрикаты, субпродукты	Цезий -137 Стронций -90	Бк/кг Бк/кг	160 50	
2	Оленина без костей	Цезий -137 Стронций -90	Бк/кг Бк/кг	250 80	
3	Мясо диких животных без костей	Цезий -137 Стронций -90	Бк/кг Бк/кг	320 100	
4	Кости (все виды)	Цезий -137 Стронций -90	Бк/кг Бк/кг	160 200	
5	Мясо убойной, промышленной и дикой птицы, полуфабрикаты, субпродукты	Цезий -137 Стронций -90	Бк/кг Бк/кг	180 80	

Приложение 6

Определение соответствия продуктов убоя животных требованиям радиационной безопасности

Для определения соответствия продуктов убоя животных критериям радиационной безопасности используют показатель соответствия В и погрешность его определения Δ В, значения которых рассчитывают по результатам измерений удельной активности стронция -90 и цезия -137 в пробе:

$$B=(A/N) \text{ цезий } -137+(A/N) \text{ стронций } -90(1)$$

$$\Delta B=\sqrt{(A/N)^2 \text{ цезий } -137+(A/N)^2 \text{ стронций } -90(2)}$$

А – измеренное значение удельной активности радионуклида в пробе,

Н – допустимый уровень удельной активности радионуклида в испытуемом продукте,

ΔA – абсолютная доверительная ($P=0,95$) погрешность измерения удельной активности.

Продукты убоа признают безусловно соответствующими критерию радиационной безопасности, если:

$$B + \Delta B \leq 1(3)$$

Продукты убоа нельзя признать не соответствующими критерию радиационной безопасности, если:

$$B - \Delta B > 1(4)$$

Продукты убоа нельзя признать не соответствующими критерию радиационной безопасности, если:

$$B + \Delta B > 1(5)$$

Если при этом:

$$B + \Delta B \leq 1(6)$$

то следует иметь в виду, что при проведении более точных измерений (т.е. при уменьшении значения ΔB) существует вероятность получить вместо соотношения (5) условие (3). При этом может оказаться, что по результатам более точных измерений данные продукты убоа могут быть признаны соответствующими критерию безопасности.

Если величина $(B + \Delta B) > 1$ а $(B - \Delta B) \leq 1$, то перед принятием решения по продукту рекомендуется:

-произвести повторные исследования образца с увеличением времени измерения и массы пробы;

-изменить метод исследования продукта, в случае необходимости произвести термическое или радиохимическое концентрирование пробы либо использовать радиохимический метод анализа;

-в спорных случаях провести повторный отбор проб в соответствии с **приложением 5**.

При браковке продукта результаты измерений удельной активности радионуклидов в пробе должно удовлетворять условию точности:

$$\Delta B \leq 0,3$$

Приложение 7

Типы распределения радионуклидов в организме

Тип распределения	Радионуклиды
Равномерный	Водород, литий, натрий, калий, рубидий, цезий, рутений, хлор, бром и др.
Скелетный	Бериллий, кальций, стронций, барий, радий, цирконий, иттрий, фтор и др.
Печеночный	Лантан, прометий, церий, плутоний, торий, марганец и др.
Почечный	Висмут, сурьма, мышьяк, уран, селен, и др.
Щитовидный (тиреоидный)	Йод, астат, бром.

Приложение 8

Показатели свежести мяса некоторых видов диких животных

1. Мясо сайгака свежее – красного (темно-красного) цвета, сухая корочка подсыхания, мышцы упругие, запах специфический. При варке бульон прозрачный, запах слабо специфический.

Мясо сайгака несвежее – темно-красного цвета с зеленоватым оттенком, поверхность влажная, липкая. Мышцы мягкие, запах гнилостный. При варке бульон мутный с гнилостным запахом.

2. Мясо дикого северного оленя свежее – красного (темно-красного) цвета, упругое. Запах слабый, специфический. Жир белого цвета, крошится. При варке бульон прозрачный, с приятным специфическим запахом.

Мясо дикого северного оленя несвежее – темно-красного цвета с зеленоватым оттенком, поверхность липкая, влажная, мышцы мягкие, запах гнилостный. Жир грязно-серого цвета. При варке бульон мутный, с гнилостным запахом и хлопьями.

3. Мясо кабана свежее – красного темно-красного цвета, упругое, запах специфический, жир белого цвета, мажущийся. При варке бульон прозрачный со специфическим запахом.

Мясо кабана несвежее - темно-красного цвета, поверхность влажная, липкая, с выраженным процессом ослизнения. Мышцы мягкие, запах гнилостный. Жир серого или грязно-серого цвета с прогорклым запахом. При варке бульон с хлопьями и гнилостным запахом.

4. Мясо пятнистого оленя свежее – цвет темно-красный, мышцы упругие, запах специфический. Корочка подсыхания сухая, плотная. При варке бульон прозрачный со специфическим приятным запахом.

Мясо пятнистого оленя несвежее – серо-бурый, влажная, липкая корочка подсыхания. Мышцы мягкие, дряблые. Запах резко кислый, прогорклый или гнилостный. Бульон при варке с хлопьями и неприятным запахом.

5. Мясо яка свежее – цвет от темно-красного до вишневого, мышцы упругие, запах специфический. Корочка подсыхания сухая. Жир оранжево-желтого цвета, мажеобразной консистенции, со специфическим запахом. При варке бульон прозрачный, со специфическим приятным запахом. Реакция с 5%-ным раствором сернокислой меди в бульоне отрицательная. Содержание летучих жирных кислот – до 3 мг гидроокиси калия. В мазках отпечатках микрофлора отсутствует или обнаруживают единичные микроорганизмы в поле зрения.

Мяса яка несвежее – цвет от красно-коричневого до черного, консистенция дряблая, запах неприятный от резко кислого до гнилостного. Жир темно-оранжевого цвета. Реакция с 5%-ным раствором сернокислой меди в бульоне положительная (желе). Содержание летучих жирных кислот – 8 мг и более. В мазках отпечатках обнаруживают более 25 микроорганизмов в поле зрения.

Приложение 9

Условия и сроки хранения мясного сырья

Вид мяса	Паспортная температура Воздуха в камере, °С	Предельные сроки хранения, сутки (месяц), не более
1. Охлажденное		
Говядина в полутушах и четвертинах	-1	16 сут

Телятина в полутушах	0	12
Свинина в полутушах	-1	12
Баранина в тушах	-1	12
2. Подмороженное		
Все виды (в штабеле или подвесом)	от -2 -3	20
3.Замороженное		
Говядина в полутушах и четвертинах	-12	8 мес
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Баранина в тушах	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Свинина в полутушах	-12	3
	-18	6
	-20	7
	-25	12
Субпродукты замороженные	-12	4
	-18	6
	-20	7
	-25	10

риложение 10

Условия, сроки хранения замороженных мясных блоков и субпродуктов

Блоки из замороженного мяса и мясопродуктов	Паспортная температура воздуха, °С	Предельный срок хранения, мес., не более	
		мяса	субпродуктов
Говядина	-12	8	4
	-18	12	6
	-20	14	7
	-25	18	10
Свинины	-12	5	4
	-18	6	5
	-20	8	5
	-25	12	6
Баранины	-12	6	4
	-18	10	6
	-20	11	7
	-25	12	8
Шпика колбасного хребтового и бокового, грудинки свиной	-12	3	-
	-18	6	-
	-20	8	-
	-25	12	-
Мясо говяжьих и свиных голов, обрези мясной жилованной говяжьей, свиной и бараньей, субпродуктов, щековины	-12	-	4
	-18	-	6
	-20	-	7
	-25	-	8
Свиной шкурки, соединительной	-12	-	1

ткани и хрящей от жиловки мяса	-18	-	1
	-20	-	1
	-25	-	3

Примечание: Не допускается хранение замороженных блоков на неохлаждаемых складах.

Приложение 11

Температура мяса, шпика и субпродуктов и условия их транспортирования

Термическое состояние мяса и мясопродуктов	Температура продукта перед погрузкой, °С	Температура воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта, °С	
		перед погрузкой	в пути следования
Остывшее мясо (подвесом)	выше 4 до 12	0 - -1	0 - -1
Охлажденное мясо (подвесом)	0 -4	0 - -1	0 - -1
Подмороженное мясо (в штабеле)	-2 - -3	-1 - -3	-1 - -3
Замороженные мясо и субпродукты, блоки из мяса, субпродуктов и шпика (в штабеле)	-8 - -18	не выше -8	не выше -12

Приложение 12

Условия и сроки хранения топленого жира

Наименование топленого жира	Срок хранения жира с момента его выработки, мес., при температурах, °С		
	от 0 до 6	от -5 до -8	от -12 и ниже
Говяжий, бараний, свиной в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	1	6	12
Костный, конский в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	1	6	6
Сорный в бочках и картонных навивных барабанах	-	4	4
Говяжий, бараний, свиной			
-в металлических банках	18	24	24
-в стеклянных банках	18	-	-
-в другой потребительской таре (в пачках, стаканах)	-	2	2

Жиры с антиокислителями			
-в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	12	24	24
-в потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	-	3	6

Приложение 13

Методы физико-химического исследования мяса

1. Реакция с серноокислой медью

В коническую колбу помещают 20 г фарша, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают стеклом и нагревают в течение 10 мин в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой ваты толщиной 0,5 см в пробирку, помещенную в стакан с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его снова фильтруют через фильтровальную бумагу.

После фильтрации 2 мл профильтрованного бульона наливают в пробирку и добавляют 3 капли 5%-ного раствора серноокислой меди, встряхивают 2-3 раза и выдерживают 5 мин.

Бульон из несвежего мяса характеризуется образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка сине-голубого или зеленоватого цвета.

2. Определение количества летучих жирных кислот

Анализ проводят на приборе для перегонки водяным паром. Навеску фарша массой $25 \pm 0,01$ г помещают в круглодонную колбу. Туда же приливают 150 мл 2%-ного раствора серной кислоты. Содержимое колбы перемешивают и колбу закрывают пробкой. Под холодильник подставляют коническую колбу вместимостью 250 мл, на которой отмечают объем 200 мл. Дистиллированную воду в плоскодонной колбе доводят до кипения и паром отгоняют летучие жирные кислоты до тех пор, пока в колбе не соберется 200 мл дистиллята. Во время отгона колбу с навеской подогревают. Титрование всего объема дистиллята проводят 0,1 н. раствором гидроокиси калия (или гидроокиси натрия) в колбе с индикатором (фенолфталеином) до появления не исчезающей малиновой окраски.

Параллельно при тех же условиях проводят контрольный анализ для определения расхода щелочи на титрование дистиллята с реактивом без мяса.

Количество летучих жирных кислот в миллиграммах гидроокиси калия на 100 г мяса вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(V - V_0) - K \cdot 5,61 \times 100}{m}$$

где V – количество 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованное на титрование 200 мл дистиллята из VQ – количество 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованное на титрование 200 мл дистиллята контрольного анализа, мл;

K – поправка к титру 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия); 5,61 – количество гидроокиси калия, содержащееся в 1 мл 0,1 н. раствора, мг; m – масса пробы, г.

За результат испытаний принимают среднее арифметическое двух параллельных определений.

Вычисление проводят с погрешностью не более 0,01 мг гидроокиси калия.

Мясо считается сомнительной свежести, если в нем содержится летучих жирных кислот от 4 до 9 мг гидроокиси калия, а выше 9 мг – несвежим.

Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до 4 мг гидроокиси калия.

3. Реакция на пероксидазу

В пробирку вносят 2 мл вытяжки, приготовленной из мясного фарша и дистиллированной воды в соотношении 1:4, добавляют 5 капель 0,2%-ного спиртового раствора бензидина, содержимое пробирки взбалтывают, после чего добавляют две капли 1%-ного раствора перекиси водорода.

Мясо считают свежим, если вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый (положительная реакция).

Мясо считают несвежим, если вытяжка либо не приобретает специфического сине-зеленого цвета, либо сразу проявляется бурокоричневый (отрицательная реакция).

4. Определение pH мяса

pH мяса определяют потенциометром (pH-метром) в водной вытяжке, приготовленной в соотношении 1:10. Смесь настаивают в течение 30 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажной фильтр.

Приложение 14

Органолептические и физико-химические показатели жиров сельскохозяйственных и диких животных

1. Доброкачественный барсучий жир светло-желтого цвета, специфического запаха. В расплавленном виде прозрачный. Температура плавления 21-25°C, застывания 8-10°C коэффициент рефракции при 40°C – 1,4562 – 1,4564, удельная масса 0,903, кислотное число не более 1,5, а перекисное – 0,11, реакция на пальдегиды и перекиси отрицательная.

2. Доброкачественный сурковый жир светло-желтого цвета с характерным специфическим запахом, жидкий при комнатной температуре, прозрачный. Температура плавления 13-16°C, застывания 8°C, коэффициент рефракции при 40°C – 1,467 – 1,468, удельная масса 0,901, кислотное число не выше 0,9, перекисное не более 0,05. Реакция на альдегиды и перекиси отрицательная.

3. Недоброкачественные барсучий и сурковый жиры мутные с выраженным запахом прогоркания. Перекисное число для суркового жира 0,06, для барсучьего 0,12, реакция на наличие перекисей и альдегидов положительная, реакция с нейтральным красным у барсучьего жира дает желто-коричневую, а у суркового – коричнево-розовую окраску. Кислотное число барсучьего жира 1,6, а суркового – более 1,0.

Недоброкачественный жир утилизируют.

4. Доброкачественный жир яка интенсивно желтого цвета, в расплавленном виде прозрачный, запах и вкус специфические, приятные. Температура плавления – 44-45°C (внутреннего – 53-54°C), коэффициент рефракции – 1,4663-1,4679, кислотное число – 0,46-0,48, йодное число – 28-41.

5. Недоброкачественный жир яка темно-серого цвета, иногда с коричневым оттенком или зеленоватый, запах затхлый или прогорклый резко выраженный, поверхность жира липкая; расплавленный – мутный, реакция на перекиси и альдегиды положительная.

6. Доброкачественный говяжий жир имеет твердую консистенцию, светло-желтый или желтый цвет, запах специфический, в расплавленном виде жир прозрачный. Температуре плавления 42-45°C, застывания 27-35°C, показатель преломления при 40°C, 1,4510-1,4583, удельная масса 0,923-0,933, кислотное число 1,2-3,5, перекисное число не более 0,06.

7. Доброкачественный бараний жир – твердой консистенции, белого или слабо-желтого цвета, запах и вкус специфический, в расплавленном виде жир прозрачный, удельный масса 0,932-0,961. Температура плавления 44-45°C, застывания 32-40°C, показатель преломления при 40°C – 1,4566-1,4383. Кислотное число до 3,5, перекисное число не выше 0,06.

8. Доброкачественный свиной жир – консистенция пастообразная, цвет белый или желтоватым оттенком, запах и вкус специфический, в расплавленном виде жир прозрачный. Удельная масса 0,931-0,938, температура плавления 30-40°C, застывания 26-30°C. Показатель преломления при 40°C – 1,4536, кислотное число не более 3,0, перекисное число не выше 0,06.

9. При сомнительной свежести говяжий, бараний и свиной жиры приобретают темно-серый цвет, иногда с коричневым оттенком, запах затлый, прогорклый или стеариновый, вкус остро-горьковатый, в расплавленном виде жир мутный. Поверхность жира влажная и липкая. Кислотное число более 3,5, перекисное число 0,07-0,1. Реакция на наличие перекисей и альдегидов, а у свиного жира с нейтральным красным – положительные.

Жиры сомнительной свежести подлежат перетопке с последующим исследованием.

10. Испорченный говяжий, бараний и свиной жиры темно-серого цвета, иногда с коричневатым оттенком, запах выраженный затхлый или прогорклый. Поверхность жира липкая, в расплавленном виде жир мутный. Реакция на наличие перекисей и альдегидов, а у свиного жира и с нейтральным красным положительная. Кислотное число более 5,0, перекисное число более 0,1.

Испорченные жиры утилизируют.

Приложение 15

Методы исследования топлённых жиров

1.1. Определение прозрачности и цвета.

В сухую пробирку из бесцветного стекла помещают жир, плавят в водяной бане и определяют прозрачность, затем охлаждают до температуры 15-20°C, определяют цвет и оттенок в отраженном дневном свете.

1.2. Определение запаха.

Жир размазывают тонким слоем на стеклянной пластинке (предметное стекло) и определяют запах.

1.3. Определение консистенции жира.

Проводят при комнатной температуре путем надавливания на жир шпателем.

1.4. Определение коэффициента преломления.

Проводят с помощью универсального рефрактометра при температуре 40°C согласно прилагаемой к прибору инструкции.

1.5. Определение перекисей.

В пробирку помещают около 5 г расплавленного жира, затем добавляют последовательно 2-3 капли 5%-ного спиртового раствора гваяковой смолы и 5 мл теплой воды. Пробирку встряхивают и определяют цвет содержимого. При наличии перекисей в жире смесь окрашивается в интенсивно-голубой цвет.

1.6. Определение перекисного числа.

В колбу отвешивают 1-2 г жира (с точностью до 0,01 г), жир расплавляют в водяной бане, растворяют в смеси, состоящей из 7,5 мл ледяной уксусной кислоты и 5 мл хлороформа. К полученному раствору добавляют 1 мл свежеприготовленного насыщенного водного раствора йодистого калия. Колбу закрывают пробкой и встряхивают 5 мин. Добавляют 60 мл воды, приливают 1 мл 1%-ного раствора крахмала,

после чего раствор приобретает синий цвет. Затем производят титрование 0,01 н. раствором гипосульфита до исчезновения синего окрашивания.

Для контрольного опыта берут те же количества реактивов, но без жира.

Перекисное число вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(a-b) 0,00127 \times 100}{M}$$

где а – количество 0,01 н. гипосульфита, пошедшее на титрование раствора с жиром (мл);

б – то же, в контрольном опыте;

0,00127 – количество йода, связывающее 1 мл 0,01 н. раствора гипосульфита;

М – навеска жира (г).

1.7. Реакция с нейтральным красным.

Пробу жира массой около 1 г помещают на часовое стекло и добавляют 1 мл 0,1%-ного раствора нейтрального красного, после чего тщательно перемешивают. Краску сливают и однократно смывают водой, затем определяют цвет жира.

Свежий жир имеет желтый или желто-коричневый цвет, сомнительной свежести – коричнево – розовой цвет, несвежий – розово-красный.

Примечание. Реакция более применима к легкоплавким жиром.

1.8. Определение альдегидов.

Реакция с флороглюцином в ацетоне. В пробирку помещают 3-5 г жира, жир расплавляют, добавляют такой же объем раствора флороглюцина в ацетоне и 2-3 капли концентрированной серной кислоты. Пробирку встряхивают. В присутствии альдегидов появляется вишнево-красное окрашивание.

Реакция с резорцином в бензоле. В пробирку помещают 3-5 г жира, жир расплавляют, добавляют такой же объем концентрированной соляной кислоты и такое же количество насыщенного раствора резорцина в бензоле. При наличии альдегидов появляется краснофиолетовое окрашивание содержимого или такого же цвета кольцо на границе жидкостей с жиром.

1.9. Определение кислотного числа.

В колбу или химический стаканчик отвешивают около 2 г жира (с точностью до 0,01 г), ставят в водяную баню и приливают 20 мл нейтрализованной смеси спирта с эфиром в соотношении 1:2. К полученному раствору добавляют 3-5 капель 1%-ного спиртового раствора фенолфталеина, после чего его быстро титруют 0,1 н. едком калием до появления не исчезающего в течение минуты розового окрашивания.

Расчет проводят по формуле:

$$X = \frac{ax5,61}{M}$$

где X – кислотное число;

а – количество мл 0,1 н. едкого калия, пошедшее на титрование;

5,61 – количество мл едкого калия, содержащееся в 1 мл 0,1 н. раствора;

М – навеска жира (г).

Примечание. Смесь спирта с эфиром предварительно нейтрализуют, к ней добавляют несколько капель 1%-ного раствора фенолфталеина и титруют 0,1 н. едким калием или едким натром до появления слабо-розового цвета.

1.10. Определение примесей.

В пробирку наливают 3-4 мл испытуемого расплавленного жира помещают ее в холодильник при температуре –2 -6°С на 3-4 мин. В результате различной температуры застывания происходит разделение жиров по видам.

Приложение 16

Таблица 1

Масса навесок при отборе проб мяса для всех видов испытаний

№ п/п	Показатели	Масса навески при однократном исследовании, г	Методика испытаний
1	2	3	4
1	Токсичные элементы: Свинец Кадмий Цинк Медь Мышьяк Ртуть Масса общей представительной пробы*	25,0 25,0 10,0 10,0 25,0 40,0 135,0	ГОСТ 26932-86 ГОСТ 26933-86 ГОСТ 26934-86 ГОСТ 26931-86 ГОСТ 26930-86 ГОСТ 26927-86 МУ 01-19/47-11-92
2	Антибиотики: Левомецетин	1,0	Определение левомецетина в продуктах питания В.К.Кирпичная
	Тетрациклиновая группа Гризин Бацитрацин Масса общей представительной пробы*	1,0 1,0 1,0 50,0	МУ 3049-84 МУК 4.2.026-95 МР 4.18/1890-91
3	Нитрозамины Масса общей представительной пробы*	100,0 100,0	МУК 4.4.1.011-93
4	Пестициды: ДДТ и его метаболиты	1,0	МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники №№ 5-25, 76-97г.
	ГХЦГ абу-изомеры	1,0	Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред.М.А.Клисенко, т.т.1,2 92г.
5	Гормональные препараты: Стильбены, тиреостатики, стероиды, зеронал, бетта-агонисты Масса общей представительной пробы*	50,0	СанПин 2.3.2.560-96, пункт 5.5.4.2. Указание по организации Государственного ветеринарного надзора за содержанием гормональных стимуляторов роста и тиреостатиков в продукции животного происхождения от 4.10.99 №13-7-1/900
6	Радионуклиды (Cs-137, Sr-90) В сосуде Маркинелли В чашке Петри		МУК 2.6.1.717-98 МУ 5779-91 «Методика экспрессивного

	Масса общей представительной пробы*		радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства», утв. зам. гл. госсанврача 18.06.90, нач. Главгруппы 13.08.90, зампред Госстандарта 19.09.90.
7	Микробиологические показатели	250,0	ГОСТ 21237-75, ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ Р 50474-93, ГОСТ Р 50480-93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 28566-90, ГОСТ 29185-91, ГОСТ 10444.8-88, ГОСТ 10444. 12-88
	Масса общей представительной пробы*	250,0	
8	Свежесть	200,0	ГОСТ 7269-79, ГОСТ 23392-78
	Масса общей представительной пробы*	200,0	
9	Гистологические испытания	150,0	ГОСТ 19496-93
	Масса общей представительной пробы*	150,0	
Итого	Общая масса образца		

*-масса продукции необходимая для приготовления навески

таблица 2

Лабораторные методы исследований мяса

	Методы исследования, применяемые в Российской Федерации	
	Показатели	Метод определения
Мясо, в т.ч. полуфабрикаты свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойных промысловых и диких животных)	Токсичные элементы: Допустимые уровни, мг/кг не более	ГОСТ 30178-96 (для свинца, кадмия, меди, цинка)
	свинец 0,5	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"
	мышьяк 0,1	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"
	кадмий 0,05	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"
	ртуть 0,03	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"
	медь 5,0	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"
	цинк 70,0	ГОСТ 26932-86 "Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка"

		ГОСТ 30178-96"Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционным методом определения токсических элементов в пищевых продуктах и продовольственного сырья". Утв.ГКСЭН 25.12.92.
	<p><u>Антибиотики:</u> Допустимые уровни, мг/кг не более</p> <p><u>левомицетин</u> не допускается</p> <p><u>тетрациклиновая группа</u> не допускается</p> <p><u>гризин</u> не допускается</p> <p><u>бацитрин</u> не допускается</p>	<p>МР 4.18/1890-91. Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения, Минск-Москва, 1991г. МУК 4.2.026-95</p> <p>МУ 3049-84 "Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклинового ряда в мясных продуктах микробиологическим и химическим методами"</p>
	<p><u>Нитрозамины:</u> Допустимые уровни, мг/кг не более Сумма НДМА и НДЭА 0,002</p>	МУК 4.4.1.011-93 "Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах"
	<p><u>Пестициды:</u> Допустимые уровни, мг/кг не более</p> <p>гексахлорциклогексан (α β,γ-изомеры) 0,1 ДДТ и его метаболиты 0,1</p>	<p>Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники №№ 5-25, 1976-97г.г.</p> <p>Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под ред.М.А.Клисенко, т.т.1,2 92г. "Колос" МУ 5779-91</p>
	<p><u>Радионуклиды:</u> Допустимые уровни, мг/кг не более</p> <p>цезий – 137 160 бк/кг, мясо без костей 250 то же, оленина без костей 320 то же, мясо диких животных без костей 160 то же, кости (все виды) стронций –90 50 бк/кг, мясо без костей 80 то же, оленина без костей 100 то же мясо, диких животных без костей 200 то же, кости (все виды)</p>	<p>МУ 5779-91"Цезий-137. Определение пищевых продуктах" М., 1991. Свидетельство МА МВИ и БФ №14/1-89</p> <p>"Методика измерения. Цезий-134, цезий-137, калий-40. Определение в пробах с/х продукции и растительности с применением сцинтилляционного гаммаспектрометра" М., 1991. Свидетельство МА МВИ и БФ №14/1-89</p> <p>МУ 5778-91"Стронций-90. Определение пищевых продуктах" М., 1991. Свидетельство МА МВИ и БФ №14/1-89</p> <p>МУК 2.6.1. 717-98 «Радиационный контроль Sr90, Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания»</p> <p>"Методика экспрессивного</p>

		<p>радиометрического определения по гамма – излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства", утв. зам. гл. госсанврача СССР 18.06.90, нач. Главагропрома 13.08.90. зам.пред.Госстандарта СССР 19.09.90. МР "Удельная активность стронция-90. Бета-спектрометрические измерения в объектах окружающей среды пищевых продуктах и биопробах", утв. нач. Центра метрологии ионизирующих излучений НПО ВНИИФТРИ 26.06.93.</p>
	<p><u>Микробиологические показатели:</u></p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г. неболее: 10(мясо свежее парное, мясо в отрубях), <u>1.10³</u> (охлажденное и переохлажденное мясо в отрубях, полутуши, четвертины), <u>1.10</u> (Мясо замороженное. Все виды убойных животных. Мясо отрубях, полутуши, четвертины)</p> <p><u>5.10</u> (Блоки из жилованного мяса говядина, свинина, баранина), <u>5.10</u> (Мясная масса после дообвалки костей убойных животных), <u>5.10</u> (Телятина, свинина куском) Полуфабрикаты мясные натуральные (охлажденные, замороженные) <u>5.10</u> Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные): -фарш говяжий 5.10 -полуфабрикаты в тесте 1.10 Полуфабрикаты мясные реструктурированные: -типа Столичный 1.10 -типа Говяжий, Особый 1.10</p> <p>Масса продукта (г) в</p>	<p>ГОСТ 10444.15-94 "Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов"</p> <p>ГОСТ 50474-93 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)</p> <p>ГОСТ Р 50 480-93 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella"</p> <p>ГОСТ 10444.2-94 "Продукты пищевые. Методы определения Staphylococcus aureus"</p> <p>ГОСТ 28566-90 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения энтерококков".</p> <p>ГОСТ 28560-90 "Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morqanella, Providencia</p> <p>ГОСТ 29185-91 "Продукты пищевые. Методы выявления и определения кол-ва сульфитредуцирующих клостридий".</p> <p>ГОСТ 10444.9-88 "Продукты пищевые. Методы определения Clostridium perfringens".</p> <p>ГОСТ 10444.12-88 " Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов"</p> <p>ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и E. coli (арбитражный метод)</p> <p>ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение салмонелл. (арбитражный метод)</p>

	<p>которой не допускаются: БГКП (колиформы) -Мясо парное в отрубях-1,0 -охлажденное, переохлажденное-0,1 Мясо в отрубях мороженное-0,01 Блоки из жилованного мяса, телятина, свинина куском, полуфабрикаты мясные натуральные, реструктурированные типа Столичный -<u>0,001</u> Мясная масса после дообвалки костей, фарш говяжий, полуфабрикаты мясные реструктурированные типа Говяжий, Особый- <u>0,0001</u> <u>Патогенные, в.т. числе</u> <u>сальмонеллы</u> Во всех группах продуктов не допускаются в 25 г.</p> <p>Гормоны: Стилбены Тиреостатики Стероиды Зеронал Бета-агонисты</p>	<p>Сан Пин 2..3.2.560 – 96, пункт 5.5.4.2. Указание по организации Государственного ветеринарного надзора за содержанием гормональных стимуляторов роста и тиреостатиков в продукции животного происхождения от 04.10..99. №13-7-1/900</p>
<p>Птица, в т.ч. полуфабрикаты свежие, охлажденные, замороженные (все виды убойной промышленной и дикой птицы)</p>	<p><u>Токсичные элементы</u> (по п.1)</p> <p><u>Антибиотики</u> (по п.1)</p> <p><u>Нитрозамины</u> (по п.1)</p> <p><u>Пестициды</u> (по п.1)</p> <p><u>Радионуклиды</u> (по п.1)</p> <p><u>Микробиологические показатели:</u> КМАФАнМ, КОЕ/г Тушки и мясо птицы охлажденной, замороженной-<u>1 10</u> Мясо птицы бескостное <u>2 10</u> Мясо птицы мехобвалки, полуфабрикаты 1 10</p> <p><u>БГКП</u> (колиформы) Продукты переработки</p>	<p>По п.1.</p> <p>По п.1.</p> <p>По п.1.</p> <p>По п.1.</p> <p>По п.1.</p> <p>ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов".</p> <p>ГОСТ 7702.2.1-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления</p>

	<p>мяса птицы, полуфабрикаты (масса продукта (г) в которой не допускаются) <u>0,0001</u></p> <p><u>Патогенные, в т.ч. салмонеллы</u></p> <p>Масса продукта (г) в которой не допускаются по всем группам <u>25</u></p> <p><u>Гармоны:</u></p>	<p>и определения бакт. гр. кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia.</p> <p>ГОСТ 7702.2.3-93 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления салмонелл"</p> <p>ГОСТ 50396.3-92 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus"</p> <p>ГОСТ Р 50455-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение салмонелл (арбитражный метод)»</p> <p>ГОСТ 7702.6-93 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий»</p> <p>ГОСТ 7702.2.7-95 "Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления бактерий рода Proteus"</p> <p>Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов на птицеводческих птицеперерабатывающих предприятиях. утв. Начальником Главного управления ветеринарии с Государственной ветинспекцией 30.08.90.</p> <p>По.п.1.</p>
--	---	---