

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.05 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы

**Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Форма обучения: заочная**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Конспект лекций	3
1.1 Лекция № 1 Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».....	3
1.2 Лекция №2 Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.....	7
1.3 Лекция № 3 Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.....	13
1.4 Лекция № 4 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов.....	17
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ	21
2.1 Лабораторная работа № ЛР-1 Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».....	21
2.2 Лабораторная работа № ЛР-2 Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения.....	27
2.3 Лабораторная работа № ЛР-3 Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.....	32
2.4 Лабораторная работа № ЛР-4 Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.....	38
2.5 Лабораторная работа № ЛР-5 Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.....	41
2.6 Лабораторная работа № ЛР-6 Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.....	45
2.7 Лабораторная работа № ЛР-7 Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.....	50
2.8 Лабораторная работа № ЛР-8 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов.....	55

1. КОНСПЕКТ ЛЕКЦИЙ

1. 1 Лекция № 1 (2 часа).

Тема: «Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»

1.1.1 Вопросы лекции:

1. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
2. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
3. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения»
4. Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»

1.1.2 Краткое содержание вопросов:

- Статья 1. Область применения
- Статья 2. Цели принятия
- Статья 3. Объекты технического регулирования
- Статья 4. Определения
- Статья 5. Правила обращения на рынке
- Статья 6. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента
- Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции
- Статья 8. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции
- Статья 9. Требования безопасности к тонизирующим напиткам
- Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации
- Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)
- Статья 12. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции
- Статья 13. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов
- Статья 14. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
- Статья 15. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
- Статья 16. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции

- Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции
- Статья 18. Требования к процессам утилизации пищевой продукции
- Статья 19. Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения
- Статья 20. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности
- Статья 21. Формы оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации
- Статья 22. Заявитель при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции
- Статья 23. Декларирование соответствия
- Статья 24. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции
- Статья 25. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции
- Статья 26. Единый реестр специализированной пищевой продукции
- Статья 27. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида
- Статья 28. Порядок государственной регистрации пищевой продукции нового вида
- Статья 29. Единый реестр пищевой продукции нового вида
- Статья 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза
- Статья 31. Государственная регистрация производственных объектов
- Статья 32. Производственные объекты, по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации
- Статья 33. Заявление о государственной регистрации производственных объектов
- Статья 34. Документы, подтверждающие государственную регистрацию производственных объектов
- Статья 35. Порядок информирования об изменении фактических данных о заявителе и производственном объекте по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации
- Статья 36. Реестр производственных объектов по производству пищевой продукции, подлежащих государственной регистрации
- Статья 37. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции
- Статья 38. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента
- Статья 39. Требования к маркировке пищевой продукции
- Статья 40. Защитительная оговорка
- Приложение 1. Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)
- Приложение 2. Микробиологические нормативы безопасности
- Приложение 3. Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции
- Приложение 4. Допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90
- Приложение 5. Требования к непереработанному продовольственному (пищевому) сырью животного происхождения
- Приложение 6. Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

Приложение 7. Перечень растений и продуктов их переработки, объектов животного происхождения, микроорганизмов, грибов и биологически активных веществ, запрещенных для использования в составе биологически активных добавок к пище

Приложение 8. Виды растительного сырья для использования при производстве биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста

Приложение 9. Витамины и минеральные соли, используемые при производстве пищевой продукции детского питания

Приложение 10. Пестициды, запрещенные для использования при производстве продовольственного (пищевого) сырья, предназначенного для производства пищевой продукции для детского питания

2. I. Область применения

II. Основные понятия

III. Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции

IV. Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства

V. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции

VI. Требования к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции

VII. Требования к продуктам убоя и процессам их производства

VIII. Требования к мясной продукции и процессам ее производства

IX. Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации

X. Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции

XI. Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции

XII. Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям безопасности

XIII. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции

XIV. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

XV. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего технического регламента

XVI. Защитительная оговорка

Приложение № 1 Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя и мясной продукции

Приложение № 2 Микробиологические нормативы безопасности (промышленной стерильности) консервов

Приложение № 3 Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания

Приложение № 4 Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Приложение № 5 Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании

3. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора

в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции

животного происхождения, ее использования или уничтожения
(утв. приказом Минсельхоза РФ от 6 мая 2008 г. № 238)

1. Настоящая Инструкция устанавливает порядок проведения государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.

Настоящая Инструкция является обязательной для исполнения должностными лицами органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации, а также юридическими лицами и гражданами, осуществляющими заготовку, производство, переработку, перевозку, хранение и реализацию продукции животного происхождения, а также продукции растительного происхождения непромышленного изготовления, предназначенной для реализации на продовольственных рынках.

2. Ветеринарно-санитарной экспертизе в целях определения возможности дальнейшего использования или уничтожения подлежит мясо, мясные и другие продукты убоя (промышлены) животных, молоко, молочные продукты, яйца, иная продукция животного происхождения, а также продукция растительного происхождения непромышленного изготовления, реализуемая на продовольственных рынках (далее - продукция), признанная некачественной и опасной в соответствии с пунктом 2 Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 г. № 1263 (далее - Положение о проведении экспертизы).

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции проводится на соответствие продукции требованиям и нормам ветеринарного законодательства Российской Федерации, действующим правилам ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Контроль в области ветеринарно-санитарной экспертизы использования или уничтожения некачественной и опасной продукции осуществляют уполномоченные должностные лица органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации на объектах, подконтрольных соответствующим органам.

4. Контроль за проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, использованием или уничтожением некачественной и опасной продукции включает:

4.1. Контроль за соблюдением общего порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, в том числе:

за проведением проверки наличия и правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов на продукцию;

за проведением внешнего осмотра партии продукции с целью установления ее соответствия сопроводительным документам, определения наличия оттисков клейм, маркировки, состояния упаковки;

за осуществлением отбора проб при ветеринарно-санитарной экспертизе продукции, признанной некачественной и опасной в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, с оформлением акта согласно приложению № 1 к настоящей Инструкции;

за оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продукции заключения;

за оформлением на основании заключения постановления о запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении согласно приложению № 2 к настоящей Инструкции;

за обеззараживанием продукции (при наличии соответствующего постановления);

за утилизацией или уничтожением некачественной и опасной продукции (при наличии соответствующего заключения-предписания) в соответствии с Положением о проведении экспертизы; Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.1995, № 13-7-2/469, согласованными с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, зарегистрированными Минюстом России 05.01.1996, № 1005 в редакции приказа Минсельхоза России от 16.08.2007 № 400* ("Российские вести", 1996, № 35; "Российская газета", 2007, № 213), и иными нормативными правовыми актами.

4.2. Контроль за соответствием проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции ветеринарным, ветеринарно-санитарным правилам и другим нормативным документам, регламентирующим проведение ветеринарно-санитарной экспертизы соответствующей продукции.

5. При несоблюдении требований ветеринарного законодательства Российской Федерации материалы о нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации должны быть переданы в правоохранительные органы для привлечения виновных лиц к ответственности в соответствии законодательством Российской Федерации.

6. Бланки актов и постановлений о запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении подлежат учету и нумеруются. Исправления и неточности при их заполнении не допускаются. Учет бланков актов и заключений-предписаний должен осуществляться в специальном журнале.

4. 1. Правила. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

1. Часть 1. Общие положения

2. Часть 2. Уборка и перевозка

3. Часть 3. Утилизация

4. Часть 4. Уничтожение

5. Часть 5. Размещение и строительство скотомогильников (биотермических ям)

6. Часть 6. Эксплуатация

7. Часть 7. Контроль за выполнением требований настоящих Правил

1.2 Лекция №2 (2 часа).

Тема: «Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных»

1.2.1 Вопросы лекции:

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

1.2.2 Краткое содержание вопросов:

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

1.1. К категории убойных домашних животных относятся: крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов. Убою на мясо не подлежат животные моложе 14 дней.

1.2. К убою на мясо допускаются здоровые домашние животные. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями и Настоящими Правилами (когда мясо может быть допущено в пищу людям).

1.3". Запрещается убой на мясо животных:

1.3.1. больных и подозрительных по заболеванию особо опасными, карантинными болезнями;

1.3.2. находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер);

1.3.3. привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения). В вынужденных случаях по разрешению ветеринарного врача допускается убой вакцинированных животных ранее указанного срока при условии, что у животного нормальная температура тела и отсутствует реакция на прививку (осложнения), и при соблюдении условий, указанных в п. 3.6.1 настоящих Правил;

1.3.4. однокопытных (лошадей, мулов и ослов), не подвергнутых маллеинизации на мясокомбинате или убойном пункте. В случаях убоя их без предубойной маллеинизации туши, и остальные продукты убоя направляют на утилизацию.

Примечание. Во всех случаях, под термином «утилизация» понимается, что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, направляются для переработки на муку кормовую животного происхождения, клей или на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки.

1.4. Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению ветеринарного врача (фельдшера), на что составляется акт.

Крупный рогатый скот и лошадей биркуют; на них составляют опись с указанием вида животных и номера бирки (тавра), а для животных из промышленных животноводческих комплексов указывают и номер секции откорма.

Животные, реагирующие при исследовании на бруцеллез и туберкулез, больные чумой (классической) свиньи и другими болезнями, убой которых на мясо допускается ветсанправилами, могут быть отправлены для убоя только по специальному разрешению

вет. отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства автономной республики.

Не подлежат отправке на убойное предприятие животные, клинически больные бруцеллезом и туберкулезом, с не установленным диагнозом болезни; больные незаразными болезнями, имеющие повышенную или пониженную температуру тела; птица, больная орнитозом, гриппом, ньюкаслской болезнью.

Запрещается отправлять на убой животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня в неблагополучных по ящуру областях и вакциной против сибирской язвы в течение 14 дней после прививки (молоко можно использовать без ограничений, если вакцина СТИ 55), а также животных, которым вводилась с лечебной целью противоязвенная сыворотка, в течение 14 дней после введения, и животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению их в ветеринарии.

Животных, обработанных пестицидами, отправляют на убой после истечения соответствующего срока, указанного в наставлениях к соответствующим препаратам.

Не подлежат отправке для убоя скот в течение 30 дней, а птица — 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки.

1.5. На каждую партию животных, направляемых для убоя, выдают ветеринарное свидетельство (или справку), с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и места их выхода по заразным болезням. К партии относятся животные одного вида, одновременно отправляемые из одного хозяйства (фермы), по одному ветеринарному свидетельству (ветеринарной справке).

На животных, непригодных для дальнейшего выращивания и откорма, с травматическими повреждениями, больных незаразными болезнями и имеющих нормальную температуру тела, поставщик представляет, кроме того, акт.

1.6. Животных, реагирующих при исследовании на туберкулез и бруцеллез; птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, а также животных, больных лейкозом и другими болезнями, следует отправлять на убой отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с мясокомбинатом (птицекомбинатом) сроки для немедленного убоя. Отправка таких животных гоном запрещается.

1.7. По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач (фельдшер) мясокомбината (бойни, птицекомбината) обязан проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства, а также соответствие указанного в ветеринарном свидетельстве количества животных с фактически доставленными, провести их поголовный ветеринарный осмотр, а при необходимости и термометрию (поголовную или выборочную). После этого ветеринарный специалист дает указание о порядке приема

животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

Партия, в 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, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более 3 сут.

Трупы при доставке скота автотранспортом не выгружают, исключения сибирской язвы микроскопическим исследованием направляют на утилизацию или уничтожают.

Трупы животных, обнаруженные в железнодорожных вагонах, после исключения сибирской язвы выгружают в местах, указанных органами госветнадзора, силами и средствами получателя скота.

1.8. При проведении предубойной выдержки животных в хозяйствах и кратковременной транспортировке крупный и мелкий рогатый скот, верблюдов, оленей при неограниченном поении выдерживают без корма не менее 15 ч, свиней - 5, кроликов - 12, сухопутную птицу - 8-12, водоплавающую - 4-8 ч, включая время нахождения в пути при доставке их автотранспортом. Время прекращения кормления животных в хозяйствах проставляется в товарно-транспортной накладной.

Птица, не прошедшая предубойной выдержки в хозяйствах в течение указанного выше времени, отправке на убой не подлежит.

При сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса в указанных условиях продолжительность предубойной выдержки скота на мясокомбинате, включая ветеринарный осмотр, должна составлять не более 5 ч после приемки его на предприятии.

Лошадей, мулов, ослов для проведения маллеинизации выдерживают на мясокомбинате перед убоем 24 ч. Телят и поросят направляют на переработку через 6 ч после их приемки на предприятии.

1.9. При транспортировке животных с кормлением в пути, при отсутствии предубойной выдержки животных в хозяйстве, что должно быть отмечено в сопроводительном документе, при доставке скота по железной дороге и гоном, в случае поступления скота вне графика, после проведения карантина при сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса, а кроликов поживой массе продолжительность предубойной выдержки на мясокомбинате составляет: для крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов - не менее 15 ч, для свиней - не менее 10, для лошадей, мулов, ослов - не менее 24, для кроликов - 5 ч после приемки их на мясокомбинате. Телят направляют на переработку по истечении 6 ч после приемки их на мясокомбинате. Поение животных не ограничивают, но прекращают за 3 ч до убоя. Запрещается убой животных, имеющих признаки утомления после транспортировки. Таких животных при нормальном поении и кормлении ставят на отдых не менее чем на 48 ч, а в дальнейшем поступают, как указано выше.

При сдаче-приемке скота по живой массе и упитанности как непосредственно в хозяйствах, так и на предприятиях предубойная выдержка на мясокомбинатах должна составлять для: крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов, лошадей, мулов и ослов - не менее 24 ч для свиней - не менее 12, для телят -6ч после приемки их на предприятиях.

Примечание. Некастрированных бычков содержат в отдельных загонах и в той партии, в какой они прибыли.

1.10. Животные в день убоя подлежат осмотру ветеринарным врачом (фельдшером), и в зависимости от общего состояния животных проводят поголовную или выборочную термометрию. Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в журнале.

1.11. Лошади, мулы и ослы перед убоем подлежат осмотру на сап и исследованию методом однократной офтальмомаллеинизации. Животные, реагирующие на малlein, подлежат уничтожению.

1.12. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов запрещены.

1.13. О всех случаях выявления перед убоем или после него животных, больных острозаразными болезнями, а также при установлении туберкулеза, лейкоза, цистицеркоза (финноза) и трихинеллеза ветеринарная служба предприятия обязана сообщить в службу госветнадзора, по месту отправки животных и отправителю, а также ветеринарным органам по месту нахождения данного предприятия, а в случаях установления или подозрения на зооантропонозные болезни - также и местным органам здравоохранения.

1.16. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинат сибирской язвы в партии скота, животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. Животных с нормальной температурой тела, без признаков заболевания карантинируют, вводят им противосибиреязвенную сыворотку в профилактической дозе и устанавливают за ними ветеринарное наблюдение с ежедневной термометрией. По истечении трех дней после иммунизации карантинированный скот поголовно термометрируют и животных с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню для убоя. Свиней без клинических признаков заболевания с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню для убоя.

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

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

1.17. В случае заболевания крупного рогатого скота эмфизематозным карбункулом или падежа животных от этой болезни 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 дней с момента установления нормальной температуры, а затем направляют на убой.

1.18. При обнаружении в партии животных, сдаваемых на убой, 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 производят в общем убойном цехе после убоя здоровых животных и проведения дезинфекции по окончании убоя неблагополучных животных.

Примечание: В случае вынужденного убоя в хозяйстве животных, переболевших ящуром и убитых до истечения 2 мес. после переболевания, а также вакцинированных против ящура и убитых до истечения 21 дня после вакцинации, туши и другие продукты убоя используют внутри данного хозяйства.

1.19. Животных, покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

1.20. При установлении в процессе убоя признаков чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, туляремии, мелиоидоза туши со всеми органами и шкурой уничтожают; одновременно принимают другие меры, предусмотренные действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями.

1.22. Не допускается использование в пищу, мяса всех видов домашних и промысловых (диких) животных, погибших при пожаре, транспортных происшествиях, убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т. п. Трупы таких животных подлежат утилизации или по разрешению ветеринарного врача (если они не подверглись разложению) могут быть допущены после проварки в корм свиньям или птице, а также в сыром или проваренном виде в корм зверям, держащимся в питомнике, но после обязательного бактериологического исследования на наличие сальмонелл и при необходимости на наличие возбудителей других инфекционных и инвазионных болезней, представляющих опасность для животных.

2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

2.1. Мясо и другие продукты убоя животных всех категорий хозяйств подлежат обязательной послеубойной ветеринарной экспертизе, которую проводит ветеринарный врач.

Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов на предприятиях с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места ветеринарного осмотра:

на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей - 4 рабочих места для осмотра: голов, внутренних органов, туш, финальное;

на линии переработки свиней - 5 рабочих мест для осмотра:

подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкур эту точку размещают непосредственно за местом обескровливания, а при обработке туш шпаркой - после опалочной печи, совмещая место осмотра на сибирскую язву с местом осмотра голов); голов, внутренних органов, туш, финальное;

на линии переработки мелкого рогатого скота - 3 рабочих места для осмотра: внутренних органов, туш, финальное.

Для детального ветеринарного осмотра туши, подозрительные по заболеванию, помещают на запасный путь.

На мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах, не имеющих поточных Линий убоя и разделки туш, головы, ливер и селезенки убойных животных для ветеринарного осмотра должны быть подвешены на специальные вешала или размещены на столе.

2.1.1. При отсутствии на линии переработки животных, оснащенной движущимся конвейером, того или иного рабочего места ветеринарного осмотра, или в случае не укомплектованности всего рабочего места соответствующим специалистом ветеринарной службы переработка скота на этой линии не допускается. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечники шкуру нумеруют одним и тем же номером.

1. 3 Лекция №3 (2 часа).

Тема: «Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных»

1.3.1 Вопросы лекции:

1. Правила приемки-сдачи животных.
2. Подготовка к убою больных и здоровых животных.

1.3.2 Краткое содержание вопросов:

1. Ветеринарные правила приемки скота. Ветеринарный специалист мясоперерабатывающего предприятия проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства на прибывшую партию убойных животных, наличие бирок у животных и соответствие их сопроводительному документу, проводит поголовный осмотр скота, а при необходимости термометрию (поголовную или выборочную), устанавливает ветеринарное наблюдение за животными до их убоя. Принимают здоровый скот, птицу и кроликов. Подлежат также приемке и насчитываются в выполнение плана закупок от колхозов, совхозов и других государственных хозяйств животные и птица, положительно реагирующие на туберкулез и бруцеллез, которых убивают на санитарной бойне.

На базы скотозаготовительных и скотооткормочных организаций приемка больных животных заразными болезнями запрещена. Таких животных направляют непосредственно на мясокомбинаты для немедленного убоя на санитарной бойне в строго установленный и согласованный срок. Сдача-приемка таких животных допускается только по специальному в каждом отдельном случае разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства или Главного управления ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления.

Важно своевременно выявить животных, больных или подозрительных в заболевании инфекциями, опасными в эпизоотическом отношении (ящур, чума свиней и пр.), а также животных, мясо которых может стать источником возникновения пищевых токсицинфекций или токсикозов.

Если при ветосмотре животных у ворот мясоперерабатывающего предприятия обнаружено заболевание животных инфекционными болезнями, то такую партию скота нельзя возвращать в хозяйство во избежание распространения инфекции. Независимо от характера болезни неблагополучную партию немедленно принимают, а затем проводят мероприятия, предусмотренные ветеринарно-санитарными правилами. С территории мясоперерабатывающих предприятий запрещается вывод и вывоз поступивших на убой животных.

Ветеринарный врач (фельдшер) осматривает всех животных в день их убоя. При этом проводят поголовную термометрию крупного рогатого скота и лошадей, а других животных термометрируют выборочно в зависимости от их общего состояния. Животных с повышенной или пониженной температурой изолируют и не допускают к убою до постановки диагноза.

Мясокомбинаты обязаны принимать от хозяйств мясо вынуждено убитых животных, доставленное с заключением лаборатории о результатах бактериологического его исследования и ветеринарного документа, в котором указаны причины вынужденного убоя. При наличии указанных документов мясо помещают в отдельную камеру на санитарной бойне (или в другое изолированное складское помещение) на временное хранение. Затем его обязательно дополнительно бактериологически исследуют непосредственно на мясокомбинате. Если по результатам бактериологического исследования и экспертизы туши мясо будет признано пригодным для использования в пищу, то его принимают, оформляют приемную квитанцию и направляют в стерилизацию.

Порядок сдачи-приемки скота на предубойную базу мясокомбината

После осмотра животных ветеринарным специалистом у ворот мясокомбината и проверки документации животных размещают в особые загоны, где их осматривают более тщательно и термометрируют. Если не обнаружено больных, то животных затем размещают в предубойных базах.

Животные считаются подозрительными в ветеринарно-санитарном отношении, если:

- 1) владелец не может предъявить ветеринарное свидетельство о благополучии животных и местности, откуда их доставили, по заразным заболеваниям;
- 2) число животных не соответствует данным, указанным в ветеринарном свидетельстве, и нет возможности установить причину изменения;

- 3) животные прибыли из неблагополучной по эпизоотии местности;
- 4) обнаружено хотя бы одно заразнобольное животное или отмечен хотя бы один случай падежа животного в период доставки предъявленной партии скота.

Такие партии скота карантинируют на срок не более трех суток, в течение которых ветеринарный специалист обязан выяснить диагноз заболевания или причину расхождения между фактическим количеством животных и данными, показанными в ветеринарном свидетельстве.

Животных, реагирующих на бруцеллез и туберкулез, а также партии скота, среди которых при осмотре установлены ящур и другие инфекционные болезни, принимают отдельно от здорового скота и немедленно направляют на санитарную бойню. Если такой возможности нет, партию скота до переработки следует содержать изолированно в карантинном отделении скотобазы.

Партии скота, не вызвавшие у ветеринарного персонала подозрений в заболевании, сортируют по упитанности в предвесовых сортировочных загонах, затем взвешивают, после чего их пропускают на скотобазу.

Утомленных животных ставят на отдых продолжительностью не менее 48 ч.

Мясокомбинат обеспечивает животных, находящихся на карантине или отдыхе, кормлением и водопоем в соответствии с установленными нормами. Расходы на содержанию скота, направленного на карантин или отдых по вышеуказанным причинам, возмещаются хозяйствами по фактическим затратам предприятий мясной промышленности.

По окончании карантина или отдыха животных принимают и направляют на предубойную выдержку, а затем на убой.

Расчеты за животных производятся по массе и качеству мяса. В случае необходимости мясокомбинат до начала приемки скота проводит контрольное взвешивание и определение упитанности животных в присутствии сдатчика или его постоянного представителя. Это осуществляется:

- а) при неправильном оформлении сопроводительной документации;
- б) при сомнении в достоверности указанных в сопроводительных документах весовых характеристик скота;
- в) при невозможности переработки скота в предусмотренные графиком сроки по причинам, не зависящим от мясокомбината (нарушение электро- и водоснабжения, аварии и др.).

При контрольном взвешивании скота производят скидку с массы принимаемых животных на содержимое желудочно-кишечного тракта в размере 3 %, если доставленный скот принимается приемщиком не позднее 2 ч с момента его прибытия.

Скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта снижается:

- а) при приемке животных, доставленных автомобильным транспортом с расстояния 50-100 км, на 1,5 %; при доставке автомобильным транспортом с расстояния свыше 100 км животных принимают без скидки;
- б) за каждый полный и неполный час задержки приемки сверх 2 ч скидка уменьшается на 0,5 %.

С живой массы стельных коров, сухих овцематок, супоросных свиноматок, жеребых кобыл во втором периоде беременности при наличии актов выбраковки делается

скидка в размере 10 % (сверх установленной на содержимое желудочно-кишечного тракта).

Скот должен быть доставлен чистым, в противном случае производится дополнительная скидка до 1 % к живой массе каждой головы, имеющей навал.

Поставщик подвергается штрафу за доставку на мясокомбинат стельных коров, супоросных свиноматок и суягных овцематок во втором периоде беременности, если в товарно-транспортной накладной нет отметки о выбраковке данных животных.

После ветеринарного осмотра приемщик мясокомбината в присутствии сдатчика проверяет правильность оформления сопроводительной документации, соответствие доставленного скота данным товарно-транспортной накладной по количеству голов, возрасту, полу, наличию бирок (тавра) на животных, проводит подсортовку крупного рогатого скота по половозрастным группам, а свиней, кроме того, по способам переработки. В случае потери ушных бирок при транспортировке мясокомбинат производит дополнительное биркование.

Приемщик мясокомбината может совместно со сдатчиком проверить правильность отнесения животных к группе бычков до 2 лет и группе молодняка повышенной массы по состоянию зубной аркады. При отсутствии в товарно-транспортной накладной на бычков в возрасте до 2 лет указания возраста животных с точностью до месяца возраст их определяют комиссионно с участием представителя хозяйства, ответственного сдатчика и приемщика мясокомбината по состоянию зубной аркады до или после убоя.

Из партий взрослого крупного рогатого скота выделяют быков, а из партий свиней - хряков.

На каждую партию животных приемщик выписывает накладную на приемку скота и передачу его на переработку в трех экземплярах, из которых первый передают поставщику, второй - в убойный цех с последующей передачей в бухгалтерию мясокомбината, а третий оставляют на скотобазе.

Принятый мясокомбинатом скот отсортированными группами размещают раздельно по хозяйствам в помещениях или загонах для предубойной выдержки. Начало предубойной выдержки скота исчисляется по отметке, указанной в товарно-транспортной накладной о времени его приемки как непосредственно в хозяйстве, так и на мясокомбинате.

Мясокомбинаты обеспечивают сохранность скота и полученных от него туш по партиям, принадлежащим каждому поставщику, с момента приемки скота до определения упитанности и взвешивания туш. Скот должен быть переработан в течение суток после окончания послеубойной выдержки. С участием сдатчика (представителя) определяется качество мяса и масса туш. Массу и упитанность туш заносят в отвес-накладную на приемку мяса. Массу мяса, указанную в отвес-накладной, пересчитывают в живую массу для зачета в выполнение плана закупок скота.

2. Убойные животные, подвергнутые ветеринарному осмотру и оказавшиеся здоровыми, поступают в цех предубойной подготовки, где они находятся до подачи их на убой.

В цехе предубойной подготовки животных выдерживают на голодном режиме: крупный рогатый скот и овец — 24 часа, а свиней — 12 часов. При этом поение должно быть обильное; прекращают поить животных за 3 часа до подачи их на убой.

Если нет возможности предоставить находящимся на голодном режиме животным свободное поение, его заменяют трехкратным поением.

Выдержка животных перед убоем на голодном режиме с обильным поением не сопровождается потерей живой массы животного; неодинаковая продолжительность предубойной выдержки для отдельных видов убойных животных основывается на физиологических особенностях их организмов.

Известно, что с момента поступления корма в желудок до полной переработки его в организме, например, у крупного рогатого скота требуется двое суток. Следовательно, задавать корм животным во время предубойной их подготовки экономически нецелесообразно, так как он останется неиспользованным.

Содержание животных во время их предубойной подготовки на голодном режиме с обильным поением преследует ряд целей.

Во-первых, прекращение кормления животного за 24 или 12 часов до убоя при обильном поении способствует очищению желудочно-кишечного тракта от содержимого, что очень важно в технологическом и санитарно-гигиеническом отношениях.

При отсутствии в желудочно-кишечном тракте содержимого облегчается разделка туши животного и уменьшается возможность загрязнения продуктов убоя этим содержимым, особенно при случайных порезах стенок желудка и кишечника.

Во-вторых, предоставление животным перед убоем воды вволю способствует разжижению крови, а это обеспечивает лучшее обескровливание туши. Чем лучше будет обескровлено животное, тем устойчивее будет мясо при хранении. Предоставление воды животным во время их подготовки к убою рационально также потому, что это облегчает операции съемки шкуры. Лишение животных питья в течение суток уменьшает содержание воды в мышцах на 5-6%, что снижает выход продуктов убоя.

После предубойной выдержки животных подвергают ветеринарному осмотру и подают на убой. Результаты предубойного осмотра регистрируют в специальном журнале. Из отделения предубойной подготовки животные поступают в предубойные загоны, а из них в цех первичной переработки скота (убойно-разделочный цех).

1. 4 Лекция №4 (2 часа).

Тема: «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование

современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов»

1.4.1 Вопросы лекции:

1. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами
2. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов

1.4.2 Краткое содержание вопросов:

В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке должно быть два отделения: мясное и пищевое. Каждое отделение должно иметь независимый вход и окно для приема проб.

В мясном отделении должно быть три помещения: зал предварительного осмотра мяса, смотровой зал, оборудованные столами для осмотра мяса и мясная лаборатория. Желательно чтобы к мясному отделению примыкал холодильник изолятор и холодильники рынка.

Пищевое отделение делится на два помещения смотровой зал и лаборатория. Причем: оборудование, посуда и реактивы, используемые для ветеринарно-санитарной экспертизы молока, меда и растительных продуктов, должны быть сосредоточены на разных столах. Разделение лаборатории на два отделения необходимо, для того чтобы мясо и рыба не контактировали с продуктами, употребляемыми в пищу в сыром виде (мед, молочные продукты, растительные продукты). Помимо двух отделений в лаборатории должны быть бытовые помещения для персонала, санузел, помещение для мойки посуды и стерилизации инструментов и др. Штат и организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке

Штат лаборатории зависит от размера рынка и количества проводимых экспертиз. На маленьких рынках в штат входят заведующий лабораторией (ветеринарный врач) и ветеринарный санитар. На средних рынках в штат дополнительно включают лаборанта. На крупных рынках в штат входят заведующий лаборатории (ветеринарный врач), ветеринарный врач, два лаборанта, два вет-санитара, дополнительно к этому могут быть включены трихинеллоскопист и дозиметрист. Все сотрудники состоят в штате районной или городской ветеринарной станции и в решении профессиональных вопросов независимы от администрации рынков. Все продукты перед тем как поступить в продажу должны быть проверены в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Результаты всех проводимых в лаборатории исследований фиксируют в журналах установленного образца, которые заводятся на каждую группу продуктов. Экспертизы продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках платные. Остатки проб и забракованные продукты должны утилизироваться в соответствии с инструкцией по утилизации биологических отходов.

ПОРЯДОК И ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ЛАБОРАТОРИЯХ ВСЭ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

На продовольственных рынках, частные лица могут реализовывать свою продукцию только в натуральном, не переработанном виде (свежее мясо рыб, мед, растительные

продукты). Допускаются для продажи на рынках приготовленные в домашних условиях сливки, простокваша, творог, сметана, соленые и маринованные в открытой таре огурцы, томаты и капуста, сушеные трубчатые грибы.

Продукты, произведенные промышленным способом, допускаются к реализации на рынках без ограничений при условии, что они надлежащим образом упакованы и маркированы, имеют не истекший срок годности и на них оформлены все необходимые сопроводительные документы. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, рыбы и яиц проводят в мясном отделении, а меда, молока, молочных и растительных продуктов в пищевом отделении. При поступлении всех продуктов на рынок их проверяют на радиоактивность. Особенности экспертизы мяса в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Частные лица должны доставлять мясо и продукты убоя в комплекте (туша, разрубленная на полутуши и четвертины, ливер, почки, селезенку, голову для крупных животных и субпродукты). При поставке тушек кроликов на одной из задних лапок должна быть сохранена шкурка. Тушки птиц доставляют потрошеными, потроха доставляют в полиэтиленовом пакете. На туще и продуктах убоя должны быть ветеринарные клейма. Необходимо наличие правильно заполненного и непросроченного ветеринарного свидетельства форма №2 или справки форма №4. При доставке мяса на рынок следует обратить внимание на санитарное состояние транспортных средств и их соответствие перевозимому грузу. После проверки сопроводительных документов и клейм и осмотра транспорта владелец или грузчики переносят мясо и субпродукты переносят в зал предварительного осмотра. В зале предварительного осмотра ветеринарный врач исследует мясо на радиоактивность, проводит его поверхностный осмотр на предмет выявления патологоанатомических изменений характерных для инфекционных болезней. Если их обнаруживают, то отбирают пробу для микробиологического исследования, а тушу и все продукты убоя помешают в холодильник-изолятор. Если при поверхностном осмотре патологоанатомические изменения не обнаружены, то туши вместе с внутренними органами и головой по одной переносят в смотровой зал мясного отделения. Осмотр проводят более тщательно. На рынке обязательно проводят полный осмотр туши со вскрытием мышц и лимфатических узлов. При осмотре туши обращают внимание на упитанность, степень обескровливания, состояние местазареза, наличие гипостазов, цвет и размер лимфатических узлов, наличие патологоанатомических изменений и др.

Ветеринарный врач, проводящий ветеринарно-санитарное исследование мяса на рынке должен обратить внимание на качество послеубойной ветсанэкспертизы (вскрыты ли крупные лимфатические узлы, есть ли разрезы на массеторах и внутренних органах и др.)

После органолептического осмотра туши и внутренних органов отбирают пробы мяса для проведения пробы варки, физико-химических исследований микроскопии и трихинеллоскопии (для свиней, плотоядных и всеядных млекопитающих). Лабораторные исследования мяса проводят в мясной лаборатории. При этом в мясе определяют рН, продукты первичного распада белка (формольная проба, реакция с сернокислой медью), пероксидазу, наличие и количество микрофлоры и др. Результаты органолептических и лабораторных исследований фиксируют в специальном журнале. Если по результатам изучения сопроводительных документов, органолептическим и лабораторным исследованиям мясо признают годным к продаже то на туще и субпродукты ставят овальное клеймо лаборатории ветсанэкспертизы рынка, а владельцу выдают справку о проведении вет-санэкспертизы, при наличии которой он может продавать мясо на рынке. На мясо, подлежащее технической утилизации или обеззараживанию, составляют акт с указанием причины браковки. Мясо на рынке должно продаваться на мясных рядах отдельно от других продуктов. Продавцы мяса должны быть в белых халатах и головных

уборах и иметь опрятный внешний вид. Мясо, не проданное в течение дня, взвешивается и передается на хранение в холодильную камеру рынка. Утром мясо исследуют на свежесть и органолептически без отбора проб. Если мясо не продано в течение 72 часов оно возвращается владельцу без права дальнейшей реализации.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

2.1 Лабораторная работа №1 (2 часа).

Тема: «Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов»

2.1.1 Цель работы: Изучить Федеральные законы и Технические регламенты Таможенного союза.

2.1.2 Задачи работы:

1. Освоить заполнение документации по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения.
2. Освоить заполнение ветеринарно-санитарной карточки на скотомогильник.

2.1.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

1. Приложение 1 и 2 к Инструкции по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения
2. Ветеринарно-санитарная карточка на скотомогильник (биотермическую яму)

2.1.4 Описание (ход) работы:

Приложение 1

к Инструкции по проведению
государственного контроля и надзора
в области ветеринарно-санитарной
экспертизы некачественной и опасной
продукции животного происхождения,
ее использования или уничтожения

Образец

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

АКТ № ____ ОТ "___" ____ 20__ г.

ОТБОРА ПРОБ ПРОДУКЦИИ

Город (район, населенный пункт) _____

Место отбора проб _____

(наименование и адрес организации)

Мною, _____

(должность работника органа (учреждения) государственной

ветеринарной службы Российской Федерации, фамилия, имя, отчество)

в присутствии владельца продукции

(представителя) _____

(фамилия, имя, отчество)

(наименование (для юридических лиц) и адрес)

проведен осмотр _____

(наименование продукции)

Размер партии: _____, дата поступления _____,

(количество мест, вес нетто)

Сопроводительные документы:

ветеринарное свидетельство,

ветеринарная справка,

ветеринарный сертификат (ненужное зачеркнуть) - № _____ от _____,

Продукция произведена _____

(страна происхождения или субъект Российской Федерации,

_____, срок реализации _____

производитель, дата изготовления)

Результат осмотра: _____

Основание для направления продукции на экспертизу: _____

Пробы отобраны в __ часов __ мин. согласно _____

(наименование документа)

в количестве ___, пронумерованы и опломбированы (опечатаны)

(указать оттиск на пломбе)

направляются в _____

(наименование учреждения (лаборатории)

для _____

(вид исследования)

Реализация потребителю продукции, от которой отобраны пробы, до получения результатов экспертизы не разрешается.

Владелец продукции обязан обеспечить ее изолированное хранение.

Должностное лицо органа (учреждения)

государственной ветеринарной
службы Российской Федерации

_____ (подпись) _____ (фамилия, имя, отчество)

Представитель
владельца продукции

_____ (подпись) _____ (фамилия, имя, отчество)

Отметки о получении проб:

Пробы получил _____
(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата получения _____, время: ____ ч ____ мин. Подпись _____

Настоящий акт составлен в четырех экземплярах под одним номером и вручен
(направлен):

1-й экземпляр - владельцу продукции (представителю);

2-й экземпляр - организации, проводившей ветеринарно-санитарную экспертизу
продукции;

3-й экземпляр - должностному лицу органа государственной ветеринарной службы
Российской Федерации, осуществляющему надзор на соответствующем объекте;

4-й экземпляр остается у представителя органа (учреждения) государственной
ветеринарной службы Российской Федерации, проводившего отбор проб.

Приложение 2

к Инструкции по проведению
государственного контроля надзора
в области ветеринарно-санитарной
экспертизы некачественной и опасной
продукции животного происхождения,
ее использования или уничтожения

Образец

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № ____ ОТ "—" ____ 20__ г.

О ЗАПРЕЩЕНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ ПО НАЗНАЧЕНИЮ,

О ЕЕ УТИЛИЗАЦИИ ИЛИ УНИЧТОЖЕНИИ

Мною, _____
(должность работника органа (учреждения) государственной ветеринарной

службы Российской Федерации, фамилия, имя, отчество)
в присутствии представителя владельца продукции

(фамилия, имя, отчество)

(наименование (для юридических лиц), адрес)
по результатам проведенной экспертизы _____

(наименование продукции)

Размер партии: _____, дата поступления _____,
(количество мест, вес нетто)

сопровождается следующими документами:

(указать № и дату оформления ветеринарного свидетельства,

ветеринарной справки, ветеринарного сертификата)

Продукция произведена _____

(страна происхождения или субъект

Российской Федерации, производитель, дата производства)

срок реализации _____

Результат осмотра: _____

составлен акт № _____ от _____ отбора проб для исследования _____

(вид исследований)

По результатам лабораторных исследований, проведенных _____
_____, оформлен протокол № _____ от _____

(наименование лаборатории)

На основании _____

(результатов осмотра, лабораторных исследований)

продукция признана _____

(ветеринарно-санитарная оценка продукции)

Предписывают направить продукцию* на: _____

в соответствии с _____

(наименование документа,

регламентирующего направление использования и порядок

переработки или уничтожения продукции)

Должностное лицо органа (учреждения)
государственной ветеринарной
службы Российской Федерации _____

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

С настоящим заключением-
предписанием
ознакомлен и экземпляр получил:

(дата)

Владелец продукции

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Настоящее заключение-предписание составлено в четырех экземплярах под одним номером и вручено (направлено):

1-й экземпляр - владельцу продукции;

2-й экземпляр - организации, осуществляющей переработку (обеззараживание) или уничтожение продукции;

3-й экземпляр - должностному лицу органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации осуществляющему надзор на соответствующем объекте;

4-й экземпляр остается у представителя органа (учреждения) органов государственной ветеринарной службы Российской Федерации, выдавшего постановление.

Отметки о выполнении постановления: _____

(подпись должностного лица органа государственной ветеринарной службы Российской Федерации)

*Приложение
к Ветеринарно-санитарным правилам
сбора, утилизации и уничтожения
биологических отходов
от 4 декабря 1995 г. N 13-7-2/469*

Ветеринарно-санитарная карточка на скотомогильник
(биотермическую яму)

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ КАРТОЧКА НА
СКОТОМОГИЛЬНИК (БИОТЕРМИЧЕСКУЮ ЯМУ) N _____

1. Местонахождение _____

(республика в составе Российской Федерации,

район, область, автономная область, автономный округ, район,

населенный пункт)

2. Расположение скотомогильника (биотермической ямы) на

местности (прилагается выкопировка из карты землепользования в масштабе не менее 1:5000 (в 1 см 50 м), с привязкой к постоянному ориентиру (тригонометрическая вышка, дорога с твердым покрытием, линия электропередачи и т.д.)).

3. Удаление от ближайшего населенного пункта и его наименование

_____ м;
фермы (комплекса) _____ м;
пастбища _____ м;
водоема _____ м;
дороги _____
(между какими

населенными пунктами и ее характеристика)

4. Описание местности: характеристика окружающей территории

почва _____ глубина залегания грунтовых
вод _____ м,
направление стока осадков _____.

5. Какие населенные пункты, животноводческие фермы (комpleксы), фермерские хозяйства, организации пользуются скотомогильником (биотермической ямой) _____

6. Площадь скотомогильника _____ кв. м
7. Ограждение скотомогильника _____
8. Санитарная характеристика скотомогильника:
а) первое захоронение биологических отходов было в 19____ г.;
б) животные, павшие от сибирской язвы, были захоронены в _____
ГГ.;
в) животные, павшие от эмкара и других болезней, вызываемых спорообразующими микроорганизмами, перечисленными в п. 1.9
настоящих Правил, были захоронены в _____ ГГ.

Оборотная сторона Карточки

	Указания по	Контроль	Исполнение.
Дата	Выявленные устраниению	выполнения	Дата
проверки недостатки	(перечень		проверки.
	работ, что	работ	Ф.И.О,
	нужно		должность

сделать).
Срок
исполнения.
Исполнитель

проверяющего

Главный государственный
ветеринарный инспектор
района (города) _____
(подпись)

Фамилия И.О.

Ветеринарно-санитарную карточку получил

(должность) (фамилия, имя, отчество) _____
(подпись)

Ветеринарно-санитарная карточка составлена в 3-х экземплярах
и передана по экземпляру:

1. _____
(организация, хозяйство)
2. _____
(государственная ветеринарная организация)
3. _____
(орган государственного санитарного надзора)

2.2 Лабораторная работа №2 (2 часа).

Тема: «Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения»

2.2.1 Цель работы: изучить современные проблемы в области сертификации и стандартизации.

2.2.2 Задачи работы:

1. Проблемы стандартизации и сертификации в экономике России

2.2.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф

2.2.4 Описание (ход) работы:

Согласно Закону РФ "О техническом регулировании" под сертификацией понимают — форму подтверждения соответствия требованиям технических регламентов, стандартов или условиям договоров. Под сертификатом рассматривают документ, удостоверяющий соответствие товара (услуги) требованиям технических регламентов, стандартов или

условиям договоров. Система сертификации представляет собой совокупность правил выполнения работ по сертификации и правил функционирования этой системы.

Стремление к введению национальных систем сертификации было связано с тем, что, с одной стороны, она защищает потребителя от небезопасной и экологически нечистой продукции, а с другой - затрудняет доступ на национальные рынки изделий иностранного производства, так как требует от экспортёров дополнительных длительных испытаний на соответствие продукции национальным стандартам. Такие дорогостоящие испытания под силу только крупным фирмам, что давало им определенные преимущества.

Различия в национальных стандартах и других нормативных документах, а также процедурах проведения сертификации превращают их в так называемые технические барьеры международной торговли. В то же время, сертификация стала необходимым условием экспорта продукции, хотя и требует больших затрат времени и средств на ее осуществление.

Например, для проведения сертификационных испытаний самолета ЯК-40 в Англии, а это было необходимым условием его эксплуатации, Авиарегистру Великобритании были переданы более 300 различных отчетов и документов, стоимость самих испытаний составила 3 млн. долл. США, а процедура переговоров и испытаний составила 5 лет.

Существование большого количества национальных систем сертификации в странах Западной Европы, а также появление региональных систем сертификации в Европе и Америке, основанных на нормативных документах этих стран и гармонизированных стандартов регионов, привело к тому, что однородная продукция оценивалась в разных странах различными методами.

Формирование высокоэффективной и социально-ориентированной рыночной экономики предполагает создание гибкого и надежного механизма защиты прав потребителей и поддержки отечественных товаропроизводителей. При этом необходимо решить несколько принципиальных задач:

добиться коренного повышения качества и безопасности продукции и услуг; успешно осуществлять интеграцию отечественной экономики в мировую систему, добиться улучшения условий доступа российских товаров и услуг на зарубежные рынки путем вступления во Всемирную торговую организацию (ВТО) и Европейский союз. Принимая условия ВТО нужно не допустить ущемления интересов российских производителей товаров и услуг; ("4") разработать гибкую систему безопасности российского потребителя продукции и услуг при усилении ответственности производителей и поставщиков за некачественную продукцию; повысить конкурентоспособность отечественной продукции на мировых рынках.

На решение этих задач и нацелено подтверждение соответствия продукции или услуг (обязательное - в виде декларации о соответствии или обязательной сертификации или добровольное - в виде добровольной сертификации). Закон "О техническом регулировании" определил, что подтверждение соответствия осуществляется в целях:

удостоверения соответствия ОТР техническим регламентам, стандартам, условиям договоров; содействия в компетентном выборе продукции, работ, услуг; повышения конкурентоспособности продукции, работ, услуг на российском и международном рынках; создания условий для обеспечения свободного перемещения товаров по территории Российской Федерации, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли.

Юридическую базу для подтверждения соответствия обеспечил закон "О техническом регулировании". В законе определены цели, принципы и формы подтверждения соответствия, порядок проведения сертификации и организационные основы, условия ввоза импортной продукции. В соответствии с Федеральным законом -ФЗ "О техническом регулировании", сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров. Под подтверждением соответствия понимается документальное удостоверение соответствия продукции ОТР требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Документ, удостоверяющий соответствие объекта этим требованиям, носит название сертификата соответствия. С целью информирования потребителей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов, используется знак обращения на рынке, который в установленном порядке обозначается на упаковке промышленной продукции. Постановлением Правительства Российской Федерации "О знаке обращения на рынке" утверждено описание, изображение и варианты обозначения знака обращения на рынке, предназначенного для маркирования продукции, которая соответствует требованиям технических регламентов, и вариантов его изображения. Органом по сертификации является юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации. 13

Системы обязательной сертификации создаются федеральными органами исполнительной власти при реализации решений законодательного органа о проведении обязательной сертификации. Исполнители работ в этих системах должны быть уполномочены или аккредитованы на право проведения соответствующих работ государственными органами.

Некоторые из участников сертификации обладают контрольными и арбитражными функциями. В связи с этим Законом для них установлен разрешительный (лицензионный) порядок деятельности. Такой порядок требует всесторонней предварительной проверки и подтверждения компетентности определенными документами. Регистрация осуществляется после установления соответствия всем предъявляемым требованиям. В систему сертификации могут входить несколько систем сертификации однородной продукции. Системы сертификации подлежат государственной регистрации в установленном Ростехрегулированием порядке. "Комитет РФ по стандартизации, метрологии и сертификации в соответствии с настоящим Законом:

Формирует и реализует государственную политику в области сертификации, устанавливает общие правила и рекомендации по проведению сертификации на

территории РФ и опубликовывают официальную информацию о них; Проводит государственную регистрацию систем сертификации и знаков соответствия, действующих в РФ; Опубликовывает официальную информацию о действующих в РФ системах сертификации и знаках соответствия и представляет ее в установленном порядке в международные (региональные) организации по сертификации; Готовит в установленном порядке предложения о присоединении к международным (региональным) системам сертификации, а также может в установленном порядке заключать соглашения с международными (региональными) организациями о взаимном признании результатов сертификации; Представляет в международных (региональных) организациях по вопросам сертификации как национальный орган РФ по сертификации."

Совмещение полномочий органа государственного контроля (надзора) и органа по сертификации, а также органа полномочий на аккредитацию и на сертификацию. Организационную основу подтверждения соответствия составляют: федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию, функции которого в настоящее время осуществляет Минпромэнерго; испытательные лаборатории (центры), аккредитованные в установленном порядке и выполняющие функции третьей стороны (т. е. не зависящей от заявителя, осуществляющего обязательную сертификацию, от федерального органа по сертификации), а также органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов.

Федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию ведет единый реестр выданных сертификатов соответствия, определяет порядок предоставления содержащихся в едином реестре сведений и порядок оплаты за их представление. Аккредитованные испытательные лаборатории (центры) проводят исследования (испытания) и измерения продукции в пределах своей области аккредитации на условиях договоров с органами по сертификации. Органы по сертификации не вправе предъявлять аккредитованным лабораториям сведения о заявителе. На основании представленных лабораторией протоколов испытаний орган по сертификации принимает решение о выдаче или отказе в выдаче сертификата соответствия.

Государственный контроль (надзор) осуществляется органами федеральной власти и субъектов Российской Федерации исключительно за соблюдением требований технических регламентов в отношении ОТР и только на стадии обращения продукции. Органы госнадзора имеют право выдавать предписания об устранении требований технических регламентов в определенный срок вплоть до решения о запрете передачи продукции; о полном или частичном приостановлении процессов производства, эксплуатации, хранения и др.; приостановки или прекращения действия декларации или сертификата соответствия, а также привлекать изготовителя к ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации. Подтверждение соответствия применяется независимо от страны и места происхождения ОТР и лиц, которые являются изготовителями, исполнителями, продавцами и т. д.

В соответствии с Федеральным законом "О техническом регулировании" от 01.01.2001 N 184-ФЗ, полученные за пределами территории России документы о подтверждении соответствия, знаки соответствия, протоколы исследований, испытаний и измерений

признаются в соответствии с международными договорами. При этом соответствующие документы на такую продукцию должны быть представлены в таможню одновременно с таможенной декларацией. Форма подтверждения соответствия определяет порядок документального удостоверения продукции или иных объектов технического регулирования требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Подтверждение соответствия может носить обязательный или добровольный характер. Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в формах:

принятия декларации о соответствии (декларирование соответствия); обязательной сертификации.

приоритетной формой обязательного подтверждения соответствия является декларирование соответствия, осуществляющее по требованиям технических регламентов. Обязательная сертификация в технических регламентах должна закладываться только в обоснованных случаях.

Обязательное подтверждение соответствия производится только в случаях, установленных соответствующим техническим регламентом, и исключительно на соответствие его требованиям. Объектом обязательного подтверждения соответствия (сертификации или декларирование соответствия) может быть только продукция, выпускаемая в России. Формы и схемы подтверждения соответствия устанавливаются только техническим регламентом с учетом степени риска недостижения целей технических регламентов третьей стороной (не зависящей ни от изготовителя или поставщика, ни от потребителя продукции).

Декларация о соответствии и сертификат соответствия имеют равную юридическую силу независимо от схем обязательного подтверждения соответствия. Для повышения гибкости процедур подтверждения соответствия в технических регламентах рекомендуется устанавливать для одной и той же продукции обе формы подтверждения соответствия, исходя из требований технического регламента и вида продукции. При этом подтверждение соответствия в форме сертификации обязательно производится только третьей стороной, в то время как декларирование соответствия может производиться на основе собственных доказательств; доказательств, полученных при участии органа по сертификации и (или) аккредитованной испытательной лабораторией (третья сторона).

В большинстве западных стран функции третьей стороны выполняют независимые испытательные лаборатории, работающие по заказам обществ потребителей, а иногда и самих изготовителей продукции. Результаты испытаний (исследований), полученные в такой лаборатории, как правило, никогда и никем не оспариваются. Отрицательное заключение, сделанное в независимом центре, может заставить производителя отказаться от выпуска продукции, даже если исследование производилось по заказу самого производителя.

Обязательная сертификация осуществляется только органом по сертификации, который для этой цели привлекает на договорной основе испытательные лаборатории (центры),

принимает решение о выдаче сертификата соответствия, ведет реестр выданных сертификатов, приостанавливает или прекращает действие сертификатов.

Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации. Система добровольной сертификации регистрируется федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию, который ведет единый реестр зарегистрированных систем добровольной сертификации. Если ОТР, в том числе, как продукция, так и процессы производства и эксплуатации, успешно прошли подтверждение соответствия, орган по сертификации выдает сертификаты соответствия и право на применение знака соответствия.

В техническом регламенте на продукцию, подпадающую по наименованию под соответствующую европейскую директиву, рекомендуется брать за основу схемы, близкие к процедурам подтверждения соответствия, установленным в этой директиве. Например, при сертификации выбросов вредных веществ автомобилей следует руководствоваться правилом ЕЭК ООН и соответствующей директивой Европейского экономического сообщества 70/220.

Закон допускает возможность устанавливать для одной и той же продукции несколько схем, равнозначных по степени доказательства, что позволяет заявителю о сертификации выбрать наиболее приемлемую для него схему. Предложенные схемы определяют порядок действия каждой из стран, участвующих в процессе подтверждения соответствия (заявитель, аккредитованная испытательная лаборатория, орган по сертификации). В схемах декларирования завершающей операцией является принятие заявителем декларации о соответствии, а в схемах сертификации — выдача заявительного сертификата соответствия.

Завершающей операцией в схемах сертификации является выдача заявителю аккредитованным органом по сертификации сертификата соответствия, а при декларировании - принятия заявителем декларации о соответствии, с регистрацией ее в установленном законом порядке. После получения соответствующих документов заявитель получает право маркировать продукцию знаком соответствия.

2.3 Лабораторная работа №3 (2 часа).

Тема: «Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных»

2.3.1 Цель работы: Изучить ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных

2.3.2 Задачи работы:

1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных

2.3.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрометр И-21

- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.3.4 Описание (ход) работы:

Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

1.1. К категории убойных домашних животных относятся: крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов. Убою на мясо не подлежат животные моложе 14 дней.

1.2. К убою на мясо допускаются здоровые домашние животные. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями и Настоящими Правилами (когда мясо может быть допущено в пищу людям).

1.3". Запрещается убой на мясо животных:

1.3.1. больных и подозрительных по заболеванию особо опасными, карантинными болезнями;

1.3.2. находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный врач (фельдшер);

1.3.3. привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения). В вынужденных случаях по разрешению ветеринарного врача допускается убой вакцинированных животных ранее указанного срока при условии, что у животного нормальная температура тела и отсутствует реакция на прививку (осложнения), и при соблюдении условий, указанных в п. 3.6.1 настоящих Правил;

1.3.4. однокопытных (лошадей, мулов и ослов), не подвергнутых маллеинизации на мясокомбинате или убойном пункте. В случаях убоя их без предубойной маллеинизации туши, и остальные продукты убоя направляют на утилизацию.

Примечание. Во всех случаях, под термином «утилизация» понимается, что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, направляются для переработки на муку кормовую животного происхождения, клей или на другие технические цели при соблюдении установленных правил их переработки.

1.4. Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению ветеринарного врача (фельдшера), на что составляется акт.

Крупный рогатый скот и лошадей биркуют; на них составляют описание с указанием вида животных и номера бирки (тавра), а для животных из промышленных животноводческих комплексов указывают и номер секции откорма.

Животные, реагирующие при исследовании на бруцеллез и туберкулез, больные чумой (классической) свиньи и другими болезнями, убой которых на мясо допускается ветсанправилами, могут быть отправлены для убоя только по специальному разрешению вет. отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства автономной республики.

Не подлежат отправке на убойное предприятие животные, клинически больные бруцеллезом и туберкулезом, с не установленным диагнозом болезни; больные незаразными болезнями, имеющие повышенную или пониженную температуру тела; птица, больная орнитозом, гриппом, ньюкаслской болезнью.

Запрещается отправлять на убой животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня в неблагополучных по ящуру областях и вакциной против сибирской язвы в течение 14 дней после прививки (молоко можно использовать без ограничений, если вакцина СТИ 55), а также животных, которым вводилась с лечебной целью противоязвенная сыворотка, в течение 14 дней после введения, и животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению их в ветеринарии.

Животных, обработанных пестицидами, отправляют на убой после истечения соответствующего срока, указанного в наставлениях к соответствующим препаратам.

Не подлежат отправке для убоя скот в течение 30 дней, а птица — 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки.

1.5. На каждую партию животных, направляемых для убоя, выдают ветеринарное свидетельство (или справку), с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и места их выхода по заразным болезням. К партии относятся животные одного вида, одновременно отправляемые из одного хозяйства (фермы), по одному ветеринарному свидетельству (ветеринарной справке).

На животных, непригодных для дальнейшего выращивания и откорма, с травматическими повреждениями, больных незаразными болезнями и имеющих нормальную температуру тела, поставщик представляет, кроме того, акт.

1.6. Животных, реагирующих при исследовании на туберкулез и бруцеллез; птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, а также животных, больных лейкозом и

другими болезнями, следует отправлять на убой отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с мясокомбинатом (птицекомбинатом) сроки для немедленного убоя. Отправка таких животных гоном запрещается.

1.7. По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач (фельдшер) мясокомбината (бойни, птицекомбината) обязан проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства, а также соответствие указанного в ветеринарном свидетельстве количества животных с фактически доставленными, провести их поголовный ветеринарный осмотр, а при необходимости и термометрию (поголовную или выборочную). После этого ветеринарный специалист дает указание о порядке приема животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

Партия, в 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, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более 3 сут.

Трупы при доставке скота автотранспортом не выгружают, исключения сибирской язвы микроскопическим исследованием направляют на утилизацию или уничтожают.

Трупы животных, обнаруженные в железнодорожных вагонах, после исключения сибирской язвы выгружают в местах, указанных органами госветнадзора, силами и средствами получателя скота.

1.8. При проведении предубойной выдержки животных в хозяйствах и кратковременной транспортировке крупный и мелкий рогатый скот, верблюдов, оленей при неограниченном поении выдерживают без корма не менее 15 ч, свиней - 5, кроликов - 12, сухопутную птицу - 8-12, водоплавающую - 4-8 ч, включая время нахождения в пути при доставке их автотранспортом. Время прекращения кормления животных в хозяйствах проставляется в товарно-транспортной накладной.

Птица, не прошедшая предубойной выдержки в хозяйствах в течение указанного выше времени, отправке на убой не подлежит.

При сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса в указанных условиях продолжительность предубойной выдержки скота на мясокомбинате, включая ветеринарный осмотр, должна составлять не более 5 ч после приемки его на предприятии.

Лошадей, мулов, ослов для проведения маллеинизации выдерживают на мясокомбинате перед убоем 24 ч. Телят и поросят направляют на переработку через 6 ч после их приемки на предприятии.

1.9. При транспортировке животных с кормлением в пути, при отсутствии предубойной выдержки животных в хозяйстве, что должно быть отмечено в сопроводительном документе, при доставке скота по железной дороге и гоном, в случае поступления скота

вне графика, после проведения карантина при сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса, а кроликов живой массе продолжительность предубойной выдержки на мясокомбинате составляет: для крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов - не менее 15 ч, для свиней - не менее 10, для лошадей, мулов, ослов - не менее 24, для кроликов -5ч после приемки их на мясокомбинате. Телят направляют на переработку по истечении 6 ч после приемки их на мясокомбинате. Поение животных не ограничивают, но прекращают за 3 ч до убоя. Запрещается убой животных, имеющих признаки утомления после транспортировки. Таких животных при нормальном поении и кормлении ставят на отдых не менее чем на 48 ч, а в дальнейшем поступают, как указано выше.

При сдаче-приемке скота по живой массе и упитанности как непосредственно в хозяйствах, так и на предприятиях предубойная выдержка на мясокомбинатах должна составлять для: крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов, лошадей, мулов и ослов - не менее 24 ч для свиней - не менее 12, для телят -6ч после приемки их на предприятии.

Примечание. Некастрированных бычков содержат в отдельных загонах и в той партии, в какой они прибыли.

1.10. Животные в день убоя подлежат осмотру ветеринарным врачом (фельдшером), и в зависимости от общего состояния животных проводят поголовную или выборочную термометрию. Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в журнале.

1.11. Лошади, мулы и ослы перед убоем подлежат осмотру на сап и исследованию методом однократной офтальмомаллеинизации. Животные, реагирующие на малlein, подлежат уничтожению.

1.12. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов запрещены.

1.13. О всех случаях выявления перед убоем или после него животных, больных острозаразными болезнями, а также при установлении туберкулеза, лейкоза, цистицеркоза (финноза) и трихинеллеза ветеринарная служба предприятия обязана сообщить в службу госветнадзора, по месту отправки животных и отправителю, а также ветеринарным органам по месту нахождения данного предприятия, а в случаях установления или подозрения на зооантропонозные болезни - также и местным органам здравоохранения.

1.16. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинат сибирской язвы в партии скота, животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. Животных с нормальной температурой тела, без признаков заболевания карантинируют, вводят им противосибиреязвенную сыворотку в профилактической дозе и устанавливают за ними ветеринарное наблюдение с ежедневной термометрией. По истечении трех дней после иммунизации карантинированный скот поголовно термометрируют и животных с нормальной температурой тела направляют на

санитарную бойню для убоя. Свиней без клинических признаков заболевания с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню для убоя.

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

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

1.17. В случае заболевания крупного рогатого скота эмфизематозным карбункулом или падежа животных от этой болезни 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. Выздоравших животных выдерживают 14 дней с момента установления нормальной температуры, а затем направляют на убой.

1.18. При обнаружении в партии животных, сдаваемых на убой, 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 производят в общем убойном цехе после убоя здоровых животных и проведения дезинфекции по окончании убоя неблагополучных животных.

Примечание: В случае вынужденного убоя в хозяйстве животных, переболевших ящуром и убитых до истечения 2 мес. после переболевания, а также вакцинированных против ящура и убитых до истечения 21 дня после вакцинации, туши и другие продукты убоя используют внутри данного хозяйства.

1.19. Животных, покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

1.20. При установлении в процессе убоя признаков чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, туляремии, мелиоидоза туши со всеми органами и шкурой уничтожают; одновременно принимают другие меры, предусмотренные действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями.

1.22. Не допускается использование в пищу, мяса всех видов домашних и промысловых (диких) животных, погибших при пожаре, транспортных происшествиях, убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т. п. Трупы таких животных подлежат утилизации или по разрешению ветеринарного врача (если они не подверглись разложению) могут быть допущены после проварки в корм свиньям или птице, а также в сыром или проваренном виде в корм зверям, держащимся в питомнике, но после обязательного бактериологического исследования на наличие сальмонелл и при необходимости на наличие возбудителей других инфекционных и инвазионных болезней, представляющих опасность для животных.

2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

2.1. Мясо и другие продукты убоя животных всех категорий хозяйств подлежат обязательной послеубойной ветеринарной экспертизе, которую проводит ветеринарный врач.

Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов на предприятиях с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие рабочие места ветеринарного осмотра:

на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей - 4 рабочих места для осмотра: голов, внутренних органов, туш, финальное;

на линии переработки свиней - 5 рабочих мест для осмотра:

подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкур эту точку размещают непосредственно за местом обескровливания, а при обработке туш шпаркой - после опалочной печи, совмещая место осмотра на сибирскую язву с местом осмотра голов); голов, внутренних органов, туш, финальное;

на линии переработки мелкого рогатого скота - 3 рабочих места для осмотра: внутренних органов, туш, финальное.

Для детального ветеринарного осмотра туши, подозрительные по заболеванию, помещают на запасный путь.

На мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах, не имеющих поточных Линий убоя и разделки туш, головы, ливер и селезенки убойных животных для ветеринарного осмотра должны быть подвешены на специальные вешала или размещены на столе.

2.1.1. При отсутствии на линии переработки животных, оснащенной движущимся конвейером, того или иного рабочего места ветеринарного осмотра, или в случае не укомплектованности всего рабочего места соответствующим специалистом ветеринарной службы переработка скота на этой линии не допускается. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечники шкуру нумеруют одним и тем же номером.

2.4 Лабораторная работа №4 (2 часа).

Тема: «Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных»

2.4.1 Цель работы: Изучить ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

2.4.2 Задачи работы:

1. Транспортировка убойных животных автомобильным и водным транспортом
2. Ветеринарно-санитарный контроль при разгрузке и сдаче-

приемке животных в пункт назначения

2.4.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрометр И-21
- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.4.4 Описание (ход) работы:

Транспортировка убойных животных автомобильным и водным транспортом

Для перевозки животных используют специальные автомобили-скотовозы или обычные бортовые. Перевозка скота и птицы в автомобилях-самосвалах запрещена. Автомобили-скотовозы вместительны и устойчивы при движении, кузов оборудован устройствами для приточной вентиляции, имеет две двери с трапом, освещение, навозосборник, перегородки высотой 1 м и кольца для привязи. Бортовые автомашины дополнительно оборудуют прочными щитами из досок высотой 1 - 2 м, а для лошадей 2 м. Крупных животных перевозят на привязи. При перевозке свиней, овец, телят кузов, если он удлиненный, разделяют 2-3 перегородками, что предупреждает травмирование животных при скучивании на подъемах, спусках, при резких торможениях.

Кузов автомашины должен быть исправным, не иметь острых выступов, торчащих гвоздей, чистым, при необходимости продезинфицирован. Для предохранения животных от ветра и сквозняка в холодное время года впереди кузова ставят плотный щит, а в ненастную, морозную погоду и солнечный день кузов покрывают брезентом.

Пригодность автотранспорта для перевозки животных устанавливает ветеринарный врач хозяйства. Перед погрузкой животные обязательно подлежат ветеринарному осмотру. При этом их желательно рассортировать с учетом пола, возраста и упитанности. Нормы погрузки определяют исходя из типа автотранспорта, местных условий, состояния дороги, времени года, вида животных. Запрещается перевозить животных, особенно свиней, в открытом кузове при температуре воздуха ниже минус 20°C. Животных, больных инфекционными болезнями, а также реагирующих на туберкулез и бруцеллез, перевозят только с разрешения ветеринарного отдела (области, республики) в соответствии с действующими инструкциями и в сопровождении ветеринарного специалиста. В случаях обнаружения в пути больных животных или их падежа движение приостанавливают и затем поступают согласно указаниям представителей территориальной ветеринарной службы. Автотранспорт, использованный для перевозки больных животных, после механической очистки промывают горячей водой и дезинфицируют. При нахождении в пути по времени до 6 ч скот не поят и не кормят. Если время перевозки увеличивается, то необходимо предусмотреть отдых животных, обеспечить их кормами и водой, очистить кузов от навоза, положить новую подстилку.

Птицу перевозят в контейнерах или клетках различной конструкции. Наиболее распространены клетки для кур и уток размером 90-60-30 см, для гусей и индеек -- 90-60-

40 см. На 1 м² площади клетки размещают до 30 цыплят-бройлеров, кур и уток живой массой около 1 - 2 кг, 15 гусей и индеек живой массой 3 - 5 кг. Оптимально птицу перевозят на расстояние 50 - 100 км при нахождении в клетках 4 - 5 ч. В случае более длительных перевозок через каждые 6 ч птице дают 2 - 3 ч отдыха.

Кроликов для убоя на мясо перевозят в контейнерах или клетках размером 220-40-30 см, по длине их делят на 8 отделений, каждое рассчитано на одно взрослое животное.

Транспортировка всегда ведет к повышению возбудимости животных, появлению стрессового состояния, потере живой массы и травмам. Особенно сильно воздействует на животных длительное неудобное положение тела, тесное и неправильное размещение в кузове, переохлаждение или перегревание. Считается, что перевозка проведена удовлетворительно, если на расстоянии 50 - 80 км потеря массы у крупного рогатого скота не превышает 2,4%, у свиней 3%. При перевозке автотранспортом часто у крупного рогатого скота отмечают травмы в области грудной клетки, груди и задней части тела, у свиней -- раны, царапины, переломы конечностей и ребер.

При перевозке водным транспортом животных размещают на палубах или в трюмах. Взрослый крупный рогатый скот и лошадей ставят вдоль судна и привязывают за кольца, для овец, свиней, телят сооружают загоны на 25--30 голов, птицу и кроликов перевозят в клетках.

Для ухода за животными предусмотрены необходимый инвентарь (метла, ведра, лопаты, веревки и т.д.), достаточное количество доброкачественных кормов, подстилочного материала и воды (комбикорма затарены в мешки, сено в тюках). Перед раздачей животным корм желательно смачивать водой.

Для сопровождения животных выделяется один проводник из расчета на 20 голов крупного рогатого скота или 10 лошадей, 30 свиней, 60 овец, 10--15 клеток птицы и кроликов.

При обнаружении в пути больных животных или трупов проводники их изолируют и сообщают судовой администрации и в ближайший порт, где имеется транспортный ветсаннадзор. Если по заключению ветеринарного врача животные подлежат снятию с судна, то об этом немедленно сообщается местным органам власти и ветслужбы и при их содействии больных удаляют с территории порта (пристани).

Животных выгружают под наблюдением представителя транспортного ветсаннадзора при соблюдении ветеринарно-санитарных правил. Судно очищают, моют, а при необходимости и дезинфицируют под контролем ветеринарного врача (фельдшера).

Ветеринарно-санитарный контроль при разгрузке и сдаче-

приемке животных в пункт назначения

По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач (фельдшер) мясокомбината (бойни, птицекомбината) обязан проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства, а также соответствие указанного в ветеринарном свидетельстве количества животных с фактически доставленными, определяемым товароведом - приемщиком скота предприятия, провести их поголовный ветеринарный осмотр, а при необходимости и термометрию (поголовную или выборочную). После этого ветеринарный специалист дает указание о порядке приема животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

Партия, в 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, карантинируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более 3 сут.

Трупы при доставке скота автотранспортом не выгружают; их после исключения сибирской язвы микроскопическим исследованием направляют на утилизацию или уничтожают.

Трупы животных, обнаруженные в железнодорожных вагонах, после исключения сибирской язвы выгружают в местах, указанных органами госветнадзора, силами и средствами получателя скота.

При проведении предубойной выдержки животных в хозяйствах и кратковременной транспортировке крупный и мелкий рогатый скот, верблюдов, оленей при неограниченном поении выдерживают без корма не менее 15 ч, свиней - не менее 5, кроликов - не менее 12, сухопутную птицу - 8-12, водоплавающую - 4-8 ч, включая время нахождения в пути при доставке их автотранспортом. Время прекращения кормления животных в хозяйствах проставляется в товарно-транспортной накладной. Животные должны быть доставлены на мясокомбинат (птицекомбинат) в день и время, указанные в согласованных графиках их сдачи-приемки.

При сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса в указанных условиях продолжительность предубойной выдержки скота на мясокомбинате, включая ветеринарный осмотр, должна составлять не более 5 ч после приемки его на предприятии. Лошадей, мулов, ослов для проведения маллеинизации выдерживают на мясокомбинате перед убоем 24 ч. Телят и поросят направляют на переработку через 6 ч после их приемки на предприятии.

При транспортировке животных с кормлением в пути, при отсутствии предубойной выдержки животных в хозяйстве, что должно быть отмечено в сопроводительном документе, при доставке скота по железной дороге и гоном, в случае поступления скота вне графика, после проведения карантина при сдаче-приемке скота по массе и качеству мяса, а кроликов поживой массе продолжительность предубойной выдержки на мясокомбинате составляет: для крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов - не менее 15 ч, для свиней - не менее 10, для лошадей, мулов, ослов - не менее 24, для кроликов - 5 ч после приемки их на мясокомбинате. Телят направляют на переработку по истечении 6 ч после приемки их на мясокомбинате. Поение животных не ограничивают, но прекращают за 3 ч до убоя. Запрещается убой животных, имеющих признаки утомления после транспортировки. Таких животных при нормальном поении и кормлении ставят на отдых не менее чем на 48 ч, а в дальнейшем поступают, как указано выше.

При сдаче-приемке скота по живой массе и упитанности как непосредственно в хозяйствах, так и на предприятиях предубойная выдержка на мясокомбинатах должна составлять для: крупного и мелкого рогатого скота, оленей, верблюдов, лошадей, мулов и ослов - не менее 24 ч для свиней - не менее 12, для телят - 6 ч после приемки их на предприятии.

2. 5 Лабораторная работа №5 (2 часа).

Тема: «Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных»

2.5.1 Цель работы: Изучить ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.

2.5.2 Задачи работы:

1. Значение предприятий по переработке животных
2. Общие требования при постройке мясоперерабатывающих предприятий
3. Основные принципы планировки предприятий
4. Типы предприятий мясной промышленности

2.5.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрометр И-21
- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.5.4 Описание (ход) работы:

I. Значение предприятий по переработке животных

Мясоперерабатывающее предприятие следует рассматривать не только как промышленный объект, но и как ветеринарно-санитарное учреждение, где санитарные задачи должны доминировать над промышленными интересами.

Мясоперерабатывающие предприятия, независимо от их размеров, имеют большое санитарное и экономическое значение.

Санитарное значение этих предприятий состоит в том, что они имеют своей целью охрану здоровья населения и гарантируют санитарное благополучие продуктов убоя.

Следовательно, на мясоперерабатывающие предприятия возлагаются следующие основные задачи:

1. Производство доброкачественных мясных продуктов для нужд населения и сырья для легкой промышленности;
2. Охрана населения от болезней, передающихся от животных к человеку через мясо, мясные продукты и сырье технического назначения;
3. Предупреждение распространения эпизоотии и гельминтов;
4. Проведение предохраниительных мер против загрязнения почвы, водоемов и воздуха отходами мясоперерабатывающее предприятие.

Санитарное значение мясоперерабатывающих предприятий состоит еще и в том, что при наличии их создается возможность искоренения подворного убоя животных, наносящего серьезный санитарный ущерб.

Экономическое значение мясоперерабатывающих предприятий состоит в том, что благодаря соответствующей организации производственного процесса при наличии квалифицированных специалистов представляется возможным наиболее полно использовать животных как сырье, превращая богатейшие ресурсы их организма в различные продукты убоя, идущие на пользу человека. Такая переработка сырья выгодно оказывается на объеме производства и себестоимости вырабатываемой продукции.

Убой животных вне мясоперерабатывающих предприятий наносит огромный экономический ущерб народному хозяйству, так как в этом случае пропадает /не используется/ большое количество ценных продуктов убоя /кровь, кишечник, кости и др./. Кроме того, при неумелой разделке мясных туш снижается качество и сортность многих продуктов убоя, что также влечет за собой экономический ущерб.

II Общие требования при постройке мясоперерабатывающих предприятий

Выбор места для мясоперерабатывающих предприятий:

Практика и экономические расчеты показали, что наиболее рационально размещать их в зонах развитого скотоводства и товарного птицеводства, чтобы расстояние от сырьевых баз до мясоперерабатывающих предприятий было в пределах от 50 до 150 км.

Такой принцип размещения м.-п. предприятий позволяет сократить дальние и нерациональные перевозки животных, сохранить их товарную кондицию, исключить распространение эпизоотии.

Целесообразно строить мясоперерабатывающие предприятия преимущественно мощностью 30-50 т мяса в смену.

При выборе для строительства места необходимо предусматривать санитарно-защитную зону, т.е. определенный разрыв между МПП и границами жилых кварталов или животноводческими постройками совхозов и колхозов. Граница эта должна составлять 200 м при наличии убойного цеха на МПП и 50 м для МПП без убойного цеха.

III Основные принципы планировки предприятий

При строительстве ММП должно быть предусмотрено устройство пло-щадки для санитарной обработки /мытье, дезинфекция/ автомобильного транспорта, которым доставляют животных на ММП.

Производственные помещения необходимо располагать по ходу технологического процесса, не допуская встречи готовой пищевой продукции с сырьем, и соблюдать разрывы между помещениями, цехами, неоднородными по санитарно-гигиеническим признакам /скотобаза, ЗПП, холодильник, колбасный цех/.

Особое внимание при создании ММП должно уделяться водоснабжению и канализации. Без достаточного количества воды нельзя поддержать надлежащее санитарное состояние

предприятия. Каждое ММП должно быть оборудовано канализацией, обеспечивающей обезвреживание и удаление так называемых сточных вод, поступающих из скотобазы и всех тех цехов, которые включены в общую технологическую линию мясного производства.

Поскольку сточные воды ММП представляют собой вероятный источник инфекции, то правильная организация обработки и удаления этой массы воды имеет большое эпизоотологическое и эпидемиологическое значение.

На ММП малой мощности, где нет канализационной системы, для удаления сточных вод и других нечистот применяется вывозная система очистки. По бетонным лоткам вода отводится в выгребную яму.

IV Типы предприятий мясной промышленности

I/ Мясокомбинаты:

Мясокомбинаты - это основной тип предприятий мясной промышленности. На них предусмотрена не только переработка скота и птицы на мясо! но и производство колбасных и других мясных изделий, хранение мяса и I мясных продуктов.

По производственной мощности мясокомбинаты подразделяют на 5 категорий. К мясокомбинатам 1-й категории относят предприятия, производящие в год свыше 35 тыс. т мяса, колбасных изделий, мясопродуктов.

II-й категории - от 20 до 35 тыс.т

III-й категории - 8-20 тыс. т

IV-й категории - 3-8 тыс. т

V-й категории - до 3 тыс. т в год

Производственные здания мясокомбинатов преимущественно одноэтажные и только некоторые с большой мощностью 2-3-х этажные.

Мясокомбинаты имеют три корпуса: мясожировой, колбасный, холодильный. Каждый корпус имеет свои цеха; допустим, мясожировой корпус имеет цех предубойной подготовки скота, субпродуктовый, кишечный, пищевых жиров, пищевого альбумина, кормовых и технических продуктов, технического альбумина, пищевого желатина, шкуроконсервировочный и т.д. Одной из характерных особенностей больших мясокомбинатов является конвейеризация и автоматизация производственного процесса, что обеспечивает непрерывность, поточность и однотипность производственного процесса, а также улучшение условий труда и повышение его производительности.

II/ Хладобойни:

Хладобойни предназначены для первичной переработки животных. На этих предприятиях предусмотрено получение, термическая обработка /охлаждение, замораживание/ и хранение мяса в виде туш и полутиш.

Характерной чертой хладобоен является то, что они служат складом-накопителем мяса, обработанного холдом, которое по мере надобности отгружают в места потребления.

К хладобойне должна подходить железнодорожная ветка.

III/ Бойни:

Бойни представляют собой немеханизированные предприятия по переработке животных на мясо. Основной задачей боен является обеспечение мясом и некоторыми мясными продуктами жителей небольших населенных пунктов /районные центры, рабочие поселки/.

Производственный процесс на бойнях, прежде всего, предусматривает: первичную переработку животных, т.е. получение мясных туш, жира, субпродуктов и шкур. Дальнейшей переработкой перечисленных продуктов убоя бойни не занимаются. Однако такие продукты убоя, как кровь, желудки и кишечник на бойнях подвергают соответствующей обработке, обеспечивающей сохранность этих продуктов в течение времени, необходимого для доставки их на мясокомбинаты.

Мощность боен небольшая и составляет 10-15 т мяса в смену.

IV Скотобойные пункты:

Скотобойные пункты - это небольших размеров и малой мощности стационарные предприятия по переработке животных на мясо. На скотобойном пункте можно переработать на мясо в смену до 20 голов крс, или 60 голов свиней, или 100 голов овец.

Скотобойные пункты строят в небольших районных центрах, рабочих поселках, в крупных колхозах. Рассчитано на производство 3 т мяса в смену, с холодильником на 100 тонн единовременного хранения. На некоторых пунктах предусмотрена обработка субпродуктов, желудков, кишечника, консервирование шкур.

Скотобойные пункты бывают нескольких типов. Пункт для убоя оленей. Они бывают стационарные и передвижные.

Полевой убойный пункт- это временная убойная площадка, предназначенная для переработки животных в походно-полевых условиях на открытом воздухе/делается треножник из трех крепких брусьев с блоком и валом/.

2.6 Лабораторная работа №6 (2 часа).

Тема: «Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных»

2.6.1 Цель работы: Изучить порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых

и больных животных.

2.6.2 Задачи работы:

1. Правила приемки-сдачи животных.
2. Подготовка к убою больных и здоровых животных.

2.6.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрометр И-21
- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.6.4 Описание (ход) работы:

1. Ветеринарные правила приемки скота. Ветеринарный специалист мясоперерабатывающего предприятия проверяет правильность оформления ветеринарного свидетельства на прибывшую партию убойных животных, наличие бирок у животных и соответствие их сопроводительному документу, проводит поголовный осмотр скота, а при необходимости термометрию (поголовную или выборочную), устанавливает ветеринарное наблюдение за животными до их убоя. Принимают здоровый скот, птицу и кроликов. Подлежат также приемке и насчитываются в выполнение плана закупок от колхозов, совхозов и других государственных хозяйств животные и птица, положительно реагирующие на туберкулез и бруцеллез, которых убивают на санитарной бойне.

На базы скотозаготовительных и скотооткормочных организаций приемка больных животных заразными болезнями запрещена. Таких животных направляют непосредственно на мясокомбинаты для немедленного убоя на санитарной бойне в строго установленный и согласованный срок. Сдача-приемка таких животных допускается только по специальному в каждом отдельном случае разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства или Главного управления ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления.

Важно своевременно выявить животных, больных или подозрительных в заболевании инфекциями, опасными в эпизоотическом отношении (ящур, чума свиней и пр.), а также животных, мясо которых может стать источником возникновения пищевых токсикоинфекций или токсикозов.

Если при ветосмотре животных у ворот мясоперерабатывающего предприятия обнаружено заболевание животных инфекционными болезнями, то такую партию скота нельзя возвращать в хозяйство во избежание распространения инфекции. Независимо от характера болезни неблагополучную партию немедленно принимают, а затем проводят мероприятия, предусмотренные ветеринарно-санитарными правилами. С территории мясоперерабатывающих предприятий запрещается вывод и вывоз поступивших на убой животных.

Ветеринарный врач (фельдшер) осматривает всех животных в день их убоя. При этом проводят поголовную термометрию крупного рогатого скота и лошадей, а других животных термометрируют выборочно в зависимости от их общего состояния. Животных с повышенной или пониженной температурой изолируют и не допускают к убою до постановки диагноза.

Мясокомбинаты обязаны принимать от хозяйств мясо вынуждено убитых животных, доставленное с заключением лаборатории о результатах бактериологического его исследования и ветеринарного документа, в котором указаны причины вынужденного убоя. При наличии указанных документов мясо помещают в отдельную камеру на санитарной бойне (или в другое изолированное складское помещение) на временное хранение. Затем его обязательно дополнительно бактериологически исследуют непосредственно на мясокомбинате. Если по результатам бактериологического исследования и экспертизы туши мясо будет признано пригодным для использования в пищу, то его принимают, оформляют приемную квитанцию и направляют в стерилизацию.

Порядок сдачи-приемки скота на предубойную базу мясокомбината

После осмотра животных ветеринарным специалистом у ворот мясокомбината и проверки документации животных размещают в особые загоны, где их осматривают более тщательно и термометрируют. Если не обнаружено больных, то животных затем размещают в предубойных базах.

Животные считаются подозрительными в ветеринарно-санитарном отношении, если:

- 1) владелец не может предъявить ветеринарное свидетельство о благополучии животных и местности, откуда их доставили, по заразным заболеваниям;
- 2) число животных не соответствует данным, указанным в ветеринарном свидетельстве, и нет возможности установить причину изменения;
- 3) животные прибыли из неблагополучной по эпизоотии местности;
- 4) обнаружено хотя бы одно заразнобольное животное или отмечен хотя бы один случай падежа животного в период доставки предъявленной партии скота.

Такие партии скота карантинируют на срок не более трех суток, в течение которых ветеринарный специалист обязан выяснить диагноз заболевания или причину расхождения между фактическим количеством животных и данными, показанными в ветеринарном свидетельстве.

Животных, реагирующих на бруцеллез и туберкулез, а также партии скота, среди которых при осмотре установлены ящур и другие инфекционные болезни, принимают отдельно от здорового скота и немедленно направляют на санитарную бойню. Если такой возможности нет, партию скота до переработки следует содержать изолированно в карантинном отделении скотобазы.

Партии скота, не вызвавшие у ветеринарного персонала подозрений в заболевании, сортируют по упитанности в предвесовых сортировочных загонах, затем взвешивают, после чего их пропускают на скотобазу.

Утомленных животных ставят на отдых продолжительностью не менее 48 ч.

Мясокомбинат обеспечивает животных, находящихся на карантине или отдыхе, кормлением и водопоем в соответствии с установленными нормами. Расходы на содержанию скота, направленного на карантин или отдых по вышеуказанным причинам,

возмещаются хозяйствами по фактическим затратам предприятий мясной промышленности.

По окончании карантина или отдыха животных принимают и направляют на предубойную выдержку, а затем на убой.

Расчеты за животных производятся по массе и качеству мяса. В случае необходимости мясокомбинат до начала приемки скота проводит контрольное взвешивание и определение упитанности животных в присутствии сдатчика или его постоянного представителя. Это осуществляется:

- а) при неправильном оформлении сопроводительной документации;
- б) при сомнении в достоверности указанных в сопроводительных документах весовых характеристик скота;
- в) при невозможности переработки скота в предусмотренные графиком сроки по причинам, не зависящим от мясокомбината (нарушение электро- и водоснабжения, аварии и др.).

При контрольном взвешивании скота производят скидку с массы принимаемых животных на содержимое желудочно-кишечного тракта в размере 3 %, если доставленный скот принимается приемщиком не позднее 2 ч с момента его прибытия.

Скидка на содержимое желудочно-кишечного тракта снижается:

- а) при приемке животных, доставленных автомобильным транспортом с расстояния 50-100 км, на 1,5 %; при доставке автомобильным транспортом с расстояния свыше 100 км животных принимают без скидки;
- б) за каждый полный и неполный час задержки приемки сверх 2 ч скидка уменьшается на 0,5 %.

С живой массы стельных коров, сухих овцематок, супоросных свиноматок, жеребых кобыл во втором периоде беременности при наличии актов выбраковки делается скидка в размере 10 % (сверх установленной на содержимое желудочно-кишечного тракта).

Скот должен быть доставлен чистым, в противном случае производится дополнительная скидка до 1 % к живой массе каждой головы, имеющей навал.

Поставщик подвергается штрафу за доставку на мясокомбинат стельных коров, супоросных свиноматок и сухих овцематок во втором периоде беременности, если в товарно-транспортной накладной нет отметки о выбраковке данных животных.

После ветеринарного осмотра приемщик мясокомбината в присутствии сдатчика проверяет правильность оформления сопроводительной документации, соответствие доставленного скота данным товарно-транспортной накладной по количеству голов, возрасту, полу, наличию бирок (тавра) на животных, проводит подсортовку крупного рогатого скота по половозрастным группам, а свиней, кроме того, по способам переработки. В случае потери ушных бирок при транспортировке мясокомбинат производит дополнительное биркование.

Приемщик мясокомбината может совместно со сдатчиком проверить правильность отнесения животных к группе бычков до 2 лет и группе молодняка повышенной массы по состоянию зубной аркады. При отсутствии в товарно-транспортной накладной на бычков в возрасте до 2 лет указания возраста животных с точностью до месяца возраст их

определяют комиссионно с участием представителя хозяйства, ответственного сдатчика и приемщика мясокомбината по состоянию зубной аркады до или после убоя.

Из партий взрослого крупного рогатого скота выделяют быков, а из партий свиней - хряков.

На каждую партию животных приемщик выписывает накладную на приемку скота и передачу его на переработку в трех экземплярах, из которых первый передают поставщику, второй - в убойный цех с последующей передачей в бухгалтерию мясокомбината, а третий оставляют на скотобазе.

Принятый мясокомбинатом скот отсортированными группами размещают раздельно по хозяйствам в помещениях или загонах для предубойной выдержки. Начало предубойной выдержки скота исчисляется по отметке, указанной в товарно-транспортной накладной о времени его приемки как непосредственно в хозяйстве, так и на мясокомбинате.

Мясокомбинаты обеспечивают сохранность скота и полученных от него туш по партиям, принадлежащим каждому поставщику, с момента приемки скота до определения упитанности и взвешивания туш. Скот должен быть переработан в течение суток после окончания послеубойной выдержки. С участием сдатчика (представителя) определяется качество мяса и масса туш. Массу и упитанность туш заносят в отвес-накладную на приемку мяса. Массу мяса, указанную в отвес-накладной, пересчитывают в живую массу для зачета в выполнение плана закупок скота.

2. Убойные животные, подвергнутые ветеринарному осмотру и оказавшиеся здоровыми, поступают в цех предубойной подготовки, где они находятся до подачи их на убой.

В цехе предубойной подготовки животных выдерживают на голодном режиме: крупный рогатый скот и овец — 24 часа, а свиней — 12 часов. При этом поение должно быть обильное; прекращают поить животных за 3 часа до подачи их на убой.

Если нет возможности предоставить находящимся на голодном режиме животным свободное поение, его заменяют трехкратным поением.

Выдержка животных перед убоем на голодном режиме с обильным поением не сопровождается потерей живой массы животного; неодинаковая продолжительность предубойной выдержки для отдельных видов убойных животных основывается на физиологических особенностях их организмов.

Известно, что с момента поступления корма в желудок до полной переработки его в организме, например, у крупного рогатого скота требуется двое суток. Следовательно, задавать корм животным во время предубойной их подготовки экономически нецелесообразно, так как он останется неиспользованным.

Содержание животных во время их предубойной подготовки на голодном режиме с обильным поением преследует ряд целей.

Во-первых, прекращение кормления животного за 24 или 12 часов до убоя при обильном поении способствует очищению желудочно-кишечного тракта от содержимого, что очень важно в технологическом и санитарно-гигиеническом отношениях.

При отсутствии в желудочно-кишечном тракте содержимого облегчается разделка туши животного и уменьшается возможность загрязнения продуктов убоя этим содержимым, особенно при случайных порезах стенок желудка и кишечника.

Во-вторых, предоставление животным перед убоем воды вволю способствует разжижению крови, а это обеспечивает лучшее обескровливание туши. Чем лучше будет обескровлено животное, тем устойчивее будет мясо при хранении. Предоставление воды животным во время их подготовки к убою рационально также потому, что это облегчает операции съемки шкуры. Лишение животных питья в течение суток уменьшает содержание воды в мышцах на 5-6%, что снижает выход продуктов убоя.

После предубойной выдержки животных подвергают ветеринарному осмотру и подают на убой. Результаты предубойного осмотра регистрируют в специальном журнале. Из отделения предубойной подготовки животные поступают в предубойные загоны, а из них в цех первичной переработки скота (убойно-разделочный цех).

2.7 Лабораторная работа №7 (2 часа).

Тема: «Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы»

2.7.1 Цель работы: Изучить ветеринарно-санитарные требования при переработке больных и здоровых животных.

2.7.2 Задачи работы:

1. Переработка животных при вынужденном убое.

2.7.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер
- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрограф И-21
- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.7.4 Описание (ход) работы:

Переработку больных животных осуществляют в соответствии с ветеринарным законодательством на мясокомбинатах. Для этого на предприятиях устраивают санитарные бойни. Допускается переработка больных животных в общих убойно-разделочных цехах в отдельную смену или в конце рабочего дня после удаления

продуктов убоя здоровых животных.

Доставка больных животных на мясокомбинат для немедленной переработки производится при соблюдении соответствующих ветеринарно-санитарных правил под контролем ветеринарного специалиста по заранее согласованному графику в строго установленный срок. В эти дни здоровый скот не принимают.

Согласно требованиям ветеринарно-санитарных правил запрещается убой животных на мясо для пищевых целей в случаях указанных выше.

Разрешается принимать животных, положительно реагирующих на туберкулез и другие хронических инфекционных болезней, больных или подозрительных по заболеванию заразными и незаразными болезнями, при которых убой и использование мяса и других продуктов убоя на пищевые цели возможны без ограничений или после соответствующей обработки, предусмотренной ветеринарно-санитарными правилами.

В ветеринарном свидетельстве должна быть дана ветеринарно-санитарная характеристика направленного на убой больного скота, отмечена дата проведения обработок, прививок, прекращения скармливания и применения антибиотиков для профилактических и лечебных целей, а также по другим показателям, ограничивающих использование для пищевых целей продуктов убоя животных.

При приемке больных животных условия осмотра такие же, как и для здоровых, но обязателен индивидуальный осмотр, а при необходимости – термометрия. При обследовании обращают внимание на общее состояние животного, сухость носового зеркальца у крупного рогатого скота, наружный покров, наличие хромоты, отеков, язв, припухлостей, ран, красных пятен, сыпи, парши.

При осмотре птицы обращают внимание на загрязненность, взъерошенность и отсутствие блеска перьев, посинение или побледнение гребня или сережек, загрязнение перьев в области клоаки, припухлость головы и сережек, наличие выделений из глаз и носовых отверстий, опухание суставов, паралич ног или крыльев, отвисłość живота, истощенность и т.д.

В случае неправильного оформления сопроводительных документов, в первую очередь, ветеринарного свидетельства, подозрении на остроинфекционную заболеваемость животных (падеж во время транспортирования, отклонение температуры тела животных от нормы и т.д.) и т.п., животных подвергают карантинированию до установления причины.

Послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу и санитарную оценку туш и внутренних органов больных животных осуществляют в порядке, определенном Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы, учитывая при этом особенности, характерные для той или иной болезни.

Если при послеубойном осмотре туш и органов обнаружены патологоанатомические изменения, дающие основания подозревать наличие заразных болезней, поражении желудочно-кишечного тракта, заболеваниях дыхательных органов, гнойных нефритах, нефрозах, при септико-пиемических заболеваниях, перикардитах у свиней, а также при подозрении на обсеменение сальмонеллами и другими возбудителями пищевых токсицинфекций проводят бактериологические исследования мяса.

При органолептическом исследовании продуктов убоя обязательно проводят пробу варкой на выявление посторонних запахов. Если при варке мяса бульон оказался

мутный, с хлопьями, или имеет посторонний, не свойственный мясу запах, проводят дополнительные физико-химические исследования. Они включают определение pH мяса, постановку качественной реакции на пероксидазу и продуктов распада белков по реакциям с нейтральным формалином (формольной реакцией) и раствором сернокислой меди.

Мясо считается пригодным для пищевых целей при отсутствии патогенных микробов, наличии хороших органолептических показателей туши, показателях pH 5,6-6,2, положительной реакции на пероксидазу и отрицательной формольной реакции и с раствором сернокислой меди.

Продукты убоя больных животных в сыром виде представляют опасность для здоровья человека или могут явиться причиной распространения заразных болезней среди животных, поэтому разрешают выпускать их с предприятия только после обезвреживания. Способ и порядок санитарной обработки продуктов убоя больных животных определяет ветсанэксперт и обозначает его накладыванием на тушу прямоугольных ветеринарных штампов.

Обезвреживают продукты убоя применением высоких и низких температур, химических и других методов.

Высокие температуры используют при проварке мяса, переработке продуктов убоя изготовлением мясных хлебов, мясных консервов, варено-копченых грудинок, кореек и колбасных изделий.

Проварка является наиболее эффективным методом обезвреживания мяса и мясопродуктов. Мясо разделяют на куски толщиной до 8 см и массой не более 2 кг и проваривают в открытых котлах 3 часа, в закрытых – 2,5 часа. Температура в толще кусков должна быть не менее 800С. Проваренное мясо после остывания направляют в колбасный цех, где используют при производстве отдельных видов колбас.

Срок хранения мяса после проварки не более 1-2 суток при 0..+20С. В процессе варки мяса происходят большие потери сырья: для свинины (в зависимости от категории упитанности туши) – 35,8-39,7%, для говядины – 40-41,3%. Отсюда видно, что наряду с высокой эффективностью обезвреживания, этот метод имеет определенные недостатки: большие потери массы продукта, ограничения в сроках хранения и дальнейшего использования проваренного мяса.

Обезвреживание мясопродуктов переработкой в мясные хлеба массой не более 2,5 кг производят в специальных электрических или газовых печах. Их запекают при температуре не ниже 1200С в течение 2-2,5 часов, к концу обработки температура внутри продукта должна быть не ниже 850С.

При некоторых болезнях животного мясо, не имеющее изменений в мышечной ткани и при отсутствии сальмонелл, допускают к переработке на вареные колбасные изделия. Колбасу варят при 88-900С не менее 1 часа, температура внутри батона должна быть 750С. Свинину можно направить на изготовление варено-копченых грудинок и кореек. Грудинки варят при 89-900С не менее 1,5 часа, корейки – 1 ч.50 мин., в толще продукта температура должна быть доведена до 800С.

Мясо больных животных, допущенное к изготовлению вареных и варено-копченых колбас, а также при выявлении в мясе сальмонелл, разрешается перерабатывать на консервы. Технологическая инструкция по производству консервов предусматривает температурные режимы, обеспечивающие надежную стерилизацию

сырья. Например, режим стерилизации банки № 12 “Тушеная говядина” - (20-105-20)/115, где первая цифра (“20”) - продолжительность (в мин.) подъема температуры в автоклаве, третья - (“20”) - продолжительность спуска пара, вторая (“105”) - продолжительность собственно стерилизации; в знаменателе (“115”) - температура, при которой производят стерилизацию.

Методом замораживания или посола обезвреживают мясо, пораженное цистицеркозом. Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мускулатуры до -120С и выдерживают 4 суток. Мясо крупного рогатого скота замораживают до -120С без последующего выдерживания.

Перед обезвреживанием посолом мясо разрубают на куски массой не более 2,5 кг и натирают поваренной солью (10% массы мяса), затем заливают рассолом концентрацией не менее 24% и выдерживают 20 дней при 240С, достигая концентрации соли в глубине мышц не менее 5,5%.

В практической ветеринарной деятельности могут иметь место случаи, когда разрешают вынужденный убой больных животных.

К нему прибегают когда нет надежды на выздоровление, например, при тяжелых травмах, острой тимпании, отравлениях и других причинах, угрожающих жизни животного. В ряде случаев мясо животных, убитых при таких состояниях, возможно использовать для пищевых целей.

Особые ситуации, приводящие к вынужденному убою животных, требует особого ветеринарно-санитарного контроля доброкачественности и безопасности получаемых продуктов убоя.

Вынужденный убой – это убой больных животных, которым угрожает гибель.

Следовательно, основное условие, разрешающее вынужденный убой является болезнь животного. Направление на убой больных и подозрительных в заболевании животных из неблагополучных ферм с целью сокращения срока карантинных ограничений и ликвидации очага инфекции, не определяется как “вынужденный убой”, ибо таким животным не угрожает гибель.

К категории вынужденного убоя не относят те случаи, когда клинически здоровых животных направляют на убой из-за угрозы их гибели в результате стихийных бедствий (землетрясения, снежные заносы, наводнения и др.) или из-за неспособности к откорму, ибо это не больные животные.

Разрешение на вынужденный убой дает только ветеринарный специалист после того, как он осмотрит больное животное.

Вынужденный убой животных можно разрешить, если исключены острозаразные болезни и другие состояния, при которых запрещен убой животных на мясо для пищевых целей и отсутствуют признаки агонии. Для состояния агонии характерны помутнение роговицы, отсутствие рефлекса на раздражение и резкий упадок сердечной деятельности, которое устанавливает ветеринарный специалист.

Вынужденный убой животных производят на санитарных бойнях или на убойных площадках в хозяйствах. В первом случае более оперативно и надежно решаются вопросы лабораторных исследований продуктов убоя, имеются условия для лучшего обескровливания, холодильного хранения и рационального использования мяса.

О причинах вынужденного убоя животных должен быть составлен акт, подписанный ветеринарным врачом.

На мясокомбинате прием животных для вынужденного убоя производят вне очереди, исключают предубойную выдержку.

В связи с тем, что при заболеваниях, ведущих к вынужденному убою животных, наблюдается, как правило, резкое нарушение защитных функций организма, а следовательно, и возможность возникновения секундарных инфекций, туши и органы вынужденно забиваемых животных, независимо от причин убоя, должны подвергаться бактериологическому исследованию.

При этом может возникнуть подозрение, что это мясо и органы получены от животных, забитых в состоянии агонии. Решение этого вопроса основывается на данных органолептического и лабораторного исследования.

Вынужденный убой в хозяйстве разрешается в исключительных случаях, когда животному грозит гибель и его невозможно доставить на ближайший мясокомбинат.

Во избежание распространения инфекции вынужденный убой нельзя производить в помещениях, где содержится скот и на производственной территории фермы. Должна быть оборудована убойная площадка, по окончании убоя на площадке проводят тщательную механическую очистку и дезинфекцию.

Вынужденный убой производят под непосредственным контролем ветеринарного врача, который после проведения или ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов организует обязательное бактериологическое исследование мяса в местной ветеринарной лаборатории.

Бактериологическими исследованиями исключают наличие возбудителей сибирской язвы и сальмонелл, а при подозрении на отравление животного дополнительно проводят химико-токсикологические исследования на содержание ядохимикатов.

При благоприятных результатах лабораторных исследований продукты вынужденного убоя животных с сопроводительными документами направляют на мясоперерабатывающие предприятия.

Мясо убитых овец, свиней и телят должно доставляться целыми тушами, а мясо говядины – целыми тушами или разделенное на полутуши и четвертины, которые биркуют для установления принадлежности их к одной туше.

Такое мясо принимается мясокомбинатами только при представлении акта, свидетельствующего о причинах вынужденного убоя животного, подписанного ветеринарным врачом хозяйства, ветеринарного свидетельства ф.№2 и заключение ветеринарной лаборатории бактериологического и радиометрического контроля.

При приеме туш мяса вынужденно убитых животных специалисты обращают внимание на наличие и правильность оформления сопроводительных документов и органолептические показатели мяса и субпродуктов. Затем берут пробы для повторного лабораторного исследования на наличие возбудителя сибирской язвы и сальмонелл, а в случае разногласий на свежесть или подозрение на убой животного в агональном состоянии – для физико-химических анализов.

При органолептическом исследовании в туше животного, убитого в агональном состоянии, обнаруживают следующие признаки: место зареза гладкое, ровное, окружающая мышечная ткань не пропитана кровью; выражено кровенаполнение подкожных вен и мелких сосудов соединительной и жировой тканей, заметно переполнены кровью сосуды плевры, особенно расположенные на заднем краю ребер;

мышцы темно-красного цвета с синеватым оттенком; жировые отложения розоватого цвета; на продольном разрезе мышц значительно кровенаполнение сосудов, из которых на разрезе при надавливании выступают капли крови, поверхность разреза липкая; лимфатические узлы гиперемированы; позвонки разрубленного позвоночника диффузно окрашены в темно-красный цвет; в подкожной клетчатке и мускулатуре различных участков туши животного, убитого в агонии или обескровленного после смерти, обнаруживают гипостазы, особенно на той стороне, на которой лежало животное; гипостазы могут быть обнаружены также в парных органах (легких, почках).

При органолептическом исследовании обязательно проводят пробу варкой на выявление посторонних запахов не свойственных мясу.

Биохимическое исследование включает определение рН мяса, постановку качественной реакции на пероксидазу, а мясо крупного рогатого скота исследуют и реакцией с нейтральным формалином (формольной реакцией) и с раствором сернокислой меди. До определения этих показателей мясо должно созреть в течение 20-24 часов.

Мясо допускается для пищевых целей при наличии удовлетворительных органолептических показателей туши, отсутствии патогенных микробов, рН до 6,2, положительной реакции на пероксидазу и отрицательной реакции с раствором сернокислой меди.

Если по результатам послеубойной экспертизы, бактериологических, биохимических, токсикологических и др. исследований мясо и другие продукты вынужденного убоя животных будут признаны пригодными для использования в пищу, то их согласно Правилам ветсанэкспертизы направляют в зависимости от условий производства или на проварку, или для изготовления мясных хлебов, или для выработки консервов. Выпуск этого мяса в сыром виде, в том числе в сеть общественного питания (столовые и др.) без предварительного обезвреживания проваркой запрещается.

2.8 Лабораторная работа №8 (2 часа).

Тема: «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов»

2.8.1 Цель работы: Изучить проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы

2.8.2 Задачи работы:

1. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами
2. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов

2.8.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

- 1) Мультимедиапроектор, интерактивная доска, компьютер

- 2) Анемометр
- 3) Барограф
- 4) Гигрометр И-21
- 5) Баротермогигрометр
- 6) Амперметр
- 7) Психрометр МБ-4М (Ассмана)
- 8) Термограф
- 9) Газоанализатор УГ-2

2.8.4 Описание (ход) работы:

В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке должно быть два отделения: мясное и пищевое. Каждое отделение должно иметь независимый вход и окно для приема проб.

В мясном отделении должно быть три помещения: зал предварительного осмотра мяса, смотровой зал, оборудованные столами для осмотра мяса и мясная лаборатория. Желательно чтобы к мясному отделению примыкал холодильник изолятор и холодильники рынка.

Пищевое отделение делится на два помещения смотровой зал и лаборатория. Причем: оборудование, посуда и реактивы, используемые для ветеринарно-санитарной экспертизы молока, меда и растительных продуктов, должны быть сосредоточены на разных столах. Разделение лаборатории на два отделения необходимо, для того чтобы мясо и рыба не контактировали с продуктами, употребляемыми в пищу в сыром виде (мед, молочные продукты, растительные продукты). Помимо двух отделений в лаборатории должны быть бытовые помещения для персонала, санузел, помещение для мойки посуды и стерилизации инструментов и др. Штат и организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке

Штат лаборатории зависит от размера рынка и количества проводимых экспертиз. На маленьких рынках в штат входят заведующий лабораторией (ветеринарный врач) и ветеринарный санитар. На средних рынках в штат дополнительно включают лаборанта. На крупных рынках в штат входят заведующий лаборатории (ветеринарный врач), ветеринарный врач, два лаборанта, два вет-санитара, дополнительно к этому могут быть включены трихинеллоскопист и дозиметрист. Все сотрудники состоят в штате районной или городской ветеринарной станции и в решении профессиональных вопросов независимы от администрации рынков. Все продукты перед тем как поступить в продажу должны быть проверены в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка. Результаты всех проводимых в лаборатории исследований фиксируют в журналах установленного образца, которые заводятся на каждую группу продуктов. Экспертизы продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках платные. Остатки проб и забракованные продукты должны утилизироваться в соответствии с инструкцией по утилизации биологических отходов.

ПОРЯДОК И ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЕРТИЗЫ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ЛАБОРАТОРИЯХ ВСЭ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ

На продовольственных рынках, частные лица могут реализовывать свою продукцию только в натуральном, не переработанном виде (свежее мясо рыб, мед, растительные продукты). Допускаются для продажи на рынках приготовленные в домашних условиях

сливки, простокваша, творог, сметана, соленые и маринованные в открытой таре огурцы, томаты и капуста, сушеные трубчатые грибы.

Продукты, произведенные промышленным способом, допускаются к реализации на рынках без ограничений при условии, что они надлежащим образом упакованы и маркированы, имеют не истекший срок годности и на них оформлены все необходимые сопроводительные документы. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, рыбы и яиц проводят в мясном отделении, а меда, молока, молочных и растительных продуктов в пищевом отделении. При поступлении всех продуктов на рынок их проверяют на радиоактивность. **Особенности экспертизы мяса в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.** Частные лица должны доставлять мясо и продукты убоя в комплекте (туша, разрубленная на полуутяжи и четвертины, ливер, почки, селезенку, голову для крупных животных и субпродукты). При поставке тушек кроликов на одной из задних лапок должна быть сохранена шкурка. Тушки птиц доставляют потрошенными, потроха доставляют в полиэтиленовом пакете. На туще и продуктах убоя должны быть ветеринарные клейма. Необходимо наличие правильно заполненного и непросроченного ветеринарного свидетельства форма №2 или справки форма №4. При доставке мяса на рынок следует обратить внимание на санитарное состояние транспортных средств и их соответствие перевозимому грузу. После проверки сопроводительных документов и клейм и осмотра транспорта владелец или грузчики переносят мясо и субпродукты переносят в зал предварительного осмотра. В зале предварительного осмотра ветеринарный врач исследует мясо на радиоактивность, проводит его поверхностный осмотр на предмет выявления патологоанатомических изменений характерных для инфекционных болезней. Если их обнаруживают, то отбирают пробу для микробиологического исследования, а тушу и все продукты убоя помешают в холодильник-изолятор. Если при поверхностном осмотре патологоанатомические изменения не обнаружены, то туши вместе с внутренними органами и головой по одной переносят в смотровой зал мясного отделения. Осмотр проводят более тщательно. На рынке обязательно проводят полный осмотр туши со вскрытием мышц и лимфатических узлов. При осмотре туши обращают внимание на упитанность, степень обескровливания, состояние местазареза, наличие гипостазов, цвет и размер лимфатических узлов, наличие патологоанатомических изменений и др.

Ветеринарный врач, проводящий ветеринарно-санитарное исследование мяса на рынке должен обратить внимание на качество послеубойной ветсанэкспертизы (вскрыты ли крупные лимфатические узлы, есть ли разрезы на массеторах и внутренних органах и др.)

После органолептического осмотра туши и внутренних органов отбирают пробы мяса для проведения пробы варки, физико-химических исследований микроскопии и трихинеллоскопии (для свиней, плотоядных и всеядных млекопитающих). Лабораторные исследования мяса проводят в мясной лаборатории. При этом в мясе определяют рН, продукты первичного распада белка (формольная проба, реакция с сернокислой медью), пероксидазу, наличие и количество микрофлоры и др. Результаты органолептических и лабораторных исследований фиксируют в специальном журнале. Если по результатам изучения сопроводительных документов, органолептическим и лабораторным исследованиям мясо признают годным к продаже то на туще и субпродукты ставят овальное клеймо лаборатории ветсанэкспертизы рынка, а владельцу выдают справку о проведении вет-санэкспертизы, при наличии которой он может продавать мясо на рынке. На мясо, подлежащее технической утилизации или обеззараживанию, составляют акт с указанием причины браковки. Мясо на рынке должно продаваться на мясных рядах отдельно от других продуктов. Продавцы мяса должны быть в белых халатах и головных уборах и иметь опрятный внешний вид. Мясо, не проданное в течение дня, взвешивается и

передается на хранение в холодильную камеру рынка. Утром мясо исследуют на свежесть и органолептически без отбора проб. Если мясо не продано в течение 72 часов оно возвращается владельцу без права дальнейшей реализации.