

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Министерства
сельского хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь
«18» апреля 2008 г. № 44

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ОСМОТРА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ
И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА
И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Глава 1.
Область применения

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (далее – Правила) разработаны в соответствии с Законом Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года «О ветеринарном деле» (Ведомости Верховного Совета Республики Беларусь, 1995, № 4), Законом Республики Беларусь от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), Законом Республики Беларусь от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 10, 2/839), постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 года № 1590 «Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., № 106, 5/9344), Санитарным кодексом наземных животных и Рекомендующим международным кодексом по предубойной и послеубойной инспекции убойных животных и по предубойной и послеубойной оценке убойных животных и мяса (CAC/RCP 41-1993) и с целью обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов.

2. Настоящие Правила устанавливают единый порядок проведения ветеринарного осмотра и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья животного происхождения, получаемых от здоровых и больных животных и применяются в отношении животных (птиц), подлежащих убою, а также мяса и мясопродуктов при заготовке (убое), переработке, производстве, хранении, транспортировке и реализации.

3. Настоящие Правила являются обязательными для исполнения на территории Республики Беларусь субъектами хозяйствования независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности и гражданами, деятельность которых осуществляется в области оборота мяса и мясной продукции.

Глава 2.
Основные термины и определения

4. В настоящих Правилах применяются следующие термины и их определения:
антропозооноз – заразная болезнь, общая для животных и человека;
безопасность продукции животного происхождения – совокупность свойств продукции животного происхождения, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях её использования;

благополучная зона – территория, на которой установлен официальный ветеринарный контроль, по результатам которого не зарегистрированы случаи заразных карантинных болезней;

боевское предприятие (бойня, мясокомбинат, убойный цех (пункт) птицефабрики и др.) – организация, осуществляющая убой животных, их разделку, хранение и реализацию продуктов убоя;

ветеринарная инспекция – проверка производства и обращения продукции животного происхождения, в целях оценки их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям;

ветеринарное клеймение – нанесение официальным ветеринарным врачом оттиска соответствующего ветеринарного клейма или штампа на тушу, полутушу, четвертину и другие продукты убоя по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;

ветеринарно-санитарная экспертиза (ветсанэкспертиза) – комплекс специальных исследований с целью оценки безопасности и доброкачественности продуктов животного происхождения;

ветеринарно-санитарная оценка – оценка животноводческой продукции по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и/или ветеринарно-санитарного осмотра с целью последующего принятия решения об ее использовании;

ветеринарно-санитарное качество – одно из свойств и характеристик качества продукции животного происхождения обеспечивающее его безопасность для человека;

ветеринарно-санитарные нормативы – установленные законодательством в области ветеринарии качественные или количественные (максимальные или минимальные) нормативы показателей безопасности продуктов животного происхождения;

ветеринарно-санитарные требования – обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Республики Беларусь в области ветеринарии и безопасности продукции животного происхождения;

ветеринарно-санитарный осмотр (на рынках) – визуальное определение ветеринарно-санитарного качества продукции животного происхождения и соответствия её маркировке и сопроводительным документам;

ветеринарные документы – ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства и ветеринарные сертификаты, характеризующие благополучие местности происхождения сопровождаемых грузов по заразным болезням животных и их ветеринарно-санитарное состояние;

ветеринарные конфискаты – продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования на пищевые цели и подлежащие изъятию из оборота;

гуманное обращение с животными – условия содержания, ухода и использования животных при которых не происходят функциональные и морфологические отклонения, способные вызвать патологические изменения в их организме или изменить показатели ветеринарно-санитарного качества получаемой от них продукции не отвечающих допустимым уровням;

дезинфекция – мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве мяса и мясных продуктов;

доброкачественность – отсутствие в продукции животного происхождения признаков порчи (гниение, окисление, прогоркание, осаливание, брожение, плесневение и др.);

зачистка – удаление с внешней и внутренней поверхности туши и внутренних органов сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений, других патологических или несвойственных туше и внутренним органам изменений;

изолятор – изолированное помещение на территории санитарного блока боевского предприятия, находящееся под ветеринарным надзором, для размещения больных животных;

карантин (ветеринарный) – комплекс специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий, направленный на локализацию и предотвращение распространения заразных болезней животных и их ликвидацию;

карантинное помещение (здание) – место, находящееся под ветеринарным надзором, где животные в течение не более 3 суток содержатся в изоляции, не имея контакта (прямого

или косвенного) с другими животными, в целях наблюдения и, при необходимости, диагностических исследований;

контаминация – загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество;

ливер – сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма извлеченные из туши в их естественном соединении;

мясо – пищевой продукт убоя в виде туши (части туши), представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей и костей (или без них);

мясо свежее – мясо без признаков порчи, не подвергнутое никаким обработкам, необратимым образом меняющим его органолептические и физико-химические показатели; в качестве свежего признаётся охлажденное и замороженное мясо;

мясо условно годное – мясо, использование которого для пищевых целей допускается только после обезвреживания;

мясокостная мука (кормовая мука животного происхождения) – белковый продукт, полученный в результате термической обработки отходов тканей убойных животных, конфискатов, трупов, малоценных субпродуктов, предназначенный для добавления в корм животным;

мясоперерабатывающее предприятие (перерабатывающее предприятие) – организация, осуществляющая переработку мяса и других продуктов убоя животных, производство, хранение и реализацию мясных продуктов в соответствии с действующими техническими нормативно-правовыми актами (далее – ТНПА);

обезвреживание – санитарно-техническая обработка продуктов убоя животных (высокой температурой, посолом, замораживанием и т.д.), обеспечивающая их безопасность для человека и животных;

официальный ветеринарный врач – ветеринарный врач, уполномоченный органами государственного ветеринарного надзора (далее – госветнадзор) для выполнения официальных заданий, связанных с выдачей ветеринарных документов и клеймением продукции животного происхождения;

партия животных – группа животных одного вида или одно животное, одновременно доставленная на боенское предприятие из одной организации, одним видом транспорта и сопровождаемая одним ветеринарным документом установленной формы;

партия мяса – любое количество мяса одного вида животного, отправляемого из одной организации или личного подсобного хозяйства граждан, оформленное одним ветеринарным документом;

предубойная выдержка – содержание убойного животного без корма перед убоем в течение установленного времени, с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

предубойный ветеринарный осмотр животных – клинический осмотр убойных животных, проводимый ветеринарным врачом в организации перед отправкой на боенское предприятие и непосредственно перед убоем на боенском предприятии, а также определение ответственности поступивших для убоя животных сопроводительным документам;

продукты фальсифицированные – продукты с заведомо измененными свойствами и характеристиками путем добавления неразрешенных добавок, введения веществ для сокрытия пороков, возникших при нарушении условий производства, хранения и реализации или завышения оценки пищевой ценности изделий;

промышленная переработка (мяса) – обработка мяса, окончательно изменяющая его органолептические и физико-химические показатели;

санитарная бойня – комплекс изолированных оборудованных помещений, предназначенных для экстренного убоя или переработки больных и подозрительных по заболеванию животных;

санитарная камера – помещение, находящееся под контролем ветеринарной службы, для временного изолированного хранения продуктов животного происхождения;

скотобаза (база предубойного содержания) – обособленное помещение (площадка) на территории боенского предприятия для приема, размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных;

срок годности – период, по истечении которого продукция животного происхождения считается непригодной для использования по назначению;

срок ожидания – период времени между последним применением ветеринарного лекарственного средства животному и получением от него продукции, обеспечивающий снижение остаточного количества этого ветеринарного лекарственного средства до установленных значений максимально-допустимого уровня, необходимый для защиты здоровья потребителей;

срок хранения – период, в течение которого продукция, при соблюдении установленных условий хранения, сохраняет свойства указанные в нормативном или техническом документе;

субпродукты – мозг, язык, печень, почки, сердце, диафрагма, вымя крупного рогатого скота, головы, уши, ноги, мясо-костный хвост, легкие, рубцы, мясо с пищевода, свиные желудки, губы, трахея и другие по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы признанные пригодными в пищу человека;

убойные животные – животные, предназначенные для убоя на пищевые цели;

уничтожение – сжигание или захоронение в биотермических ямах трупов животных и ветеринарных конфискатов;

утилизация – переработка трупов животных и ветеринарных конфискатов в обезвреженные кормовые продукты и техническое сырье (муку кормовую животного происхождения, клей или на другие технические цели) или использование на корм плотоядным в обезвреженном виде по решению ветеринарного врача;

экстренный убой – убой животных, которым угрожает гибель по причине их болезни или тяжелых травм, удушья, отравлений и т.п., направленный на предотвращение падежа.

Глава 3. Общие положения

5. Все виды убойных животных (птицы) перед убоем подлежат ветеринарному осмотру, а мясо, мясные и другие продукты, полученные после убоя животных (в том числе птицы), подлежат обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе (далее – ветсанэкспертиза) и ветеринарному клеймению.

6. Ветеринарный осмотр перед убоем животных (птицы) проводят ветеринарные специалисты, а ветсанэкспертизу мяса и мясопродуктов проводят только официальные ветеринарные врачи, прошедшие в обязательном порядке аттестацию на проведение ветсанэкспертизы продукции животного происхождения.

7. Ветеринарные специалисты, получившие право проводить предубойный осмотр животных, ветсанэкспертизу и ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и шкур, несут ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

8. Транспортировку, а также подачу животных и птицы на убой, оглушение, подъем на конвейер и обескровливание осуществляют с соблюдением принципов гуманного обращения с ними и с исключением их травматизма.

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

Механическая поддувка для улучшения съемки шкур с туш может быть разрешена госветнадзором в соответствии с требованиями гигиены.

Туши и другие продукты убоя, подвергнутые ветсанэкспертизе, не должны контактировать с теми продуктами убоя, которые еще ей не подвергались.

Если кровь и субпродукты от нескольких животных были собраны в один и тот же контейнер до завершения ветсанэкспертизы всех продуктов убоя и если, при этом, туша одного из них была признана непригодной для пищевых целей по причине выявления опасных для животных или человека болезней или поражений, то содержимое контейнера должно быть признано непригодным на пищевые цели.

Не допускается контакт продуктов убоя (туш, внутренних органов и др.), признанных непригодными для пищевых целей, с продуктами убоя, использование которых на пищевые цели разрешено.

9. Сбор крови и эндокринно-ферментного сырья, предназначенного для производства лечебных и фармацевтических препаратов или для переработки на пищевые цели, осуществляется только от здоровых животных.

10. Места (точки) ветсанэкспертизы туш и органов должны быть удобными, хорошо освещены, иметь устройство для регистрации выявленных случаев заболеваний скота, стерилизаторы, бесконтактные устройства с горячей и холодной водой, устройства с моющим и дезинфицирующим растворами для обработки рук и бумажные полотенца (или электросушилки), контейнер для сбора использованных бумажных полотенец, закрывающийся крышкой с педальным приводом, кнопку экстренной остановки конвейера с блокирующим устройством, контейнер для сбора ветеринарных конфискатов, исключая доступ к ним посторонних лиц и другое необходимое оборудование.

11. Все отбракованные по ветеринарным показателям продукты убоя, предназначенные для утилизации или уничтожения, или же признанные условно годными (использование на пищевые цели после обезвреживания), должны быть под постоянным ветеринарным надзором до тех пор, пока они не будут подвергнуты необходимой обработке в соответствии с требованиями настоящих Правил.

12. Весь персонал, занятый переработкой животных и ветсанэкспертизой их продуктов убоя, обязан выполнять требования личной гигиены в соответствии с действующими ТНПА.

13. Обо всех случаях выявления перед убоем или после него животных, больных болезнями включенными в список Международного эпизоотического бюро (МЭБ), а также при установлении туберкулеза свиней ветеринарная служба организации обязана сообщить в районную (городскую) государственную ветеринарную службу по месту отправки животных и отправителю, а также ветеринарным органам по месту нахождения данной организации, а в случаях установления или подозрения на заболевания сибирской язвой, сапом, туберкулезом, бешенством, Ку-лихорадкой, губкообразной энцефалопатией крупного рогатого скота, кампилобактериозом, высокопатогенным гриппом птиц, хламидиозом птиц, мелиоидозом, туляремией, листериозом, лептоспирозом, ящуром, бруцеллезом, сальмонеллезом, цистицеркозом (финнозом), трихинеллезом – также и местным органам здравоохранения.

14. При разработке государственных стандартов, технических условий и других ТНПА на продукцию животного происхождения учитываются положения настоящих Правил и иных ТНПА и нормативных правовых актов в области ветеринарии. Указанные ТНПА проходят обязательное согласование с органами государственного ветеринарного надзора.

Глава 4.

Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

15. К категории убойных домашних животных относятся: крупный рогатый скот, свиньи, овцы, козы, кролики, нутрии, лошади, домашняя птица всех видов.

16. К убоему на мясо допускаются здоровые и чистые домашние животные, достигшие убойного возраста при условии соблюдения предубойной выдержки.

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 действующими требованиями ветеринарного законодательства и настоящими Правилами (когда мясо может быть допущено в пищу людям).

При необходимости ветеринарный специалист боенского предприятия единолично, независимо от любого ветеринарного сопроводительного документа, должен определить пригодность к убою на мясо животных с отклонениями от установленных норм.

17. Запрещается убой на мясо животных:

17.1. больных и подозрительных по заболеванию (подлежат уничтожению) сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, губкообразной энцефалопатией, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, браздотом, энтеротоксемией овец, скрепи овец, блутангом (катаральной лихорадкой крупного рогатого скота и овец, синий язык), африканской чумой свиней, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, мелиоидозом (ложным сапом), миксоматозом и геморрагической болезнью кроликов, гриппом, хламидиозом (орнитозом) и болезнью Ньюкасла птиц, чумой мелких жвачных, лихорадкой долины Рифт, инфекционным гидроперикардитом, артритом коз, энцефалитом коз, контагиозным метритом лошадей, случной болезнью лошадей и вирусным артериитом лошадей, венесуэльским энцефаломиелитом лошадей, японским энцефалитом, ящуром;

17.2. находящихся в состоянии агонии, которое устанавливает только ветеринарный специалист;

17.3. привитых вакцинами до истечения сроков ожидания, установленных согласно инструкциям (наставлениям) по их применению;

17.4. обработанных лекарственными средствами для животных или средствами защиты растений до истечения соответствующего срока ожидания, указанного в инструкциях (наставлениях) по их применению;

17.5. однокопытных, не подвергнутых маллеинизации. В случаях убоя их без предубойной маллеинизации туши и остальные продукты убоя направляют на утилизацию;

17.6. поступивших без ветеринарных сопроводительных документов или несоответствии указанного в этих документах фактическому наличию и состоянию;

17.7. транспортировка которых на боенское предприятие не соответствовала требованиям действующих ТНПА.

18. Животные, отправляемые для убоя, подлежат в животноводческой организации ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению ветеринарного специалиста.

18.1. Владельцы убойных животных не должны отправлять животных на убой для пищевых целей, если по причине какого-либо дефекта или заболевания, или из-за применения лекарственных средств или химических препаратов, а также при превышении уровня радиоактивного загрязнения мясо может быть признано непригодным для потребления человеком.

Ветеринарный специалист, обслуживающий организацию определяет возможность и условия убоя таких животных.

Лошади в животноводческой организации перед отправкой на боенское предприятие подлежат осмотру на сап и исследованию методом однократной офтальмомаллеинизации не ранее чем за 3 дня до отправки на боенское предприятие.

18.2. Запрещается отправлять на убой:

животных реагирующих на малеин;

животных с не установленным диагнозом болезни;

животных больных незаразными болезнями; имеющих повышенную или пониженную температуру тела;

скот в течение 30 дней, а птицу – 10 дней после последнего случая скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки;

птицу в течение 12 дней после последней дачи гравия;

водоплавающую птицу в стадии интенсивной линьки;

животных больных дерматомикозами;

животных с навозными загрязнениями кожных покровов.

19. На каждую партию животных, направляемых для убоя, выдают ветеринарные документы в установленном законодательством порядке, с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой ветеринарных документов, а также сведений относительно примененных ветеринарных лекарственных средств и истечении сроков ожидания, данных радиометрии.

На партию животных свыше 5 голов составляют опись согласно приложению 1.

20. Животных, реагирующих при исследовании на заразные болезни согласно списка, утвержденного Главным управлением ветеринарии; а также больных животных, убой которых на мясо согласно настоящим Правилам допускается, следует отправлять на убой отдельными партиями в согласованные с боенским предприятием сроки для немедленного убоя, с соблюдением правил, предусмотренных нормативными документами о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и правилами перевозок животных соответствующими видами транспорта.

Свиней, больных чесоткой допускают на убой только со снятием шкуры.

21. По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач боенского предприятия обязан проверить наличие и правильность оформления ветеринарных документов, описи на животных, а также соответствие указанного в ветеринарных документах количества животных с фактически доставленными, определяемым товароведом-приемщиком скота предприятия, провести их поголовный ветеринарный осмотр, а при необходимости и термометрию (поголовную или выборочную).

Освещенность рабочего места ветеринарного врача, проводящего предубойный ветеринарный осмотр должна составлять не менее 540 люкс (измеряется на высоте 1 м от покрытия пола).

После этого ветеринарный специалист дает указание о порядке приема животных, размещения их на базах боенского предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными. Сдача-приемка скота должны быть осуществлены в сроки не более 2-х часов с момента подачи представителю боенского предприятия сопроводительных документов на партию животных.

При обнаружении в партии животных, поступивших на боенское предприятие, трупов вся партия направляется в санитарный блок боенского предприятия. Живые животные выгружаются в карантинное отделение, а труп – в отделение изолятора для вскрытия. После исключения сибирской язвы труп вскрывают для окончательного установления диагноза и принятия решения об утилизации или уничтожении. После установления диагноза, вызвавшего гибель, животные из карантинного отделения, при условии отсутствия у них признаков болезней, подвергаются убою на санитарной бойне или в убойном цехе в конце смены с обязательным проведением необходимых ветеринарно-санитарных мероприятий после окончания убоя. Ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя от этих животных дают согласно главам 4-9 настоящих Правил.

При обнаружении в партии животных, больных заразными болезнями, в состоянии агонии, экстренно убитых, такие животные направляются в изолятор, а остальная партия в карантинное отделение до установления диагноза. После установления диагноза болезни животные подлежат убою и переработке согласно действующему законодательству и настоящим Правилам.

В случаях несоответствия наличия животных количеству голов, указанных в ветеринарных документах или их отсутствия, партия карантинруется до установления причин несоответствия, но не более трех суток. После представления указанных документов и устра-

нения несоответствий, а также по истечению указанного срока, при отсутствии болезней у этих животных их направляют на убой на общих основаниях. При установлении диагноза болезни животные подлежат убою и переработке согласно действующему законодательству и настоящим Правилам.

22. При сдаче-приемке скота и птицы предубойная выдержка осуществляется согласно технологической инструкции.

Животных, имеющих после длительной транспортировки признаки утомления, ставят на отдых продолжительностью не менее 48 часов при нормальном поении и кормлении, а в дальнейшем с ними поступают согласно части первой пункта 22.

23. Запрещается содержать на базе предубойного содержания животных более двухсуточного запаса отечественного скота, суточного запаса – импортного.

24. Животные в день убоя подлежат осмотру ветеринарным врачом и по его усмотрению в зависимости от общего состояния животных проводят поголовную или выборочную термометрию.

Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в журнале установленной формы согласно приложению 2.

При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой в журнале указывают номера их бирок, установленный (или предполагаемый) диагноз и температуру тела. Таких животных изолируют и не допускают к убою до установления диагноза. Любое подозрительное животное не должно передаваться на убой без окончательно принятого решения о его дальнейшем использовании.

25. Убой лошадей разрешается отдельно от животных других видов.

26. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории боенских предприятий запрещены.

27. При поступлении для убоя больных животных их немедленно убивают под контролем ветеринарных специалистов на санитарной бойне. При отсутствии санитарной бойни убой их допускается в убойном цехе, но только после убоя здоровых животных и удаления из зала всех туш и других продуктов убоя здоровых животных.

После окончания убоя больных животных, а также во всех случаях установления болезни при убое животных помещения убойного цеха, все оборудование, инвентарь, использованные при убое и разделке туш этих животных, а также места их предубойного содержания подвергают санитарной обработке и дезинфекции согласно действующих ТНПА.

28. При убое скота больного или подозреваемого в заболевании антропоозоонозами обязательно соблюдение рабочими установленных правил личной профилактики и проведение мероприятий в соответствии с действующими инструкциями, а также по указанию государственного санитарного и ветеринарного надзора.

Ответственность за проведение этих мероприятий возлагается на администрацию организации.

29. При выявлении в пути следования, во время приемки или содержания на скотобазе на боенском предприятии сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, ящура животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. Больных животных немедленно убивают и уничтожают, а животных без признаков заболевания убивают на санитарной бойне и после проведения бактериологического исследования туши и другие продукты убоя используют на производство вареных колбасных изделий или консервов.

30. Животных, покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой. Ветеринарно-санитарную оценку мяса и других продуктов убоя проводят согласно пункту 49 настоящих Правил.

31. При установлении в процессе убоя признаков заразных болезней, перечисленных в подпункте 17.1 настоящих Правил необходимо выполнять требования, предусмотренные в главах 6-14 настоящих Правил; одновременно принимают другие меры, предусмотренные действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями.

32. Не допускается использование на пищевые цели мяса всех видов домашних и промысловых (диких) животных, погибших при пожаре, транспортных происшествиях и др., убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т.д. Трупы таких животных подлежат утилизации или по разрешению ветеринарного врача (если они не подверглись разложению) могут быть допущены после проварки в корм животным, но после обязательного бактериологического исследования на наличие сальмонелл и при необходимости на наличие возбудителей других инфекционных и инвазионных болезней, представляющих опасность для животных.

33. Запрещается содержание животных на скотобазе боевого предприятия с целью откорма их и получения дополнительного привеса.

Глава 5.

Порядок послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных.

34. Мясо и другие продукты убоя животных подлежат обязательной послеубойной ветсанэкспертизе.

Ветеринарный врач, осуществляющий ветсанэкспертизу туш и органов животных, должен быть информирован о результатах их предубойного ветеринарного осмотра. Окончательное решение о порядке использования продуктов убоя животных принимает только ветеринарный врач, проводивший ветсанэкспертизу.

35. Для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на боевых предприятиях с поточным процессом переработки скота должны быть оборудованы следующие места ветсанэкспертизы (далее – точки ветсанэкспертизы):

на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей – 5 точек ветсанэкспертизы: голов, внутренних органов, кишечника, туш, финальная;

на линии переработки свиней – 6 точек ветсанэкспертизы: нижних челюстных лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съёмкой шкур эту точку размещают непосредственно за местом обескровливания, а при обработке туш шпаркой – после опалочной печи, совмещая эту точку ветсанэкспертизы с точкой ветсанэкспертизы голов); голов, внутренних органов, кишечника, туш, финальная;

на линии переработки мелкого рогатого скота – 4 точки ветсанэкспертизы: внутренних органов, кишечника, туш, финальная;

на линии переработки птицы – 3 точки ветсанэкспертизы: для предубойного осмотра, ветсанэкспертизы внутренних органов и туш, финальная.

Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой на завершающем этапе разделки туш запасной путь и предназначена для детальной ветсанэкспертизы туш, подозрительных по болезням животных, или для окончательного выявления отклонений (поражений) от нормы, и принятия решения о порядке использования продуктов убоя.

Освещенность на точках ветсанэкспертизы должна составлять не менее 540 люкс (измеряется на уровне поверхности обследуемого мяса или внутренних органов).

Скорость движения конвейера должна позволять проводить ветсанэкспертизу на каждой точке ветсанэкспертизы в течение не менее:

для крупного рогатого скота, свиней, однокопытных, мелкого рогатого скота, страусов – 30 секунд;

для цыплят-бройлеров, утят-бройлеров – 3 секунд;

кур, уток, индюков, гусей – 6 секунд;

кроликов, нутрий – 6 секунд.

Норматив времени для исследования на трихинеллез устанавливается согласно действующим ТНПА.

На санитарной бойне и при ветсанэкспертизе больных животных нормативы времени увеличиваются в 2 раза.

Окончательное решение о времени, необходимом для проведения ветсанэкспертизы принимает ветеринарный врач.

При отсутствии на линии переработки животных, оснащенной движущимся конвейером, того или иного рабочего места ветсанэкспертизы, предусмотренного настоящими Правилами, или в случае отсутствия на всех рабочих местах соответствующих специалистов ветеринарной службы переработка скота на этой линии не допускается (запрещается).

При убое животных на боенском предприятии каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову, ливер, кишечник и шкуру нумеруют одним и тем же номером.

Извлеченные из туши легкие с трахеей, сердце и печень до окончания их ветсанэкспертизы должны быть в естественной связи между собой (ливер) и в них сохранены лимфатические узлы.

Проводить ветсанэкспертизу внутренних органов, извлекаемых на конвейерные столы, ветеринарный врач должен синхронно с тушей.

До окончания ветсанэкспертизы туши и ее органов, в порядке предусмотренном пунктом 37 настоящих Правил (включая трихинеллоскопию свиных туш), не разрешается удалять из цеха мясную обрезь и другие продукты убоя, кроме шкур (всех видов животных).

Для детальной ветсанэкспертизы туши, подозрительные по заболеванию, помещают на запасный путь (финальная точка экспертизы).

На боенских предприятиях, не имеющих поточных линий убоя и разделки туш, головы, кишечника, ливера и селезенки убойных животных для ветсанэкспертизы должны быть подвешены на специальные вешала или размещены на столе.

Без проведения ветсанэкспертизы продукты убоя не выпускаются в оборот.

Ответственность за обустройство точек ветсанэкспертизы и других рабочих мест ветеринарных врачей несет администрация организации.

36. Головы и внутренние органы должны быть подготовлены рабочими боенского предприятия для ветсанэкспертизы согласно технологической схеме и следующим требованиям:

36.1. Головы крупного рогатого скота отделяют от туши, фиксируют на вешала за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ, язык подрезают у верхушки и с боков так, чтобы он не был поврежден, свободно выпадал из межчелюстного пространства и чтобы были сохранены все подлежащие экспертизе лимфатические узлы.

36.2. Головы лошадей отделяют от туши, и после извлечения языка вырубает носовую перегородку, сохраняя ее целостность.

36.3. Головы свиней надрезают, оставляют при тушах до окончания ветсанэкспертизы, для чего после снятия шкуры или после шпарки голову надрезают со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно-атлантного сустава, вырезанием языка с гортанью из межчелюстного пространства, которые оставляют до конца ветсанэкспертизы.

36.4. Головы телят, овец и коз отчленивают по затылочно-атлантному суставу, оставляя при туше до окончания ветсанэкспертизы внутренних органов.

37. Ветсанэкспертизу голов, внутренних органов и туш проводят в следующем порядке:

37.1. У крупного рогатого скота.

Голова: осматривают и вскрывают нижнечелюстные, околушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы. Осматривают и прощупывают губы и язык. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные двумя разрезами, а внутренние – одним) с каждой стороны для выявления цистицеркоза (финноза).

Селезенка: осматривают снаружи и на разрезе.

Легкие: осматривают снаружи и прощупывают все доли легкого. Вскрывают левый и правый трахеобронхиальные и средостенные лимфатические узлы. Разрезают и осматривают

паренхиму в местах крупных бронхов (аспирация кормовых масс и др.) и в местах обнаружения патоморфологических изменений.

Сердце: вскрывают окологердечную сумку. Осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови; проводят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца (на цистицеркоз, саркоцистоз и др.).

Печень: осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы к печени последнюю отделяют и осматривают паренхиму печени на наличие патоморфологических изменений. Разрезают и осматривают печеночные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2-3 несквозных разреза.

Почки: рабочие боенского предприятия извлекают из капсулы; ветеринарные врачи осматривают и прощупывают, в случае обнаружения патоморфологических изменений разрезают.

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

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

Вымя: тщательно ощупывают и делают один-два глубоких параллельных разреза. Вскрывают поверхностные паховые лимфатические узлы.

Матка, семенники, мочевого пузыря, поджелудочная железа: осматривают, а в случае необходимости вскрывают.

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

При подозрении на инфекционную болезнь или на заболевания, связанные с нарушением обмена веществ, вскрывают по усмотрению ветеринарного врача лимфатические узлы: поверхностно-шейные (предлопаточные), подмышечные (первого ребра и собственно подмышечные), реберно-шейные, межреберные, краниальные и вентральные грудные, собственно поясничные, медиальные подвздошные, подчревные, подподвздошные, поверхностные паховые, седалищные и подколенные. В необходимых случаях для обнаружения цистицерков (финн) дополнительно продольно разрезают мускулы шеи, мышцы плечевого и локтевого суставов, дорсальные мышцы спины и поясницы, заднебедренную группу мышц и мышечную часть диафрагмы.

У телят осматривают также пуповину и вскрывают суставы конечностей (запястные и скакательные).

37.2. У мелкого рогатого скота.

Внутренние органы, голову и тушу осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Для выявления казеозного лимфаденита осматривают лимфатические узлы: поверхностно-шейный и подподвздошные.

37.3. У свиней.

Голова: после обескровливания, когда туши обрабатывают со съемкой шкуры, делают продольный разрез кожи и мышц в подчелюстном пространстве от раневого отверстия вниз в направлении угла сращения ветвей нижней челюсти, вскрывают и осматривают с обеих сторон нижнечелюстные лимфатические узлы (на сибирскую язву). Если туши свиней обрабатывают без съемки шкур, то нижнечелюстные лимфатические узлы и остальные части головы осматривают после опаливания.

Затем при ветсанэкспертизе голов разрезают и осматривают нижнечелюстные, околоушные и шейные лимфатические узлы, наружные и внутренние жевательные мышцы (на цистицеркоз – по одному разрезу, соответственно). Осматривают и прощупывают язык; осматривают слизистую оболочку гортани, надгортанник и миндалины.

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

Легкие: осматривают снаружи, прощупывают и разрезают трахеобронхиальные лимфатические узлы (левый, правый и средний) и средостенные. Разрезают и осматривают паренхиму в местах крупных бронхов и в местах обнаружения патоморфологических изменений.

Желудок, пищевод, кишечник, почки, сердце: осматривают и исследуют так же, как и у крупного рогатого скота.

Печень: прощупывают и осматривают диафрагмальную и висцеральную поверхности, желчные ходы на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей.

Туша: осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Для исследования на цистицеркоз при необходимости разрезают и осматривают мышцы: мускулы шеи, мышцы плечевого и локтевого суставов, дорсальные мышцы спины и поясницы, заднебедренную группу мышц и мышечную часть диафрагмы.

При подозрении на наличие воспалительных процессов (абсцессы и др.), локализованных в глубоких слоях мышечной ткани, в области шеи проводят два-три продольных надреза мышц (в средней части шеи).

При обнаружении воспалительного процесса в передней части туши необходимо, помимо нижнечелюстных и околоушных лимфатических узлов, осматривать поверхностные шейные лимфатические узлы.

Все туши обязательно исследуют на трихинеллез в порядке, предусмотренном пунктом 103 настоящих Правил.

37.4. У лошадей.

Голова: разрезают нижнечелюстные и подъязычные лимфатические узлы, осматривают носовую полость и вырубленную носовую перегородку.

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

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

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

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

Все туши обязательно исследуют на трихинеллез в порядке, предусмотренном пунктом 103 настоящих Правил.

37.5. Ветсанэкспертизу птиц, кроликов, диких и промысловых животных, а также ветеринарно-санитарная оценка мяса и всех других продуктов их убоя проводится, в соответствии с главами 12-14.

38. При ветсанэкспертизе туш и внутренних органов (печени, сердца, почек) разрезы на них делают так, чтобы по возможности сохранить товарный вид продукта.

При проведении ветсанэкспертизы туш и органов необходимо обращать внимание на патологоанатомические изменения характерные для различных болезней, указанные в приложениях 3-5 настоящих правил. Следует учитывать, что при ветсанэкспертизе мяса отмеченные в приложениях 3-5 патоморфологические признаки могут не проявляться или быть слабо выражены в связи с незавершенностью патологического процесса.

Результаты ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на трихинеллез, бактериологических исследований, убоя животных на санитарной бойне регистрируют в журналах установленной формы в соответствии с приложением 2.

39. Во всех случаях, когда в соответствующих пунктах настоящих Правил не указывается заключение о порядке использования мяса и отдельных продуктов, о необходимости дезинфекции шкур и т. п., их выпускают для реализации или дальнейшей переработки без ограничений.

40. Ветеринарное клеймение мяса всех видов животных, а также кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья проводят в соответствии с главой 19 настоящих Правил.

41. Во всех случаях обнаружения при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарные мероприятия (дезинфекция помещений, оборудования и др.) проводят в соответствии с действующими ТНПА, указаниями ветеринарной службы.

42. При обнаружении патологоанатомических изменений неизвестной (невьясненной) этиологии туша и другие продукты убоя подлежат уничтожению.

43. В случаях невозможности принятия окончательного решения об использовании мяса и других продуктов убоя животных необходимо с учетом возможного наступления наилучших последствий принять решение об утилизации или уничтожении продуктов убоя животного и/или приостановке производственной деятельности организации или ее полном закрытии, и/или введении карантина.

Глава 6.

Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при инфекционных болезнях

44. Сибирская язва.

При подозрении на сибирскую язву убой животных и движение продукции в убойном цехе останавливают, патологический материал (кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы) направляют на лабораторное исследование. Пораженную тушу и соседние с нею (по две с каждой стороны) изолируют вместе с внутренними органами и шкурами.

При лабораторном подтверждении сибирской язвы изолированные туши, внутренние органы и шкуры направляют на уничтожение (сжиганием).

Все обезличенные продукты (ноги, уши, вымя, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от больного сибирской язвой животного, сжигают.

Шкуры от здоровых животных, контактировавшие со шкурой от животного, больного сибирской язвой, подлежат дезинфекции в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

После изоляции указанных выше продуктов убоя в убойном цехе немедленно проводят мероприятия в соответствии с действующими ТНПА.

Другие туши и продукты убоя, подозреваемые в обсеменении бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса, немедленно подвергают обезвреживанию проваркой, но не позднее 6 ч с момента убоя, в открытых котлах в течение 3 ч с начала закипания, а в закрытых котлах при давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. При невозможности провести обезвреживание в указанный срок эти туши должны быть изолированы в помещении при температуре не выше 10 °С, а затем направлены на обезвреживание, как указано выше, но не позже 48 ч с момента убоя. Если это невыполнимо, то туши и продукты убоя, подлежащие обезвреживанию, должны быть направлены на утилизацию или сжигание.

Во всех случаях, когда в Правилах указывается о направлении туш (тушек птиц), продуктов убоя на проварку, переработку в консервы, а жира – на перетопку, необходимо руководствоваться главой 20 настоящих Правил. Если в Правилах разрешается использовать мясо

для промышленной переработки с использованием принятых технологических режимов следует сравнить их с термоустойчивостью возбудителя болезни согласно приложению 6.

Туши и продукты убоя, обсеменение которых бактериями сибирской язвы по ходу технологического процесса исключается, используют без ограничения.

45. Рожа свиней.

Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию рожей, использовать в сыром виде запрещается.

При наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышцах (абсцессы и др.) тушу с внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку. Мясо, кроме того, разрешается использовать и на изготовление варено-копченых грудин и кореек.

Шкуры дезинфицируют.

46. Лептоспироз, хламидиоз.

При установлении лептоспироза и наличии дистрофических изменений мускулатуры или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение двух суток, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию. При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение двух суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, используют после проварки. Кишечник и патоморфологически измененные органы направляют на утилизацию.

При установлении хламидиоза животных тушу и неизмененные органы используют после проварки; измененные органы, а также кровь направляют на утилизацию.

При хламидиозе животных кишечник, пищевод, мочевой пузырь при отсутствии в них патологоанатомических изменений используют после обезвреживания. Кости подвергают проварке в течение 2,5 ч.

Туши и другие продукты, полученные от убоя животных, только положительно реагирующих при исследовании на лептоспироз, хламидиоз, то есть при отсутствии у них клинических признаков или патологоанатомических изменений в мышечной ткани и органах, используют для изготовления варенных колбас.

Шкуры, волос, рога и копыта, полученные от убоя животных, клинически больных лептоспирозом используют после дезинфекции.

47. Стрептококкоз.

При наличии дистрофических изменений в мышцах туши и продукты убоя утилизируют.

При отсутствии патоморфологических изменений в мышечной ткани внутренние органы направляют на утилизацию, а туши используют после проварки.

48. Туберкулез.

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

Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также

непораженные органы направляют на выработку колбасных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований главы 20 настоящих Правил. Внутренний жир перетапливают.

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

При обнаружении в свиных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в нижнечелюстных лимфатических узлах последние удаляют, голову вместе с языком направляют на проварку; тушу, внутренние органы и кишечник используют без ограничений. При туберкулезном поражении только лимфатических узлов брыжеечного лимфоцентра направляют на утилизацию кишечник, а тушу и остальные внутренние органы используют без ограничений.

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в нижнечелюстных, и в лимфоузлах брыжеечного лимфоцентра последние удаляют, кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы – на выработку колбасных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований главы 20 настоящих Правил.

При обнаружении в лимфатических узлах свиных туш или в кишечнике туберкулезоподобных поражений, вызванных атипичными микобактериями, с тушами и органами поступают, как указано в настоящем пункте Правил.

Не пораженный туберкулезом кишечник направляют для использования на данном предприятии в качестве оболочки при выработке вареных колбас, а при отсутствии такой возможности направляют на производство сухих кормов.

При убое животных, реагирующих на туберкулин, санитарную оценку мяса и других продуктов проводят в зависимости от обнаружения туберкулезного поражения. Если туберкулезные поражения в лимфоузлах, тканях и органах не обнаруживаются, туши используют для изготовления вареных колбас.

49. Бешенство.

Туши покусанных животных, направленных на убой в течение 48 часов после покуса, используют без ограничений, зачищая места укуса.

При убое животных, покусанных более 48 часов, внутренние органы и шкуры направляют на утилизацию, а туши используют после проварки.

50. Бруцеллез.

Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза уничтожают.

Мясо от животных, реагирующих на бруцеллез, направляют на обезвреживание проваркой.

51. Сап

При установлении сапа тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны). Все остальные туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем сапа по ходу технологического процесса, используют после проварки, а внутренние органы направляют на утилизацию, так же поступают и с тушами при невозможности их проварки.

52. Дерматомикозы.

Туши и внутренние органы от больных животных при отсутствии патоморфологических изменений используют без ограничений.

При наличии патоморфологических изменений решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Туши истощенных животных с наличием дистрофических изменений в органах и тканях (гидремия, отечность лимфоузлов и др.) направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют, а при генерализованном поражении – утилизируют.

53. Сальмонеллез.

Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по сальмонеллезу, использовать в сыром виде запрещается. Внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки.

54. Ботулизм.

При установлении ботулизма тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают.

55. Иерсиниоз.

Туши и внутренние органы при наличии истощения и множественного поражения лимфатических узлов направляют на утилизацию.

При отсутствии истощения и поражения только внутренних органов или лимфатических узлов их направляют на утилизацию, а тушу – на выработку вареных колбасных изделий, колбасных хлебов или на проварку.

56. Эмфизематозный карбункул.

При установлении эмфизематозного карбункула тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают сжиганием. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны).

Все обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от животных, у которых установлена болезнь или если они находились в контакте с ним (в том числе туши), сжигают.

57. Столбняк.

Голову, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

58. Листериоз, пастереллез, болезнь Ауески.

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

При установлении листериоза внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки.

При пастереллезе и болезни Ауески при наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышцах (абсцессы и др.) тушу с внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Патоморфологически измененные внутренние органы, кишки и кровь, а также головы от больных листериозом животных во всех случаях направляют на утилизацию с обработкой при температуре не менее 100 °С или на проварку при этой же температуре в течение 1 ч.

Шкуры дезинфицируют.

59. Некробактериоз.

При местном патологическом процессе (поражение конечностей и т.д.) тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов удовлетворительной упитанности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают, после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).

60. Колибактериоз.

При наличии дистрофических изменений в мышцах туши и продукты убоя утилизируют.

При отсутствии патоморфологических изменений в мышечной ткани внутренние органы направляют на утилизацию, а туши используют после проварки.

61. Оспа животных.

Туши и внутренние органы животных при доброкачественной форме болезни и заживлении пустул после зачистки пораженных тканей направляют на обезвреживание путем проварки. При сливной, геморрагической и гангренозной формах, туши и другие продукты убоя животных утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

62. Ящур.

При выявлении ящура после убоя туши, внутренние органы и другие продукты убоя больных и контактировавших животных уничтожают.

63. Туляремия.

Тушу, внутренние органы и шкуру, полученные от больных или подозреваемых на заболевание животных, уничтожают.

Мясо и мясопродукты, от бывших в контакте с продуктами убоя животных, больных туляремией, проваривают.

64. Злокачественный отек.

При установлении злокачественного отека тушу с органами и шкурой уничтожают сжиганием.

Все обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от животных, у которых установлен злокачественный отек или если они находились в контакте с ним (в том числе туши), сжигают.

65. Мелиоидоз (ложный сеп).

При установлении мелиоидоза туши с внутренними органами и шкурой уничтожают. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны).

66. Псевдотуберкулез.

Туши и внутренние органы при наличии истощения и множественного поражения лимфатических узлов или обнаружении псевдотуберкулезного процесса в мускулатуре направляют на утилизацию.

При отсутствии истощения и наличия поражения только во внутренних органах или лимфатических узлах внутренние органы направляют на утилизацию, а тушу и другие продукты убоя используют без ограничений.

67. Паратуберкулез (паратуберкулезный энтерит, болезнь Иона).

При наличии патоморфологических изменений в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, межжелудочной области (отеки) голову, измененные органы и кишечник с брыжейкой направляют на утилизацию, а тушу и другие продукты убоя используют по результатам бактериологического исследования на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

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

68. Инфекционный гидрперикардит (сердечная водянка, коудреоз).

В случае обнаружения при послеубойной ветсанэкспертизе изменений, характерных для инфекционного гидрперикардита, туша и органы подлежат уничтожению. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны).

Мясо и внутренние органы, полученные от убоя клинически здоровых животных, но подозреваемых в заражении возбудителем инфекционного гидроперикардита, направляют на изготовление вареных колбас или консервов, а внутренние органы на утилизацию.

69. Ку-лихорадка.

При установлении Ку-лихорадки тушу и неизмененные внутренние органы используют после проварки; измененные органы, а также кровь направляют на утилизацию.

Туши и другие продукты, полученные от убоя животных, только положительно реагирующих при исследовании на Ку-лихорадку, то есть при отсутствии у них клинических признаков или патологоанатомических изменений в мышечной ткани и органах, используют для изготовления вареных колбас.

Шкуры, волос, рога и копыта, полученные от убоя животных, клинически больных Ку-лихорадкой, используют после дезинфекции.

70. Кампилобактериоз (вibriоз) крупного рогатого скота.

Туши и другие продукты убоя, полученные от больных животных, направляют на изготовление вареных колбас и консервов или на проварку.

71. Везикулярный стоматит.

Мясо и другие продукты убоя, полученные от больных и подозрительных по заболеванию, подвергают проварке с последующей переработкой на предприятии.

72. Лейкоз.

При выявлении лейкозных поражений в туше и органах, тушу независимо от упитанности, а также продукты убоя утилизируют.

При положительном результате серологического и/или гематологического исследования животного на лейкоз, но при отсутствии патоморфологических изменений, свойственных лейкозу, тушу и органы используют для изготовления вареных колбас.

73. Аденовирусная инфекция, инфекционный ринотрахеит, парагрипп-3, вирусная диарея, респираторно-синцитиальная инфекция.

Мясо и субпродукты, признанные по результатам ветсанэкспертизы пригодными в пищу, направляют для переработки на вареные и варено-копченые колбасные изделия, колбасные хлеба и консервы по принятой технологии, при соблюдении условий переработки, предусмотренных пунктах 302.1, 302.2, 303 настоящих Правил.

При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводят бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов и колбасных хлебов.

Голову, трахею, пищевод, мочевого пузырь, кость, полученную при обвалке, кровь, патологоморфологически измененные органы и ткани, рога и копыта направляют на утилизацию.

Шкуры и волос дезинфицируют.

74. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.

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

Шкуры дезинфицируют.

75. Чума крупного рогатого скота.

В случае обнаружения чумы крупного рогатого скота после убоя животного тушу, кровь, шкуры, и все остальные продукты убоя уничтожают сжиганием. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны).

76. Губкообразная энцефалопатия.

Туша со шкурой и другими продуктами убоя подлежат уничтожению (сжиганием).

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

77. Контагиозная плевропневмония (повальное воспаление легких)

Туши и другие продукты убоя направляют на уничтожение.

78. Гемофилезная (актинобацилярная) плевропневмония свиней, гемофилезный полисерозит.

При наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышечной ткани тушу, внутренние органы и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в тушах и наличии изменений в отдельных органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования. При обнаружении в мясе или внутренних органах сальмонелл, внутренние органы утилизируют, а туши используют после проварки или направляют на выпуск консервов, колбасных хлебов. При отсутствии сальмонелл туши и внутренние органы перерабатывают на вареные, варено-копченые сорта колбас с соблюдением принятых технологических режимов и положений настоящих Правил.

Шкуры дезинфицируют.

79. Классическая чума свиней.

Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию классической чумой свиней, использовать в сыром виде запрещается. Свиньи, привитые против чумы и имевшие перед убоем повышенную температуру или у которых после убоя обнаружены патологоанатомические изменения внутренних органов, при санитарной оценке рассматриваются так же, как и больные чумой.

При наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышцах (абсцессы и др.) тушу с внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Патоморфологически измененные внутренние органы, кишки и кровь во всех случаях направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют.

80. Репродуктивно-респираторный синдром свиней (синее ухо, поздний эпизоотический аборт свиней), грипп свиней, цирковирусная инфекция свиней (синдром мультисистемного послеотъемного истощения).

Реализация мяса в сыром виде запрещается. Туши, полученные от убоя свиней, перерабатывают на вареные колбасы, консервы или обезвреживают проваркой.

Кости, кровь и субпродукты, а также ветеринарные конфискаты перерабатывают на мясокостную муку или после проварки используют в корм птице.

Обнаруженные при убое туши с кровоизлияниями или дистрофическими изменениями в мышцах и внутренних органах направляют на утилизацию. Половые органы во всех случаях утилизируют.

Шкуры и щетину дезинфицируют.

Пораженные органы и ткани направляют на утилизацию.

81. Вирусный (трансмиссивный) гастроэнтерит свиней, энтеровирусный гастроэнтерит свиней.

Мясо и субпродукты используют по результатам бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку. При

невозможности переработки на колбасные изделия мясо и субпродукты обезвреживают проваркой.

Кишечник, мочевые пузыри и пищеводы от больных свиней утилизируют.

82. Энзоотический энцефаломиелит (болезнь Тешена) свиней.

Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию, использовать в сыром виде запрещается.

При наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышцах (абсцессы и др.) тушу с внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку. Мясо, кроме того, разрешается использовать и на изготовление варено-копченых грудинок и кореек.

83. Атрофический ринит свиней.

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

84. Дизентерия свиней, энзоотическая бронхопневмония.

При наличии дистрофических изменений в мышцах туши и продукты убоя утилизируют.

При отсутствии патоморфологических изменений в мышечной ткани внутренние органы направляют на утилизацию, а туши используют после проварки.

85. Везикулярная болезнь свиней.

Мясо и другие продукты, полученные от убоя больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней используют после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Кости после вытопки жиров, слизистые оболочки желудков, копыта перерабатывают на сухие животные корма на том же предприятии, где были убиты свиньи.

Кишки, мочевые пузыри и пищеводы направляют на утилизацию.

Шкуры от больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней дезинфицируют.

86. Африканская чума свиней.

При выявлении признаков африканской чумы свиней тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают сжиганием. Аналогично поступают со всеми продуктами убоя из этой партии.

Мясо и другие продукты, полученные от убоя свиней зоны наблюдения по африканской чуме, перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, консервы или проваривают. Готовую продукцию реализуют в пределах неблагополучной зоны.

Кости, кровь, и субпродукты, а также ветеринарные конфискаты перерабатывают на мясокостную муку или проваривают в течение 2,5 ч и используют в корм птице в пределах угрожаемой зоны.

Шкуры дезинфицируют.

87. Мыт.

При установлении мыта голову и внутренние органы направляют на утилизацию, а тушу используют без ограничения, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы или возбудитель мыта. При выделении из туши сальмонелл или мытного стрептококка ее направляют на проварку.

88. Инфекционная анемия лошадей.

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

Голову, кости и внутренние органы утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

89. Грипп лошадей (заразный катар верхних дыхательных путей, инфлюэнца).

Использование мяса и других продуктов убоя в сыром виде запрещается. При наличии дистрофических и других изменений в мускулатуре тушу со всеми внутренними органами направляют на утилизацию.

При отсутствии изменений в мускулатуре тушу и органы направляют на изготовление вареных колбас.

Пораженные внутренние органы, кишки и кровь направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют.

90. Эпизоотический лимфангоит.

При установлении эпизоотического лимфангоита тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше (по 2 с каждой стороны). Остальные туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем эпизоотического лимфангоита по ходу технологического процесса, используют после проварки, а внутренние органы направляют на утилизацию, так же поступают и с тушами при невозможности их проварки.

91. Инфекционный энцефаломиелит лошадей.

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

Шкуры дезинфицируют.

92. Африканская чума лошадей (африканская чума однокопытных).

В случае выявления болезни при послеубойной экспертизе все продукты убоя подвергают уничтожению сжиганием. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя из этой же партии.

93. Вирусная ринопневмония лошадей (вирусный аборт лошадей), вирусный артериит лошадей.

При убое больных или подозрительных по заболеванию лошадей мясо после проваривания используют в корм животным. Кости, шкуры и внутренние органы направляют на утилизацию.

94. Инфекционная (анаэробная) энтеротоксемия овец, браздот.

При установлении инфекционной энтеротоксемии овец, браздота тушу с органами и шкурой уничтожают сжиганием. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше.

Все обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от животных, у которых установлены указанные болезни или если они находились в контакте с ним (в том числе туши), сжигают.

95. Копытная гниль овец и коз.

При местном патологическом процессе тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов удовлетворительной упи-

танности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают, после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).

96. Скрепи овец и коз.

Туша со шкурой и другими продуктами убоя подлежат уничтожению (сжиганием).

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

97. Висна-Маэди и аденоматоз овец.

При выявлении характерных поражений в туше и органах, тушу независимо от упитанности, а также продукты убоя утилизируют.

98. Блутанг (синий язык, инфекционная катаральная лихорадка).

В случае обнаружения при убое признаков заболевания все продукты убоя подлежат уничтожению. Аналогично поступают с тушами и другими продуктами убоя соседними с указанной выше.

99. Заразный узелковый дерматит овец и коз (контагиозный пустулезный дерматит, контагиозная эктима)

При доброкачественной форме болезни тушу и внутренние органы после удаления (зачистки) патоморфологически измененных, отечных тканей направляют на изготовление вареных колбас.

При сливной геморрагической и гангренозной формах тушу вместе с внутренними органами направляют на утилизацию.

Шкуры подлежат дезинфекции.

100. Инфекционная агалактия овец и коз, инфекционная плевропневмония коз.

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

Патоморфологически измененные органы направляют на утилизацию.

Кишки после обработки и консервирования посолом используют без ограничений.

Шкуры, снятые с коз, больных инфекционной плевропневмонией, дезинфицируют.

101. Актиномикоз, актинобациллез (проактиномикоз, псевдоактиномикоз).

При поражении актиномикозом, актинобациллезом только лимфатических узлов головы их удаляют, а голову направляют на проварку. При поражении костей и мускулатуры головы ее целиком направляют на утилизацию.

При ограниченном поражении внутренних органов и языка их вы используют после удаления пораженных мест, а тушу используют после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

При обширных поражениях внутренних органов и языка их направляют на утилизацию.

При распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов, мускулатуры тушу вместе со всеми органами направляют на утилизацию.

102. Стахиботриотоксикоз, фузариотоксикоз.

При отсутствии патологоанатомических изменений и отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу используют на изготовление вареных колбас. При наличии сальмонелл тушу направляют на проварку или изготовление консервов.

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

103. Трихинеллез.

Туши мяса свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей и других всеядных и плотоядных животных, а также лошадей и нутрий подлежат обязательному исследованию на трихинеллез согласно действующих ТНПА по диагностике трихинеллеза.

Каждый кусок шпика, солонины, копченостей не зависимо от холодильной и технологической обработки, в том числе импортная свинина и свиные субпродукты, имеющие мышечную ткань, при отсутствии ветеринарного подтверждения, что получено от туш, подвергнутых трихинеллоскопии подлежат исследованию на трихинеллез.

При обнаружении в образцах (в 24 срезах на компрессориуме) хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на уничтожение.

Подкожный жир (шпик) снимают и перетапливают. Внутренний жир используют без ограничений.

Кишки (кроме прямой) после обычной обработки используют без ограничений.

Шкуры используют после удаления с них мышечной ткани. Последнюю направляют на утилизацию.

104. Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота, свиней, овец и коз.

При обнаружении финн на разрезах мышц головы и сердца проводят дополнительно по два параллельных разреза шейных мышц в выйной области, плечевого и локтевого суставов, дорсальных мышц спины и поясницы, тазовой конечности и мышечной части диафрагмы. Санитарную оценку туши и органов проводят дифференцированно в зависимости от степени поражения.

При обнаружении на разрезах мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши трех и более живых или погибших финн тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания или посола в порядке, указанном в пунктах 301.1 и 301.2 настоящих Правил.

При обнаружении на разрезах мышц головы или сердца или на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши менее трех финн голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию, а тушу подвергают обезвреживанию одним из способов, указанных в пунктах 300.1, 301.1 и 301.2 настоящих Правил.

Внутренний жир и шпик обезвреживают замораживанием, посолом или направляют на вытопку.

Обезвреженные заморозкой или посолом туши крупного рогатого скота и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обезвреженные субпродукты направляют на промышленную переработку.

Кишки и шкуры независимо от степени поражения цистицеркозом после обычной обработки используют без ограничений.

105. Спарганоз.

При обнаружении единичных личинок в подкожной клетчатке, жировой ткани туши и внутренних органов проводят зачистку. Тушу и непораженные части внутренних органов направляют на промышленную переработку.

106. Эхинококкоз личиночный.

При множественном поражении внутренних органов и/или мышц тушу или органы направляют на утилизацию.

В случае единичных поражений (внутренних органов или мышц) на утилизацию направляют только пораженные части туши и органов. Непораженные части туши и органов используют без ограничений.

107. Токсоплазмоз.

Тушу направляют на обезвреживание проваркой, а внутренние органы и голову утилизируют.

108. Саркоцистоз (саркоспоридиоз).

При обнаружении в мышцах саркоцист, но при отсутствии в них патоморфологических изменений мясо и другие продукты убоя направляют для изготовления вареных колбас или консервов с соблюдением принятых технологических режимов и положений настоящих Правил.

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

Шпик свиней и внутренний жир, кишки и шкуры животных всех видов используют без ограничений.

109. Цистицеркоз тениукольный (тонкошейный) или финноз серозных оболочек.

При множественном поражении и тощей упитанности, пораженные внутренние органы утилизируют, а тушу используют по результатам бактериологического исследования на сальмонеллы.

При единичных поражениях цистицерками, проводят зачистку, после чего туши и другие продукты убоя используют без ограничений, инвазированную обрезь обезвреживают.

110. Ценуроз церебральный (вертячка).

Тушу и внутренние органы используют без ограничений, голову утилизируют.

111. Ценуроз мышечный.

При единичных поражениях органов и тканей их зачищают, а тушу используют без ограничений. При множественном поражении тушу и внутренние органы утилизируют.

112. Случная болезнь однокопытных (дурина, трипаносомоз).

Все продукты убоя направляют на уничтожение.

Мясо и субпродукты положительно реагирующих животных перерабатывают на консервы или проваривают.

Шкуры используют после обезвреживания.

113. Пироплазмидозы (бабезиоз, анаплазмоз, пироплазмоз).

Туши и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и дистрофических изменений используют без ограничений, в остальных случаях поступают, как указано в пунктах 131.1 и 142 настоящих Правил.

114. Эймериозы.

При отсутствии истощения, желтушного окрашивания и дистрофических изменений в туше мясо используют без ограничений, а пораженный кишечник и внутренние органы утилизируют.

Истощенные и желтушные туши и внутренние органы направляют на утилизацию.

115. Трихомоноз крупного рогатого скота.

Тушу и внутренние органы при отсутствии в них патоморфологических изменений используют без ограничений. Половые органы и пораженные окружающие ткани и лимфоузлы направляют на утилизацию.

В случае осложнения трихомоноза, сопровождаемого гнойным воспалением матки, решение об использовании принимается по результатам бактериологического исследования мяса на сальмонеллы. Внутренние органы независимо от результатов исследования направляют на утилизацию.

116. Фасциолез, дикроцелиоз, диктиокаулез, метастронгилезы, лингватулез.

Пораженные органы направляют на утилизацию или уничтожают; непораженные внутренние органы и тушу используют без ограничений.

117. Парамфистоматозы жвачных, мониезиозы жвачных.

Туши и внутренние органы при отсутствии патоморфологических изменений используют без ограничений.

Истощенные туши, а также кишки при сильной инвазии направляют на утилизацию.

118. Аскариоз, параскариоз.

Туши и органы при выраженных признаках истощения (гидремии мышц) подлежат утилизации.

При отсутствии признаков истощения туши и органы используют без ограничений.

119. Неоаскариоз жвачных.

Туши и другие продукты убоя, полученные от животных, больных неоаскариозом, при отсутствии специфического запаха (напоминающего запах хлороформа или эфира) и патологоанатомических изменений используют без ограничений.

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

120. Стронгилятозы жвачных (эзофагостомоз, гемонхоз).

Туши при отсутствии патологоанатомических изменений используют без ограничений. Кишки при сильном поражении направляют на утилизацию.

121. Стронгилоидозы.

Туши и внутренние органы при отсутствии патологоанатомических изменений используют без ограничений.

Истощенные туши, а также кишки при сильной инвазии направляют на утилизацию.

122. Трихоцефалез.

Туши и другие продукты убоя (кроме кишечника) при отсутствии патологоанатомических изменений используют без ограничений. Истощенную тушу, а также кишечник при сильной степени инвазии власоглавами утилизируют.

При слабой степени инвазии – пораженные участки кишечника утилизируют, а остальной комплект кишечника, пригодный для использования направляют для внутренней технологической переработки.

123. Альфортиоз, деляфондиоз.

Туши, полученные от инвазированных лошадей, после зачистки очагов поражения и отсутствии изменений в паренхиматозных органах и лимфоузлах туши используют без ограничений. При наличии патоморфологических изменений во внутренних органах или в лимфоузлах туши решение об использовании продуктов убоя принимают на основании проведенного бактериологического исследования на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.

124. Онхоцеркоз.

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

125. Сетариоз.

Туши животных, имеющие патологоанатомические изменения на брюшине, перигепатиты, абсцессы или паразитарные узелки в стенке кишечника используют после зачистки пораженных участков, а печень с признаками поражения (соединительнотканное утолщение на серозной оболочке и др.) после зачистки направляют в промышленную переработку (на вареные колбасы, консервы).

При наличии дистрофических изменений в печени или выраженных признаков перигепатита ее направляют в утилизацию. Непораженные внутренние органы используют без ограничения, но с учетом бактериологических исследований.

Внутренний жир при обнаружении паразитарных узелков зачищают и направляют на перетопку. Шкуры используют без ограничений.

126. Гиподерматоз крупного рогатого скота.

При гиподерматозе крупного рогатого скота ткани с воспаленными и отечными участками зачищают, а тушу и другие продукты убоя используют без ограничений.

127. Эстроз овец.

Голову и пораженные ткани глотки и гортани направляют на утилизацию. Тушу и внутренние органы используют без ограничений.

128. Чесотка.

Убой свиней при чесотке проводят со снятием шкуры. Туши и внутренние органы от больных животных при отсутствии патоморфологических изменений используют без ограничений. Шкуры дезинфицируют.

При наличии патоморфологических изменений туши и другие продукты убоя используют после проведения бактериологического исследования на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку.

Туши истощенных животных с наличием дистрофических изменений в органах и тканях (гидремия, отечность лимфоузлов и др.) направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют, а при генерализованном поражении – утилизируют.

129. Симулидотоксикозы.

Тушу и субпродукты убитых больных животных направляют на изготовление вареных колбас, консервов или проварку. Измененные ткани и органы утилизируют. Шкуры используют без ограничений. При экстренном убое поступают, как указано в пунктах 144 и 145 настоящих Правил.

130. Вольфартиоз (поражение личинками мясной мухи).

После зачистки мест поражения тушу используют без ограничений. Пораженные ткани (зачистку) утилизируют.

Глава 8.

Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при местных и общих патологических изменениях

131. Изменение цвета мяса (желтуха, меланоз, бурая атрофия, гемосидероз).

131.1. При желтушном окрашивании всех тканей туши и/или наличии горького привкуса и/или фекального запаха тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

При возрастной желтушности жировой ткани мясо используют без ограничений.

131.2. При пигментации (меланоз, гемохроматоз) внутренних органов и мяса тушу вместе с внутренними органами направляют на утилизацию.

При пигментации отдельных внутренних органов или отдельных участков мышц, пораженные участки удаляют и направляют на утилизацию, а тушу и неизменные части органов используют без ограничений.

132. Изменение запаха и вкуса мяса.

При выявлении несвойственных мясу запаха или вкуса (рыбной муки, лечебных препаратов и др.), а также запаха выделений половых желез (хряка) туши мяса выдерживают 24 часа с последующим провариванием проб мяса. Если указанные признаки исчезли, мясо используют для промышленной переработки. Если указанные отклонения сохраняются, тушу мяса утилизируют.

133. PSE- и DFD-мясо.

Вследствие потери товарного вида, как указано в приложении 7, PSE- и DFD-мясо направляют на промышленную переработку.

134. При очаговой петрификации пораженные органы утилизируют, тушу и неизменные внутренние органы используют без ограничений. При множественном обнаруже-

нии петрификатов в органах и тканях – их зачищают, а оставшиеся продукты убоя направляют на обезвреживание, путем проварки. При невозможности проведения зачистки – туши и другие продукты убоя утилизируют.

135. При инфарктах в печени, почках, селезенке, легких, но при отсутствии гнойных очагов в них тушу и органы используют после удаления измененных участков ткани. При наличии гнойных очагов в этих органах их направляют на утилизацию, а решение об использовании туши принимают в зависимости от результатов бактериологического исследования на сальмонеллы.

136. Травмы, ожоги, обморожения, кровоизлияния.

При свежих травмах (травма, полученная не более чем за 6 часов до убоя, при условии документального подтверждения), переломах костей и незначительных свежих кровоизлияниях, но при условии, что у животного непосредственно перед убоем была нормальная температура тела и отсутствовали явления воспалительного характера в окружающих тканях и лимфатических узлах, все пропитанные кровью и отечные ткани удаляют, а тушу используют без ограничений. При травмах, полученных более чем за 6 часов до убоя решение об использовании туши и внутренних органов принимают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

При обширных ожогах, кровоизлияниях с воспалительными явлениями в лимфатических узлах и признаках септического процесса или при небольших кровоизлияниях в подкожной клетчатке, во внутренних органах, на слизистых оболочках, а также при отеках внутренних органов и частей туши ветеринарно-санитарную оценку проводят согласно пунктов 144 и 145 настоящих Правил.

При обнаружении множественных переломов и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу и органы направляют на утилизацию.

137. Гнойные воспаления.

При обнаружении разлитой флегмоны, обширных некрозов, при наличии абсцессов в органах, тканях и лимфатических узлах тушу и органы утилизируют.

При обнаружении в паренхиматозных органах множественных абсцессов пораженные органы утилизируют, а оценку туши проводят в зависимости от результатов бактериологических исследований; если абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мускулатуре, тушу направляют на утилизацию.

При наличии единичных абсцессов и небольших гнойных ран и при отсутствии патологоанатомических изменений в окружающих тканях и лимфатических узлах пораженные органы бракуют, а мясо подвергают бактериологическому исследованию.

Омертвевшие (гангренозные) участки при незначительном поражении и окружающие их ткани утилизируют, а туши подвергают бактериологическому исследованию. При обширных поражениях тканей или органов и интоксикации организма туши и органы утилизируют.

138. Опухоли.

Органы и части туши, пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухольями, направляют на утилизацию, а непораженные части туши используют после проварки. При невозможности удаления пораженных частей вследствие обширного поражения тушу или органы направляют на утилизацию.

При наличии доброкачественных единичных опухолей пораженные части удаляют, а тушу и органы используют без ограничений.

139. Эндемические болезни (эндемический зоб, гипокупроз, гипокобальтоз, недостаточность марганца, паракератоз).

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

Туши при удовлетворительных органолептических и товарных показателях и неизмененные органы используются в зависимости от результатов бактериологического исследования. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани или органах тушу направляют на

обезвреживание проваркой, изготовление консервов, а внутренние органы на утилизацию; при отрицательном результате бактериологического исследования на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на вареные, варено-копченые колбасы, а пораженные органы – на утилизацию.

140. Беломышечная болезнь, кетозы.

При наличии дистрофических изменений в мускулатуре (обесцвеченность, отечность, увеличение в объеме, дряблость) тушу с органами направляют на утилизацию.

При слабовыраженных изменениях в мышцах (цвет бело-розовый, незначительное увеличение в объеме) или при патологоанатомических изменениях в органах или части скелетной мускулатуры тушу и внутренние органы исследуют на сальмонеллы. При обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обеззараживания проваркой, а внутренние органы на утилизацию; при отрицательном результате бактериологического исследования на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку (на вареные и варено-копченые колбасы и консервы), а пораженные органы – на утилизацию.

141. Гидремия, уремия.

Тушу и внутренние органы утилизируют.

142. Истощение (алиментарная дистрофия животных).

При истощении с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызвавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

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

144. Экстренный убой животных проводится на месте только по разрешению ветеринарного врача.

При экстренном убое животных ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя проводят в том же порядке, как указано в главах 4-9 настоящих Правил. Кроме того, проводят бактериологическое и, в случае необходимости, физико-химические исследования согласно приложению 8 настоящих Правил, но с обязательной пробой варкой на выявление посторонних запахов, несвойственных мясу.

145. Доставка туш экстренно убитых животных на мясоперерабатывающее предприятие осуществляется с соблюдением следующих требований:

145.1. При доставке на перерабатывающее предприятие туши и органы экстренно убитого в сельскохозяйственной организации животного должны сопровождаться ветеринарными документами, ветеринарным актом о причинах экстренного убоя и заключением ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического исследования.

В случае подозрения на отравление животного пестицидами и другими ядохимикатами необходимо иметь заключение ветеринарной лаборатории о результатах исследования мяса на наличие ядохимикатов.

145.2. Транспортировка мяса экстренно убитых животных из организаций на перерабатывающее предприятие должна проводиться с соблюдением действующих ТНПА на перевозку мясных продуктов.

145.3. С целью обеспечения правильной ветсанэкспертизы мяса экстренно убитых овец, коз, свиней и телят оно должно доставляться на перерабатывающее предприятие целыми тушами, а мясо крупного рогатого скота – целыми тушами, полутушами и четвертинами и помещаться в отдельную холодильную камеру. Полутуши и четвертины биркуют для установления принадлежности их к одной туше.

Туши свиней, экстренно убитых в организациях, должны доставляться на перерабатывающее предприятие с неотделенными головами.

Туши животных доставляются вместе с внутренними органами. После проведения ветсанэкспертизы внутренние органы направляются на утилизацию.

Туши животных, доставленные на боенское предприятие без ветеринарных документов, ветеринарного акта о причинах вынужденного убоя и заключения ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического исследования, принимать на перерабатывающее предприятие запрещается.

145.4. Если по результатам экспертизы, бактериологического и физико-химического исследований, как указано в приложении 8 настоящих Правил, мясо и другие продукты экстренного убоя будут признаны пригодными для использования в пищу, то их направляют на проварку.

Использование этого мяса и других продуктов убоя в сыром виде, в том числе в сети общественного питания (столовые и др.), без предварительного обезвреживания проваркой запрещается.

146. Продукты убоя животных из района находящегося на карантине из-за вспышки инфекционного заболевания списка МЭБ допускаются к реализации в зараженном или строго контролируемом районе.

Глава 9.

Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при заболеваниях и патологии отдельных органов

147. Патологические изменения в легких. В процессе послеубойной ветсанэкспертизы в легких нередко обнаруживают бронхиты, пневмонии, бронхопневмонии, плевриты, плевропневмонии, отеки, ателектазы, эмфиземы, новообразования и другие патологические изменения.

При гнойных и крупозных пневмониях, плевритах, абсцессах, опухолях легкие направляют на утилизацию, а вопрос о порядке использования других органов и туши решают после их бактериологического исследования. При обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций тушу направляют на проварку, а внутренние органы – на техническую утилизацию.

При убойной аспирации легких кровью или содержимым желудка (преджелудков), а также при убое свиней без снятия шкуры (шпарка) легкие направляют на утилизацию или могут быть использованы после проварки в корм зверям.

Другие продукты убоя животного используют без ограничений.

148. Патологические изменения в сердце. При перикардитах и эндокардитах, миокардитах и других поражениях сердечной мышцы сердце направляют на утилизацию.

При травматическом перикардите с признаками истощения животного, гидремией и желтушностью мышечной ткани, тушу вместе с органами направляют на техническую утилизацию. При выраженных изменениях на перикарде, эпикарде, в легких и костальной плевре бракуют пораженные органы и участки туши. Вопрос об использовании других продуктов убоя решают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

149. Патологические изменения в печени. При всех патологических изменениях печень направляют на утилизацию.

150. Патологические изменения в селезенке. При всех патологических изменениях селезенку направляют на утилизацию.

151. Патологические изменения в почках. При всех патологических изменениях почки направляют на утилизацию.

При заболеваниях почек, сопровождающихся появлением в мясе запаха мочи или гидремии, в техническую утилизацию направляют также другие внутренние органы и тушу.

При гнойных нефритах, а также нефритах, сопровождающихся изменениями в других органах, проводят бактериологические исследования продуктов убоя животного на наличие

возбудителей пищевых токсикоинфекций. В остальных случаях туши и неизмененные внутренние органы используют в пищу без ограничений.

152. Патологические изменения в желудочно-кишечном тракте. При заболеваниях желудочно-кишечного тракта пораженные органы направляют на утилизацию. С другими внутренними органами и тушей поступают в зависимости от результатов бактериологического исследования на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.

153. Маститы, эндометриты, параметриты.

Мясо, полученное от убоя животных, больных маститом, эндометритом, параметритом, исследуют на патогенные стафилококки, стрептококки и сальмонеллы.

При отсутствии указанной микрофлоры, а также дистрофических изменений в мускулатуре тушу и непораженные внутренние органы используют в реализацию без ограничений. При наличии в пробах мяса патогенных стрептококков или стафилококков и сальмонелл (или одного из этих видов микробов) мясо направляют на проварку, а внутренние органы – на техническую утилизацию. В случае выявления другой микрофлоры поступают, как указано при соответствующей болезни.

Пораженное маститом вымя во всех случаях направляют на техническую утилизацию.

Глава 10.

Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и превышении максимально-допустимых уровней остатков вредных веществ

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

155. Ветсанэкспертизу туш и всех внутренних органов проводят в порядке согласно главам 6-14 настоящих Правил, с обязательными лабораторными исследованиями (токсикологическими, бактериологическими и физико-химическими) согласно действующим ТНПА и приложению 8 настоящих Правил.

156. Обязательно осматривают голову, селезенку, ливер, почки, желудок и кишечник, половые органы, вымя и тушу. Дополнительно на почках делают глубокие продольные разрезы и исследуют корковый, мозговой слой и почечную лоханку, вскрывают мочевой пузырь и обращают внимание на мочу и состояние слизистой оболочки органа, осматривают содержимое и состояние слизистых оболочек желудочно-кишечного тракта.

157. При подозрении на отравление животного или превышение максимально-допустимых уровней вредных веществ проводят лабораторные исследования с целью подтверждения диагноза на отравление и/или определения остаточных количеств вредного вещества в мясе и внутренних органов, а также бактериальной обсемененности продуктов убоя.

157.1. Для исследования на содержание в тканях токсических и вредных веществ в ветеринарную лабораторию направляют пробы мышц, жира, почек и печени, а также пробы других органов при наличии в них патологоанатомических изменений. При экстренном убое животного необходимо направлять содержимое преджелудков или желудка.

Для бактериологического и физико-химического исследований в лабораторию направляют часть мышц сгибателя и разгибателя передней и задней конечностей, лимфатические узлы (поверхностный шейный, наружный подвздошный) с окружающей их соединительной и жировой тканью, долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку.

Отбор проб, упаковку, оформление сопроводительных документов и доставку в ветеринарную лабораторию проводят согласно действующим ТНПА.

157.2. Анализ проб на ядовитые вещества проводится в соответствии с указаниями сопроводительного документа и данными патологоанатомического исследования присланного материала.

157.3. При бактериологическом исследовании продуктов убоя животных определяют общее микробное число (КОЕ, или КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы). При изучении характера роста микроорганизмов на общепринятых и селективных питательных средах обращают внимание также на культуры, подозрительные для сальмонелл, клостридий и патогенных плесневых грибов.

157.4. Биохимические исследования включают определенные величины рН мяса и постановку реакции на пероксидазу; пробы мяса крупного рогатого скота исследуют дополнительно реакцией с нейтральным формалином (формольная реакция) или с 5% раствором сернокислой меди. Биохимическое исследование проб не следует проводить в день убоя животного, так как при незавершившемся процессе созревания мяса могут быть получены необъективные показатели.

Пробы мяса, предназначенные для биохимического исследования, освобождают от упаковки и хранят до исследования при температуре 1-4 °С. Результаты биохимического исследования тканей учитывают в комплексе с данными органолептических показателей органов и туши.

158. Ветеринарно-санитарная оценка. При проведении ветсанэкспертизы и выдаче заключения о путях использования продуктов убоя животных при отравлениях и превышении максимально-допустимых уровней (МДУ) остатков вредных веществ учитывают требования ТНПА, устанавливающих МДУ остатков вредных веществ в продукции животного происхождения.

158.1. В случае экстренного убоя животных, подвергшихся отравлению ядовитыми веществами химического или растительного происхождения, решение о возможности использования в пищу мяса от таких животных принимается в каждом отдельном случае с учетом степени клинических, патоморфологических признаков отравления животных, токсичности и остаточного количества яда, вызвавшего отравление.

158.2. Запрещается использовать на пищевые цели продукты убоя при обнаружении в них остатков химических веществ, ветеринарных препаратов и стимуляторов роста и развития, остатки которых не допускаются в продукции животного происхождения согласно действующим ТНПА, а также остатков вредных веществ, для которых в действующих ТНПА не установлены МДУ.

Продукты убоя, содержащие остаточные количества этих веществ, подлежат утилизации или уничтожению в зависимости от степени токсичности веществ.

158.3. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах при экстренном убое животных веществ, для которых установлены МДУ или предельно-допустимые концентрации (ПДК), послуживших причиной отравлений ветеринарно-санитарную оценку дают с учетом количества этих веществ.

Если при лабораторном контроле обнаружено, что остатки этих веществ находятся в пределах допустимых остаточных количеств, установленных ТНПА, мясо используют только после проварки или на изготовление колбасных хлебов, а все внутренние органы, в том числе желудочно-кишечный тракт, а также вымя и мозг направляют на утилизацию.

Если в мясе или внутренних органах будут установлены остатки пестицидов и других вредных веществ (за исключением солей тяжелых металлов) в пределах, не превышающих 4 величин ПДК или МДУ, или 4 пределов чувствительности официальных методов определения остатков, продукты убоя могут быть допущены для переработки на сухие животные корма.

Если в мясе или внутренних органах будут установлены остатки пестицидов и других вредных веществ в пределах, превышающих 4 величины ПДК или МДУ, или 4 предела чувствительности официальных методов определения остатков, продукты убоя подлежат уничтожению.

При превышении ПДК содержания тяжелых металлов продукты убоя могут быть допущены для переработки на сухие животные корма при условии, что в готовом изделии не

будут превышены ПДК содержания солей тяжелых металлов для кормов животного происхождения.

158.4. В случае превышения МДУ ветеринарных препаратов или остатков других вредных веществ в продуктах убоя животных без признаков отравления ветеринарно-санитарную оценку дают с учетом количества этих веществ.

Если при лабораторном контроле обнаружено, что остатки этих веществ находятся в пределах МДУ, установленных ТНПА, мясо используют без ограничений. При превышении МДУ остатков вредных веществ мясо и другие продукты убоя подлежат утилизации.

158.5. При экстренном убое животных в результате отравления натрия хлоридом (поваренной солью), кислотами, щелочами, хлором и хлорсодержащими дезинфектантами, мочевиной, азотными и фосфорными удобрениями, микотоксинами, ядовитыми растениями, содержащими гликозиды, сапонины, эфирные масла и фотосенсибилизирующие вещества, кормовыми добавками микробиологического синтеза – мясо используют согласно пунктам 144 и 145 настоящих Правил.

Мясо животных, экстренно убитых при отравлении алкалоидами люпина, белены, дурмана, аконита и веха ядовитого направляют на утилизацию.

158.6. При убое на мясо животных, перенесших отравления или подвергнутых обработке ядохимикатами или ветеринарными препаратами, необходимо соблюдать допустимые сроки убоя со времени отравления или обработки, установленные ТНПА.

158.7. Мясо животных, экстренно убитых при отравлениях нитратами и нитритами, направляют на проварку с последующей переработкой на вареные колбасные изделия.

158.8. Мясо и субпродукты животных, экстренно убитых после укуса змеями, после проведения бактериологического исследования направляют на промышленную переработку с изготовлением вареных колбас или консервов.

В случае убоя после полного выздоровления место укуса зачищают и утилизируют, а мясо используют без ограничений.

158.9. При экстренном убое ужаленных пчелами и осами животных проводят бактериологическое исследование и при отсутствии сальмонелл ткани в местах отеков зачищают и утилизируют, а мясо направляют на промышленную переработку.

158.10. Шкуры и прочее техническое сырье во всех случаях используют без ограничений.

Глава 11.

Ветсанэкспертиза туш и внутренних органов при радиационных поражениях при авариях и в поставарийный период.

159. Выпадение радиоактивных веществ на сельскохозяйственные угодья (при аварийных ситуациях на предприятиях ядерной энергетики и других радиационно-опасных объектах с выбросом радионуклидов в окружающую среду) может привести к внешнему, внутреннему и/или сочетанному облучению животных и радиоактивному загрязнению получаемой от них продукции.

160. В зависимости от интенсивности и длительности облучения у сельскохозяйственных животных может развиваться острая или хроническая лучевая болезнь.

161. В первую очередь подлежат убою животные с комбинированными радиационными поражениями (гамма облучение, травмы, ожоги); а также животные, у которых прогнозируется развитие лучевой болезни крайне тяжелой степени. Оптимальным сроком убоя являются первые 2-4 дня после радиационного поражения.

Во вторую очередь убивают животных, у которых предполагается развитие лучевой болезни тяжелой степени. Оптимальный срок убоя – первые 5-7 суток после облучения.

При средней степени поражения животных убивают на мясо в течение первых 10-12 суток.

При легкой степени поражения сроки убоя животных не лимитированы.

При внутреннем и/или сочетанном поражении сроки убоя животных устанавливают с учетом возможности получения продуктов убоя с содержанием в них радионуклидов в пределах допустимых уровней. С этой целью проводят ориентировочную прижизненную радиометрию мышечной ткани. При необходимости проводят контрольный убой нескольких животных с последующей радиометрией продуктов убоя и определением изотопного состава радиоактивного загрязнения.

162. Животных, подвергшихся радиационному поражению, отправляют для убоя на мясо по разрешению районных (городских) органов госветнадзора отдельными партиями в согласованные с боенскими предприятиями сроки. Отправка таких животных гоним запрещается.

163. Перед отправкой на боенские предприятия животных подвергают дозиметрическому контролю, проводят ветеринарный осмотр.

Кожные покровы животных, загрязненные радионуклидами выше допустимых уровней, подвергают санитарной обработке и повторной дозиметрии.

Убойных животных, имеющих по результатам прижизненной радиометрии концентрацию радионуклидов в мышечной ткани выше допустимых уровней, формируют в отдельные группы и при наличии возможности оставляют для доочистки на специально рассчитанных по содержанию радионуклидов рационах (далее – «чистые» корма).

164. При отправке для убоя на мясо на каждую партию животных выдают ветеринарные документы установленной формы с указанием на обороте:

дозы внешнего гамма-облучения животных (расчетной или по данным дозиметрической службы);

сведений о радиоактивном загрязнении кормов и воды;

дозы внутреннего облучения животных;

уровня радиоактивного загрязнения кожных покровов животных;

сведений о проведении ветеринарной обработки животных.

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

166. При поступлении на приемную площадку боенского предприятия, животных подвергают повторному дозиметрическому контролю, проводят прижизненную радиометрию мышечной ткани экспресс-методом.

Кожные покровы животных при загрязнении радионуклидами выше допустимых уровней подвергают ветеринарной обработке с последующей дозиметрией.

Животных, у которых предполагается содержание радионуклидов в мышечной ткани выше допустимых уровней, а сроки убоя не лимитированы, возвращают поставщику или размещают на специальной площадке (базе) для передержки с использованием «чистых» кормов.

В день убоя животных подвергают ветеринарному осмотру с поголовной или выборочной термометрией.

167. Убой и переработку животных, подвергшихся только внешнему гамма-облучению, проводят в обычном порядке.

Убой и переработку животных подвергшихся внутреннему радиоактивному облучению проводят отдельными партиями на санитарной бойне или в убойном цехе боенского предприятия, но в конце рабочей смены. При этом принимают меры по предупреждению поверхностного загрязнения продуктов убоя радиоактивными веществами. Лица, занятые на обескровливании животных и снятии шкур, не допускают к операциям по дальнейшей разделке туш. Нутровку проводят при вертикальном положении туш, на пищевод и прямую кишку накладывают двойные лигатуры, желудок и кишечник извлекают совместно в их анатомической связи.

По окончании убоя партии пораженных животных проводят дезактивацию помещений, оборудования, инвентаря, спецодежды с использованием растворов моющих средств, разрешенных к применению на предприятиях мясной промышленности.

168. Послеубойную ветсанэкспертизу туш и органов животных при радиационных поражениях проводят в порядке, указанном в главах 6-9 настоящих Правил. При этом особое внимание обращают на наличие патологоанатомических признаков лучевой болезни.

169. Мясо и другие продукты убоя животных, подвергшихся только внешнему гамма-облучению, используют без ограничений, если при ветсанэкспертизе туш и органов не обнаружено патологоанатомических изменений. При их наличии решение о порядке использования мяса и субпродуктов принимают после обязательного бактериологического исследования на патогенные энтеробактерии. Шкуры используют без ограничений.

170. При внутреннем и сочетанном (внешнем и внутреннем) облучении животных мясо и другие продукты убоя в обязательном порядке подвергают радиометрическому контролю.

Туши и органы используют без ограничений, если в них не обнаружено патологоанатомических изменений, а содержание радионуклидов не превышает допустимых уровней. При наличии патологоанатомических изменений внутренние органы направляют на утилизацию. Решение о порядке использования мяса принимают по результатам бактериологического исследования на патогенные энтеробактерии.

171. Туши и органы животных, экстренно убитых в разгар лучевой болезни, признанные по результатам ветсанэкспертизы, радиометрического и бактериологического исследований пригодными для использования в пищу, направляют на проварку, а также на изготовление колбасных хлебов или консервов.

172. По разрешению управлений (отделов) ветеринарии Комитетов по сельскому хозяйству и продовольствию облисполкомов мясо и субпродукты с содержанием радионуклидов выше допустимых уровней могут быть использованы в корм свиньям и птице при выращивании и первой стадии откорма, а также для кормления пушных зверей.

173. Ветеринарно-санитарную оценку тушек и органов домашней птицы, находившейся на загрязненной радиоактивными веществами местности, проводят в соответствии с настоящими правилами и с учетом результатов радиометрических исследований.

174. При содержании долгоживущих радионуклидов выше республиканских допустимых уровней загрязнения, установленных в поставарийный период, туши и органы животных направляют на утилизацию. Шкуры уничтожают.

При уровнях загрязнения выше установленных в СанПиН 2.6.8-8-2002 (НРБ-2002) для радиоактивных отходов все продукты убоя направляют на захоронение в специально отведенных местах.

При уровнях загрязнения ниже установленных в СанПиН 2.6.8-8-2002 (НРБ-2002) для радиоактивных отходов с продуктами убоя поступают в соответствии с инструкцией по утилизации отходов, разработанной в организации с учетом результатов бактериологического исследования (при загрязнении стронцием-90 мясо подвергают дезактивации путем обвалки туш, посола, проварки). Жир дезактивируют перетопкой.

При загрязнении короткоживущими радионуклидами туши, и органы животных выдерживают в отдельных камерах до спада радиоактивности или установления их соответствия допустимым уровням загрязнения

Глава 12.

Ветеринарно-санитарный осмотр и ветсанэкспертиза при убое домашней птицы

175. Для приема, предубойного содержания, ветеринарного осмотра птицы и ее убоя на боенских предприятиях должны быть оборудованы соответствующие помещения, отвечающие ветеринарно-санитарным требованиям.

176. Не допускается совместная транспортировка и убой здоровой и больной птицы.

177. При установлении на боенском предприятии среди поступившей партии птицы, больной заразной болезнью (кроме гриппа), всю партию немедленно направляют на убой, причем убой ее должен быть произведен отдельно от здоровой.

При обнаружении в партии птицы больной гриппом, всю птицу убивают бескровным методом и утилизируют всю птицу, находящуюся на боенском предприятии.

178. Выпуск в оборот с боенских предприятий тушек птицы в непотрошеном виде запрещается.

При полном потрошении отделяется голова, шея, ноги; из тушки должны быть удалены зоб, трахея, пищевод и внутренние органы. Легкие и почки, не имеющие патоморфологических изменений, могут быть оставлены в тушке. Желудок должен быть очищен от содержимого и кутикулы.

В случае выпуска для реализации тушек в полупотрошеном виде из них удаляют кишечник с клоакой и яйцевод. Зоб удаляют в том случае, если он наполнен кормовой массой.

В полупотрошеном виде допускается выпуск тушек, полученных только от убоя здоровой птицы. При установлении заразной или незаразной болезни вся птица, независимо от возраста и количества ее, подлежит полному потрошению.

179. В цехе переработки птицы оборудуют рабочие места ветеринарных врачей в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. №34.

180. Внутренние органы из тушек извлекаются рабочим убойного цеха в порядке, предусмотренном технологической инструкцией.

181. После убоя птицы специально обученный рабочий проводит наружный осмотр тушек и при выявлении патологоанатомических изменений на голове, коже, суставах подвергает такие тушки потрошению и передает их вместе с внутренними органами на стол для проведения ветеринарным врачом детальной ветсанэкспертизы.

182. При ветсанэкспертизе после потрошения осматривают внутренние органы (сердце, печень, селезенку, яичники, семенники, желудок с кишечником).

В случае обнаружения во внутренних органах или на серозных оболочках патологоанатомических изменений тушку снимают с конвейера вместе с внутренними органами и подвергают детальному исследованию. Если патологоанатомическое исследование не позволяет поставить диагноз, тушки и органы направляют на бактериологическое исследование.

При ветсанэкспертизе полупотрошенных тушек после их наружного осмотра ветврач, обследовав кишечник (извлеченный рабочим из тушки) через имеющийся разрез стенки брюшной полости (длина разреза 3-4 см), подвергает визуальному исследованию прилегающие к разрезу внутренние органы. Тушки с патологическими изменениями снимают с конвейера и передают для детальной экспертизы.

После проведения ветсанэкспертизы потрошенной тушки комплект пищевых потрохов (печень, сердце и мышечный желудок, очищенный от содержимого, шея), упакованный в целлофан, пергамент или полимерную пленку, разрешенные к применению в этих целях, может быть вложен в полость потрошенной тушки или выпущен в реализацию отдельно от тушки.

183. Кишечник, зоб, трахею, пищевод, кутикулу мышечного желудка, яйцевод, селезенку, семенники, яичники, желчный пузырь во всех случаях направляют на утилизацию.

184. Особенности предубойного осмотра и послеубойной ветсанэкспертизы страусов:

184.1. Предназначенных к убою страусов на боенском предприятии подвергают предубойной выдержке в течение 10-42 часов.

184.2. Предубойный осмотр проводят в следующем порядке: внешний вид птицы, голова, шея, корпус, конечности. Корпус осматривают при поднятых крыльях. Конечности осматривают в движении.

При предубойном осмотре чаще всего отмечают повреждения конечностей и частичная утрата оперения, вследствие птерофагии.

При выявлении во время предубойного осмотра на боенском предприятии клинических признаков незаразных болезней птицы согласно приложению 9, а также признаков заразных болезней птицы, она направляется на экстренный убой.

184.3. В первую очередь на убой направляют клинически здоровую птицу. Птиц с клиническими признаками заболевания подвергают убою и разделяют на санитарной бойне или в конце смены после здоровой птицы с последующей мойкой и дезинфекцией помещений и оборудования согласно действующих ТНПА.

184.4. В производственном отделении обязательно организуют места для проведения осмотра голов, внутренних органов и туш. Для этого используют отдельно стоящие столы, крючья.

184.5. При послеубойном осмотре определяют правильность убоя, степень обескровливания, наличие патологоанатомических изменений на коже, в суставах, мышцах и внутренних органах.

Кожа здорового страуса белого или бледно-серого цвета. Красный цвет кожи и наличие наполненных кровеносных сосудов свидетельствует о плохом обескровливании.

Осмотр внутренних органов начинают с кишечника и брыжейки. Затем в процессе полного потрошения осматривают печень, яичники (семенники), желудок, селезенку, сердце, почки и легкие. При осмотре сердца делают разрез его через все полости.

У страусов в норме сердце каплевидной формы, частично или полностью покрыто жиром. В сердечной сумке незначительное количество прозрачной жидкости. Миокард плотный, вишнево-красного цвета, сосудистый рисунок слабо выражен.

Печень страуса равномерного темно-коричневого цвета, плотная, края острые. На разрезе выражен рисунок гепатоцитов. Желчный пузырь отсутствует.

Селезенка красно-фиолетового цвета в форме фасоли, длиной 5-8 см, упругой консистенции. На разрезе выражен структурный рисунок.

Почки страуса представляют собой две продолговатых пластины светло-коричневого цвета, длиной 20-35 см, толщиной 1,5-2 см и шириной до 5 см, располагающиеся в собственных углублениях вдоль позвоночного столба. На поверхности почек четкий рисунок.

184.6. Среди поражений незаразного характера встречаются ушибы и переломы конечностей, повреждения шеи и грудной клетки; наиболее часто у страусов встречаются различного рода деформации конечностей (искривление костей нижних конечностей и пальцев). Отмечают также деформацию хрящей (хондродистрофия) и костей (остеодистрофия), смещение сухожилия, рахит, птерофагию и другие поражения (заглатывание инородных тел, выпадение клоаки и прямой кишки, различного рода отравления).

Среди инфекционных и инвазионных заболеваний страусов отмечают грипп, болезнь Ньюкасла, кампилобактериоз, оспа, туберкулез, колибактериоз, сальмонеллез, хламидиоз, микоплазмоз, аспергиллез, кандидамикоз, микозный дерматит, эймериоз, гистомоноз, цестодоз, нематодозы, сибирская язва и другие болезни. Также встречаются поражения перьев и кожного покрова, вызванные эктопаразитами (пухопероедами и др.).

184.7. О ветеринарно-санитарном благополучии и пригодности туши в пищу судят по результатам комплексной послеубойной ветсанэкспертизы. Во всех случаях ветсанэкспертизу продуктов убоя проводят согласно настоящим Правилам.

184.8. При отсутствии патологоанатомических изменений на тушах, голове, коже, суставах и внутренних органах туши направляют на охлаждение и выпускают в реализацию без ограничения.

Имевшиеся травматические повреждения без явлений воспалительного характера в окружающих тканях зачищают и направляют на техническую утилизацию.

184.9. Во всех случаях на техническую утилизацию направляют кишечник, трахею, пищевод, яичники и яйцевод (семенники), селезенку.

Глава 13.

Ветсанэкспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях

185. Грипп, болезнь Ньюкасла. Тушки с внутренними органами, пух и перо, полученные от больной и подозрительной по заболеванию птицы, уничтожают.

186. **Инфекционный бурсит (болезнь Гамборо).** При наличии патологоанатомических изменений во внутренних органах и мышцах все продукты убоя утилизируют, при отсутствии изменений – тушки и внутренние органы направляют на проварку.

187. **Лейкоз, болезнь Марека, опухоли.** При генерализованном процессе или поражении кожи и мышц, или при наличии истощения, желтухи независимо от степени поражения тушки с органами утилизируют. При отсутствии анемии или желтухи, патологоанатомических изменений в мышцах или при ограниченном поражении внутренних органов их утилизируют, а тушку проваривают или перерабатывают на консервы. При болезни Марека пух и перо дезинфицируют.

188. **Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит.** Пораженные органы и части тушек утилизируют. При отсутствии изменений тушки и органы проваривают или тушки перерабатывают на консервы.

Пух и перо дезинфицируют.

189. **Оспа.** При генерализованном процессе тушки со всеми внутренними органами утилизируют, при поражении только головы ее утилизируют, а тушку и органы используют после проварки или перерабатывают на консервы.

Пух и перо дезинфицируют.

190. **Хламидиоз (орнитоз).** Тушки с внутренними органами, пух и перо, полученные от больной и подозрительной по заболеванию птицы, уничтожают.

191. **Пуллороз (тиф).** Пораженные органы утилизируют, тушки направляют на проварку или для переработки в консервы. Тушки с измененной мускулатурой, при наличии кровоизлияний в грудобрюшной полости или перитонитах утилизируют.

192. **Туберкулез.** При поражении туберкулезом нескольких внутренних органов или отдельных органов и истощении тушки с органами утилизируют.

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

Тушки, полученные от убоя птицы, положительно реагирующей на туберкулин, но при отсутствии туберкулезных поражений используют после проварки или направляют для переработки в консервы.

Пух и перо дезинфицируют.

193. **Пастереллез.** Внутренние органы утилизируют. Тушки направляют на проварку, прожарку или на переработку в консервы. Пух и перо дезинфицируют.

194. **Сальмонеллез.** Внутренние органы утилизируют, а тушку используют после проварки или перерабатывают на консервы.

Пух и перо дезинфицируют.

195. **Колибактериоз.** При наличии патологоанатомических изменений в мышцах и внутренних органах (перикардит, перигепатит, аэросаккулит, перитонит) тушки с органами утилизируют.

При наличии изменений только во внутренних органах тушки проваривают или направляют на изготовление консервов, а внутренние органы утилизируют.

196. **Стафилококкоз.** При поражении одного из суставов удаляют пораженную часть, а тушку используют после проварки. При распространенном процессе (абсцессы в суставах, изменения в органах) тушку с органами утилизируют.

197. **Энтерогепатит.** Пораженные органы (печень, железистый желудок, зоб) утилизируют.

198. **Ботулизм.** Тушки с внутренними органами, пух и перо уничтожают.

199. **Стрептококкоз.** Тушки и внутренние органы утилизируют.

200. **Листерииоз.** Голову и пораженные органы утилизируют. Тушки и непораженные органы проваривают.

Пух и перо уничтожают.

201. **Рожистая септицемия.** При отсутствии изменений в мышцах тушку проваривают, а внутренние органы утилизируют. При наличии патологоанатомических изменений в мышцах тушку с органами утилизируют.

202. **Микоплазмоз.** При фибринозном поражении воздухоносных мешков тушки утилизируют; при отсутствии указанного поражения головы и внутренние органы утилизируют, а тушки проваривают.

203. **Некробактериоз, инфекционный синусит.** При септическом процессе тушки и органы утилизируют. При поражении только головы, шеи их утилизируют.

204. **Боррелиоз (спирохетоз), криптоспоридиоз, токсоплазмоз.** При истощении и патологоанатомических изменениях во внутренних органах и мышцах тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах при токсоплазмозе – внутренние органы утилизируют, а тушки проваривают; при боррелиозе, криптоспоридиозе – направляют на промышленную переработку с использованием тепловых режимов или на проварку.

205. **Гистомоноз (тифлогепатит).** Тушки проваривают, а внутренние органы утилизируют.

206. **Саркоцистоз (саркоспоридиоз).** При множественных поражениях саркоцистами или наличии дистрофических изменений тушки и органы утилизируют. При единичных поражениях проваривают.

207. **Эймериоз.** Пораженные органы утилизируют, тушки при хорошей упитанности проваривают, истощенные тушки с внутренними органами утилизируют.

208. **Гельминтозы (аскаридиоз, гетеракидоз, дрепанидотениоз и др.).** Истощенные тушки с внутренними органами утилизируют. При отсутствии истощения, пораженные внутренние органы утилизируют, а тушки используют без ограничений.

209. **Арахноэнтомы, кнемидокоптоз (чесотка), ламинозиоптоз, маллофагозы.** Тушки с патологоанатомическими изменениями и неоперенные части ног утилизируют, а тушки и внутренние органы без изменений направляют на промышленную переработку или проварку.

210. **Парша.** Голову и шею утилизируют.

211. **Аспергиллез.** При поражении легких и мышечной ткани тушки и внутренние органы утилизируют. При поражении легких утилизируют только внутренние органы.

212. **Патулинотоксикоз.** При патологоанатомических изменениях в мышцах и внутренних органах тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах утилизируют только внутренние органы.

213. **Авитаминозы.** При наличии истощения или наличии висцерального мочекишечного диатеза (подагра) тушку и органы утилизируют.

214. **Истощение.** При наличии студенистых отеков в местах отложения жира в мышечной ткани, при атрофии и сухости мышц (резко выступающие кости суставов, спины и других мест), а также бледности или синюшности мышечной ткани, гребней, сережек тушку и органы утилизируют.

215. **Травмы, абсцессы.** При наличии в тушке патологоанатомических изменений, вызванных травмами, абсцессами пораженные части, а при значительном поражении всю тушку с внутренними органами утилизируют. При незначительных поражениях, после удаления патологоморфологически измененной мышечной ткани, части тушки направляют для изготовления консервов при обычном технологическом режиме или проваривают.

При свежих травмах и незначительных свежих кровоизлияниях, но при условии отсутствия явлений воспалительного характера в окружающих тканях все пропитанные кровью и отечные ткани утилизируют, а остальную часть тушки направляют на промышленную переработку. Тушки цыплят-бройлеров с наминами на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи используют без ограничений. Намины с выраженным пузырьковым вздутием кожи, содержащим прозрачную или красную с синеватым оттенком жидкость и белую фибринозную массу, удаляют и направляют на утилизацию, а тушки используют для промышленной переработки с тепловой обработкой. Намины с нагноением или

изъязвлениями удаляют и утилизируют вместе с окружающей измененной тканью, а тушки направляют на проварку или используют для изготовления консервов. Намины удаляет специально обученный рабочий.

216. Перитониты. При очаговом воспалении серозных покровов внутренних органов, плевры и брюшины пораженные органы утилизируют, а тушки проваривают, прожаривают или перерабатывают на консервы.

При диффузных перитонитах с поражением внутренних органов и серозных покровов грудобрюшной полости и наличии в брюшной полости серозно-фибринозного или гнойного экссудата тушки и органы утилизируют.

217. Посторонние запахи. При наличии лекарственного или другого несвойственного мясу птицы запаха тушку и внутренние органы утилизируют.

Глава 14.

Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных

218. Кролики, поступающие для убоя, подвергаются ветеринарному осмотру. Для предубойного содержания, ветеринарного осмотра, убоя, ветсанэкспертизы и переработки кроликов на предприятиях, не имеющих специальных цехов, должны быть выделены и оборудованы соответствующие помещения и рабочие места для ветврачей в соответствии с пунктом 10 настоящих Правил.

При установлении среди поступившей партии кроликов, больных или подозрительных по заболеванию заразными или незаразными болезнями, они подлежат убою отдельно от здоровых (кроме геморрагической болезни, миксоматоза).

219. После убоя кроликов ветсанэкспертизе подлежат внутренние органы (легкие, сердце, печень, селезенка, кишечник), мышцы головы (на цистицеркоз) и тушка. При ветсанэкспертизе тушки обращают внимание на степень обескровливания, чистоту обработки тушки, наличие патологоанатомических изменений.

220. В случае установления болезней кроликов санитарная оценка тушек и внутренних органов проводится в следующем порядке:

220.1. Миксоматоз, вирусная геморрагическая болезнь кроликов. Тушки с внутренними органами и шкурками уничтожают.

220.2. Туберкулез, туляремия, стрептококковая септицемия, стафилококкозы (инфекционный мастит). Тушки с внутренними органами и шкурками утилизируют.

220.3. Листерия. Пораженные органы (сердце, печень) и голову утилизируют. Тушку используют после проварки. Шкурки дезинфицируют.

220.4. Болезнь Ауески. При дистрофических изменениях в мускулатуре тушку с внутренними органами утилизируют. При отсутствии дистрофических изменений внутренние органы утилизируют, а тушку используют после проварки. Шкурки дезинфицируют.

220.5. Псевдотуберкулез. При наличии истощения или псевдотуберкулезных поражений в мышцах тушки и органы утилизируют. При отсутствии этих признаков тушки проваривают, пораженные органы утилизируют.

220.6. Пастереллез. Внутренние органы направляют на утилизацию, тушки используют после проварки. При наличии абсцессов утилизации подлежит вся тушка с внутренними органами.

220.7. Некробактериоз. При местном процессе пораженные части тушки, а при генерализованном – тушки с внутренними органами утилизируют.

220.8. Токсоплазмоз. При обнаружении патологоанатомических изменений в мышцах все продукты убоя утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах тушки проваривают, а внутренние органы утилизируют.

220.9. Эймериоз. Пораженные органы (печень, кишечник) утилизируют. Тушки, при отсутствии в них изменений, используют для промышленной переработки; истощенные и с желтушным окрашиванием тушки с внутренними органами утилизируют.

220.10.**Боррелиоз (спирохетоз).** Пораженные части тушек и внутренних органов утилизируют, непораженные – выпускают для промышленной переработки (на вареные колбасы, консервы) или в проварку.

220.11.**Фасциолез, цистицеркоз пизиформный, цистицеркоз целлюлярный.** Печень при фасциолезе утилизируют, а тушку и другие внутренние органы используют по результатам бактериологического исследования на сальмонеллы.

При поражении серозных покровов брюшной полости (брюшина, сальник) при пизиформном цистицеркозе проводят зачистку, а тушку и другие продукты убоя (без других патологоанатомических изменений) используют без ограничений.

При целлюлярном цистицеркозе в случае обнаружения цистицерков поступают как указано в пункте 104 настоящих Правил. При поражении цистицеркозом мышц тушку и органы утилизируют.

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

220.13.**Псороптоз.** При поражении ушной раковины голову утилизируют, а тушку и внутренние органы используют без ограничений.

220.14.**Истощение.** Тушку и органы утилизируют.

221. К убою на мясо допускаются только здоровые нутрии, подвергнутые ветеринарному осмотру. Убой нутрий производится в специально выделенных и оборудованных помещениях с наличием рабочих мест ветеринарных врачей в соответствии с пунктом 10 настоящих Правил.

Ветсанэкспертизе подлежат целые тушки с внутренними органами без голов, хвостов, шкурок. При ветсанэкспертизе тушки обращают внимание на наличие патологоанатомических изменений, травм, степень обескровливания, качество зачистки, состояние упитанности, свежесть, посторонний запах, цвет мышц и жира. Жировики, расположенные под фасцией и над остистыми отростками 5-8-го грудных позвонков, служащие видовым признаком нутрий, удаляют после проведения ветсанэкспертизы.

222. В случае установления болезней при предубойном осмотре или послеубойной ветсанэкспертизе нутрий санитарную оценку тушек и органов проводят в следующем порядке:

222.1.**Сибирская язва, злокачественный отек, туляремия, бешенство, столбняк, геморрагическая болезнь.** Тушки, органы и шкурку сжигают.

222.2.**Туберкулез.** Тушку и внутренние органы утилизируют.

222.3.**Лептоспироз.** При отсутствии дистрофических изменений в мышцах или желтушного окрашивания тушку направляют на проварку. Внутренние органы утилизируют. При наличии дистрофических изменений в мышцах и желтушного окрашивания тушку и органы утилизируют.

222.4.**Листерияоз.** Пораженные органы (сердце, печень) и голову утилизируют. Тушку проваривают. Шкурку дезинфицируют.

222.5.**Сальмонеллез.** Внутренние органы утилизируют, тушку обезвреживают проваркой.

222.6.**Болезнь Ауески.** При дистрофических изменениях в мышцах тушку с внутренними органами утилизируют. При отсутствии изменений органы утилизируют, а тушку проваривают. Шкурку дезинфицируют.

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

222.8.**Пастереллез.** Внутренние органы утилизируют, а тушку проваривают. При наличии абсцессов в мышцах тушку и органы утилизируют.

222.9.Некробактериоз. При местном процессе удаляют пораженные части, а тушку используют без ограничений; при генерализованной форме тушку с внутренними органами утилизируют.

222.10.Трихинеллез. Тушку, голову и внутренние органы, имеющие мышечную ткань, утилизируют. Шкурки после удаления мышечных прирезей, технологической обработки с консервированием используют без ограничений.

222.11.Фасциолез. Тушку используют без ограничений, пораженные внутренние органы во всех случаях утилизируют.

222.12.Истощение. Тушку и органы утилизируют.

223. Разрешается использовать в пищу мясо: зубра, лося, косули, благородного оленя, дикого кабана, медведя, барсука, зайца, дикого кролика, бобра, пернатой дичи.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями, проводится на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками – ветеринарными специалистами районных ветеринарных станций.

При осмотре туш и внутренних органов обращают внимание на их свежесть, характер ранения, степень обескровливания, упитанность и наличие патологоанатомических изменений.

Владелец мяса при доставке для ветсанэкспертизы должен представить ветеринарные документы, в котором должны быть указаны время и место добычи, результаты ветеринарного осмотра. Ветсанэкспертизу мяса диких животных и пернатой дичи проводят в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы административного района добычи и/или заготовки.

Ветсанэкспертизе подлежит туша с головой и внутренними органами без шкуры.

Пернатую дичь доставляют для ветсанэкспертизы в оперении и потрошеную.

В случае сомнений в свежести и доброкачественности проводят исследования в соответствии с приложением 8 настоящих Правил.

223.1. При установлении заразных и незаразных болезней ветсанэкспертизу и ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов диких животных и пернатой дичи проводят так же, как и ветсанэкспертизу мяса и внутренних органов домашних животных.

223.2. Мясо кабанов, медведей, барсуков и других всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежит обязательному исследованию на трихинеллез в порядке, указанном в пункте 103 настоящих Правил.

223.3. При наличии обширных огнестрельных (или другого происхождения) ран, множественных переломов костей, сопровождающихся кровоизлияниями, отека в легких, абсцессов или других патологических процессов, при сомнительной свежести мяса (гнилостный запах и т. п.) и при невозможности провести зачистку или удаление пораженных частей туша подлежит утилизации или вопрос о возможности ее использования решается после бактериологического исследования. При отсутствии сальмонелл и другой патогенной микрофлоры такие туши выпускают без ограничения или после проварки в зависимости от их состояния, времени года, возможности быстрой реализации.

Туши и органы диких животных и пернатой дичи утилизируют в следующих случаях: при наличии истощения (атрофии, гидремии мускулатуры, отечности лимфатических узлов, студенистого отека в местах отложения жира);

при желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение двух суток, наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варкой;

при наличии в мясе запаха рыбы, мочи, лекарств и другого несвойственного мясу запаха, не исчезающего при пробе варкой.

224. Особенности ветсанэкспертизы продуктов охотничьего промысла дикого кабана:

224.1. Добычу дикого кабана на мясо разрешают на территории, благополучной по острозаразным заболеваниям домашних свиней.

224.2. После отстрела охотник обязан без задержки извлечь из туши желудочно-кишечный тракт, а у самцов удалить половые органы.

224.3. Туши, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 3 ч, но не более 5 ч после отстрела, а также при нарушениях его целостности в процессе добычи и при загрязнении тканей содержимым подвергают бактериологическому исследованию и на основании полученных данных решают вопрос об использовании мяса. Туши, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 5 ч после отстрела, а также полученные от подранков, используют после проварки в корм животным.

224.4. Субпродукты (сердце, легкие, печень, почки) в случаях, если желудочно-кишечный тракт удален в течение 2 ч после отстрела, при отсутствии в них патологоанатомических изменений используют без ограничений. Субпродукты, полученные от туш, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 2 ч после отстрела, направляют в корм животным после проварки или уничтожают.

224.5. Органы и ткани с патологоанатомическими изменениями или пораженные гельминтами и другие отходы (половые органы, селезенка, кровь), извлеченные из туш в местах добычи кабана, уничтожают.

224.6. При обнаружении сибирской язвы, чумы и рожи свиней, болезни Ауески, бруцеллеза, туберкулеза, ящура тушу и органы уничтожают сжиганием и проводят мероприятия, предусмотренные ТНПА по борьбе с этими болезнями.

224.7. Мясо с посторонним запахом, тощее и истощенное, при наличии множественных гнойных очагов или дистрофических изменений после зачистки проваривают и используют в корм животным или уничтожают.

Глава 15.

Ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов на рынках

225. Для реализации на рынках допускают мясо и мясные продукты, полученные только от убоя здоровых животных и птицы.

226. Ветсанэкспертизе на рынках подлежат:

мясо всех видов убойных животных, а также мясо диких животных и пернатой дичи, используемые в пищу в данной местности, которое доставляют для продажи в остывшем и охлажденном виде. Внутренние органы и другие субпродукты, которые поступают вместе с тушей.

В случаях доставки мяса и внутренних органов от 2-х и более животных, туши, полу-туши, четвертины и внутренние органы должны быть маркированы. При отсутствии маркировки мясо, головы и некоторые органы дополнительно подвергают микробиологическому исследованию, результаты которого распространяются на всю партию мяса.

Субпродукты, доставленные отдельно без туши, полученные от убоя животных, находящихся в частной собственности граждан, к продаже не допускаются.

Все указанные выше продукты, не проданные на рынке в течение дня и хранившиеся вне рыночных холодильников запрещены к продаже на рынках без проведения повторной ветсанэкспертизы.

227. Ветеринарно-санитарному осмотру в лабораториях ветсанэкспертизы на рынках подлежат:

мясо и мясопродукты (в остывшем, охлажденном, мороженном или засоленном виде), прошедшие ветсанэкспертизу в полном объеме и заклеянные вне рынка (в хозяйстве, на боенском предприятии, на участковой ветеринарной лечебнице и т.д.) и доставленные для продажи на рынки;

готовые мясные изделия (колбаса, шпик, окорока, солонина и др.), субпродукты, полуфабрикаты, жиры, кишечное сырье, изготовленные на мясоперерабатывающих предприятиях Республики Беларусь, а также импортируемые.

Ветеринарно-санитарному осмотру не подлежат мясо и мясопродукты и готовые мясные изделия, прошедшие ветсанэкспертизу на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющие ветеринарное клеймо или маркировочный ярлык этих предприятий, поступающее для продажи через предприятия общественного питания или через собственную торговую сеть.

Готовые мясные изделия и мясные полуфабрикаты промышленной выработки допускают к продаже на рынке в таре и упаковке, отвечающих требованиям ТНПА, при предъявлении документов с предприятия, подтверждающих их безопасность в ветеринарно-санитарном отношении, качество, сроки хранения и годности продукции.

В случаях возникновения сомнений в качестве и безопасности осмотренной продукции лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы может проводить ветсанэкспертизу в полном объеме согласно области аккредитации. В таких случаях составляется акт выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре (экспертизе) несоответствий согласно приложению 10.

228. Не разрешается продажа и не подлежат ветсанэкспертизе кровь, кишечное сырье, сушеное мясо, мясной фарш, котлеты, студень, колбасные изделия, зельцы, копченые мясные продукты, а также другие изделия и мясные полуфабрикаты домашнего приготовления, а также изготовленные непосредственно на торговых местах.

Не допускается к реализации на рынках мясо и субпродукты, имеющие выраженные органолептические показатели, отличающиеся от принятого стандарта, запаха, вкуса или цвета. Например, запах выделений половых желез (мясо хряка), рыбный запах и вкус (после употребления животными рыбопродуктов), лекарственных препаратов и т.п., а также мясо убойных животных, которое согласно действующих ТНПА предназначено для промышленной переработки.

229. Туши для продажи доставляются владельцем вместе с внутренними органами (легкие, сердце, печень, селезенка и почки), а свинина, конина, говядина и кролики также вместе с головой.

Если для осмотра предъявлено неклеяемое мясо без головы и/или внутренних органов, оно подлежит прохождению процедуры согласно главы 18 настоящих Правил.

230. Для ветсанэкспертизы на рынке предъявляются целые туши или туши, разрубленные пополам или на четвертины. Мясо, разрубленное на куски, если нет возможности идентифицировать их принадлежность к конкретной туше к ветсанэкспертизе (осмотру) и продаже не допускается.

Тушки птицы домашнего убоя допускаются к ветсанэкспертизе только в целом виде, но потрошены. Внутренние органы, кроме кишечника, должны быть доставлены для экспертизы вместе с тушкой; желудок должен быть освобожден от содержимого.

При доставке для продажи тушек кроликов домашнего убоя, нутрий и зайцев на одной из задних лапок должна быть оставлена неснятой шкурка не менее 3 см.

231. Владелец, доставляющий для продажи мясо с субпродуктами, должен одновременно представить ветеринарные документы, оформленные в установленном порядке. Мясо должно иметь четко читаемый оттиск соответствующего ветеринарного клейма.

В ветеринарных документах должны быть указаны дата и время убоя животного (в ветеринарной справке формы №4 в графе «вид животного, продуктов животного происхождения»; в ветеринарном свидетельстве формы №2 в графе «дата выработки»).

Если для продажи доставлено мясо и субпродукты без ветеринарных документов, то такое мясо и субпродукты помещают в санитарную камеру на изолированное хранение до предъявления поставщиком соответствующих ветеринарных документов до трех суток. Продукты животного происхождения, поступившие без ветеринарных документов, на которые в течение трех суток не предоставлены необходимые документы, направляются на утилизацию или уничтожение.

232. Ветсанэкспертизу и ветеринарно-санитарную оценку туш и органов проводят в порядке указанном в главах 5-14 настоящих Правил.

233. Отбор проб для лабораторного исследования, проводят в соответствии с действующими ТНПА.

234. Конина, мясо других однокопытных животных при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний, что эти животные перед убоем были подвергнуты маллеинизации не ранее чем за 3 дня до убоя, к проведению ветсанэкспертизы не принимается.

Свинина (конина, медвежати́на, мясо кабана, мясо нутрий), исследованная на трихинеллез на месте убоя, может быть по усмотрению ветеринарно-санитарного эксперта подвергнута повторному исследованию.

235. Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в соответствии с главой 19 настоящих Правил.

Разрешением к реализации на рынках мяса и мясопродуктов после проведения ветсанэкспертизы является талон ветеринарно-санитарной экспертизы продукта, согласно приложению 10, который должен храниться у продавца на месте торговли до окончания реализации продукции.

Разрешением к реализации на рынках мяса и мясопродуктов после проведения ветеринарно-санитарного осмотра является талон ветеринарно-санитарной экспертизы продукта с описью продукции согласно приложению 10.

Талоны ветеринарно-санитарной экспертизы, выданные согласно частям второй и третьей пункта 235 могут ежедневно продлеваться лабораторией ветсанэкспертизы согласно сроков годности на продукцию и с учетом фактически имеющихся остатков продукции.

Мясо и мясные продукты, которые могут быть признаны пригодными в пищу после обезвреживания к продаже на рынке не допускают. Обезвреживание их осуществляют на мясоперерабатывающих предприятиях. Возвращение таких продуктов владельцу в не обезвреженном виде запрещено.

236. Мясо и другие продукты, признанные некачественными и опасными, подлежат прохождению процедуры, указанной в главе 18 настоящих Правил.

237. Обезвреживание и утилизация мяса и мясных продуктов, а также утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов проводятся администрацией рынка с соблюдением ветеринарно-санитарных требований под контролем ветеринарной службы за счет средств владельца этого мяса и мясных продуктов, о чем составляется соответствующий акт.

238. Результаты ветсанэкспертизы и оценка мяса регистрируются в журнале установленной формы, согласно приложению 10.

Глава 16.

Ветсанэкспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках

239. Поступающее в холодильники с других организаций мясо, по качеству отвечающее установленным требованиям, принимается при наличии ветеринарного свидетельства формы №2 и удостоверения качества и безопасности установленной формы.

Колбасные изделия, копченые продукты из мяса, консервы и другие виды готовых мясных продуктов и полуфабрикатов, топленые жиры принимаются в установленном порядке согласно накладным и удостоверениям качества и безопасности.

Прием этих продуктов допускается только с разрешения ветеринарного врача холодильника.

240. В ветеринарном свидетельстве на свинину, конину, медвежатину, мясо кабана, мясо нутрий, поступающих в холодильник, должно быть указано об исследовании их на трихинеллез. Свинина (конина, медвежати́на, мясо кабана, мясо нутрий), исследованная на трихинеллез на месте убоя, может быть по усмотрению ветеринарного врача холодильника подвергнута повторному исследованию.

Конина, мясо других однокопытных животных при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний, что эти животные перед убоем были подвергнуты маллеинизации, подлежат утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено поставщику.

241. Ветеринарно-санитарная оценка поступающих в холодильник мяса и мясопродуктов проводится в порядке, предусмотренном главами 6-14, 17 настоящих Правил. При этом осмотр проводят выборочно, по усмотрению ветеринарного врача холодильника.

242. При ветеринарно-санитарном осмотре остывшего и охлажденного мяса проверяют его качество (запах, цвет, отсутствие слизи, плесени, загрязнения), состояние термической и технологической обработки, наличие знаков ветсанэкспертизы (клейма). В сомнительных случаях проводят лабораторное исследование.

При обнаружении дефектов в качестве мяса и мясопродуктов ветеринарный врач холодильника составляет акт.

Данные о результатах осмотра мяса и мясопродуктов регистрируют в специальном журнале по форме согласно приложению 2.

243. Ветеринарно-санитарный осмотр замороженных туш проводится по следующей схеме:

243.1. В тушах крупного рогатого скота и других крупных животных осматривают затылочную впадину, нижнюю поверхность шеи и область лопатки, брюшные мышцы, поверхность их разрезов, задний край бедра, плевру и брюшину.

243.2. В бараньих и свиных тушах осматривают серозные оболочки грудной и брюшной полостей, место разреза и поверхность туши между конечностями; при разрубке свиных туш на две продольные половины осматривают также области шеи и разруба.

243.3. В тушках птицы осматривают участки в пахах и около гузки, а также загрязненные участки или с разрывами кожи; у потрошенной птицы осматривают грудобрюшную полость.

В случае установления при ветеринарно-санитарном осмотре замороженного мяса изменений (наличие отеков, инфильтратов, признаков плохого обескровливания и др.) проводят дополнительную ветсанэкспертизу после его размораживания, а при необходимости и бактериологическое исследование.

244. В зависимости от результата ветсанэкспертизы и с учетом качества мяса или мясопродуктов определяют срок их хранения и последующее наблюдение за реализацией.

В случае поступления на хранение в холодильник мяса и других продуктов убоя, подлежащих реализации с ограничениями, т. е. после обеззараживания проваркой, замораживанием или предназначенных для промышленной переработки, как это предусмотрено в пунктах 300-303 настоящих Правил, они должны быть приняты и после замораживания помещены в отдельную камеру или в секцию, отделенную подвижной перегородкой. В том и другом случае на двери камеры или у штабеля мяса должен быть вывешен паспорт, подписанный ветеринарным врачом холодильника с указанием, какой вид продуктов находится в камере, по каким причинам они изолированы и какой переработке подлежат. Соответствующая запись об этом должна быть также и в журнале для регистрации поступивших продуктов в соответствии с пунктом 242 настоящих Правил.

245. За принятыми на хранение в холодильник мясом и мясопродуктами, а также за ветеринарно-санитарным состоянием холодильника должен быть установлен систематический контроль.

Ветеринарный врач холодильника обязан своевременно выявлять дефекты и требовать от руководства холодильника принятия необходимых мер к их устранению.

246. Камеры хранения и их оборудование к моменту загрузки должны быть, подготовлены и тщательно очищены. В необходимых случаях по требованию ветеринарного и санитарного надзора проводится дезинфекция и дератизация камер. Периодически, не реже 1 раза в квартал, а в необходимых случаях по требованию ветеринарного врача холодильника проводится бактериологическое исследование воздуха, соскобов со стен и смывов с оборудования камер. Контроль за качеством дезинфекции и дератизации холодильника осуществляет ветеринарный врач.

247. При обнаружении на мясе и мясопродуктах плесени камера должна быть срочно освобождена и подвергнута очистке и дезинфекции, как это предусмотрено действующими ТНПА.

248. Мясо в камерах укладывают в штабеля на чистые решетки или рейки на расстоянии от стен не менее чем на 30 см и на такую высоту, чтобы верхний край штабелей отстоял от нижней поверхности коробов воздухоохладителей на 25 см.

249. При отпуске мяса и мясопродуктов из холодильника ветеринарный врач проводит повторный осмотр этих продуктов, проверяет чистоту, четкость оттисков ветеринарных клейм и штампов.

При обнаружении на поверхности мяса и мясопродуктов колоний плесени, не проникших в толщу мяса, делают тщательную зачистку, после чего мясо немедленно реализуют или направляют на промышленную переработку. Повторное замораживание такого мяса не допускается. При неглубоком проникновении плесени в мышечную ткань мясо после зачистки направляют на промышленную переработку, а при глубоком поражении его направляют на утилизацию.

Мясо с наличием плесени к транспортировке не допускается.

При поступлении такого мяса на холодильник его складывают в отдельной камере, подвергают зачистке и в случае размораживания – домораживанию, а затем направляют для немедленной реализации. Удаление плесени и зачистку туш проводят вне камеры хранения мяса, в отведенном для этого помещении.

250. Туши, поврежденные грызунами или загрязненные их пометом отделяют. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши подлежат зачистке и утилизации, после чего остальные части туши направляют на проварку или на промышленную переработку. При обширном повреждении туши, когда невозможно провести зачистку, в утилизацию направляют всю тушу.

Туши из этой же партии, не поврежденные грызунами и не загрязненные пометом, выпускают без ограничения.

251. Подготовку мяса и сырых мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях или на холодильниках к транспортировке его железнодорожным, водным, автомобильным и другими видами транспорта, а также контроль в процессе транспортировки осуществляют в порядке, предусмотренном действующими правилами перевозок указанных видов грузов железнодорожным, водным или автомобильным транспортом.

Перед погрузкой мясопродукты должны быть осмотрены ветврачом с целью определения их качественного состояния и пригодности к транспортировке. Все данные об их состоянии должны быть записаны в удостоверении качества и безопасности установленной формы.

Мясо, предназначенное для промышленной переработки, принимают к перевозкам при условии обязательной записи в удостоверении качества и безопасности об обнаруженных дефектах.

252. На каждую отправляемую партию мяса и сырых мясных продуктов ветеринарный врач холодильника выдает ветеринарное свидетельство в установленном порядке.

Глава 17.

Ветсанэкспертиза колбасных изделий, копченых продуктов из мяса, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья

253. Колбасные изделия и копченые продукты из мяса:

253.1.к переработке на колбасные изделия и копченые продукты из мяса допускается мясо, шпик, субпродукты, пищевая кровь и другое пищевое сырье животного и растительного происхождения, предусмотренное стандартами и техническими условиями на эти изделия и допущенное ветеринарным надзором к использованию на пищевые цели;

253.2.на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях качество сырья и готовой продукции определяют в соответствии с требованиями действующих ТНПА на указанные продукты, используя правила приемки, ТНПА по отбору проб и лабораторному исследованию. Результаты оценки качества регистрируют в журналах установленной формы;

253.3.колбасные изделия и копченые продукты из мяса направляют на техническую утилизацию при обнаружении внутри продукта патогенных микроорганизмов, плесени, признаков гнилостного разложения, кислого брожения.

При обнаружении в колбасных изделиях и копченых продуктах из мяса бактерий группы кишечной палочки или протей с одновременным изменением органолептических свойств продуктов их также направляют на техническую утилизацию. При сохранении нормальных органолептических свойств вареные, варено-копченые и подкопченные колбасные изделия направляют на повторную переработку на колбасу, а сырокопченые, сыровяленые, вяленые колбасы направляют на дополнительную выдержку в течение 10-12 суток с последующим бактериологическим исследованием. Если при повторном анализе микробы группы кишечной палочки или протей не будут обнаружены, изделия выпускают без ограничения. В противном случае их направляют на переработку на варенные колбасные изделия.

При обнаружении сальмонелл в сырокопченой, сыровяленой, вяленой колбасе при сохранении в продукте нормальных органолептических свойств изделия после предварительного проваривания направляют на переработку.

Переработку с обязательным термическим воздействием в указанных выше случаях проводят в соответствии с действующими ТНПА.

При обнаружении в колбасных изделиях и копченых продуктах из мяса сапрофитных аэробных бактерий и непатогенных спорообразующих анаэробов при сохранении нормальных органолептических показателей эти изделия выпускают без ограничения;

253.4.при обнаружении на оболочках копченых колбас плесени колбасу выпускают после удаления плесени.

254. Мясные, мясосодержащие, мясорастительные и растительно-мясные консервы:

254.1.к переработке на консервы допускают мясо, субпродукты, шпик, жир топленый и сырец, продукты растительного происхождения, отвечающие требованиям к сырью для консервов. Сырье животного происхождения, поступившее для переработки на консервы с других организаций мясной промышленности или холодильников, должно сопровождаться ветеринарным свидетельством и удостоверением качества и безопасности.

Качество всех видов сырья, используемого для изготовления консервов, контролируется ветеринарной службой. Результаты этого контроля отражают в специальном журнале;

254.2.контроль качества консервов осуществляют в порядке, предусмотренном действующими ТНПА на данный вид консервов.

255. Жир-сырец и топленые животные жиры:

255.1.допускается к выпуску в реализацию или на промышленную пищевую переработку жир-сырец в остывшем, охлажденном, замороженном виде, полученный от убоя здоровых животных.

При выявлении в отдельных частях жира-сырца патологических изменений, признаков гнилостного разложения, постороннего запаха, плесени, загрязнений измененные части удаляют для утилизации, а остальную часть этого жира-сырца направляют на вытопку пищевого жира;

255.2.жир-сырец от животных, мясо которых было допущено на пищевые цели с ограничениями после обеззараживания, перетапливают на пищевой жир с соблюдением требований пункта 300.2 настоящих Правил;

255.3.Выпускаемые топленые жиры должны соответствовать требованиям: пищевые – ГОСТы (СТБ) на жиры животные топленые пищевые; кормовые – ГОСТы (СТБ) на жир животный кормовой; технические – ГОСТы (СТБ) на жир животный технический.

256. Кишечное сырье и кишечные фабrikаты:

256.1.кишечное сырье не допускают к использованию для пищевых целей в случаях, указанных в главах 6-9 настоящих Правил, а также при обнаружении геморрагического или крупозного (дифтеритического) воспаления, наличия многочисленных очагов в виде бутонов на слизистой оболочке кишок, при энтеритах и других патологических процессах, влекущих браковку всей туши;

256.2.готовое кишечное сырье (фабрикат), поступившее для производства пищевых изделий, подлежит ветеринарному осмотру со вскрытием не менее 10% упаковок из партии.

Соленые кишечные фабрикаты освобождают от соли и осматривают снаружи и внутри. При сомнительной доброкачественности проводят лабораторное исследование;

256.3.не допускают для изготовления пищевых изделий кишечные фабрикаты в следующих случаях:

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

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

при загрязнении кишечным содержимым и невозможности их очистки;

при обнаружении остатков жира с резким прогорклым запахом;

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

при наличии постороннего запаха (керосина и т.д.);

при поражении кишечных фабрикатов ржавчиной или краснухой вопрос об их использовании решают согласно требованиям стандарта на соответствующий вид этих фабрикатов.

Соленые кишечные фабрикаты при сильном поражении личинками и куколками сырной и других видов мух, не поддающимся промыванию, выбраковывают; при слабом поражении несколько раз промывают крепким рассолом до полного удаления личинок и куколок.

Забракованные кишечные фабрикаты направляют на утилизацию;

256.4.Все привозное кишечное сырье, кишечные фабрикаты допускают к использованию при наличии ветеринарного свидетельства формы №3.

Глава 18.

Экспертиза некачественных и опасных мяса и мясных продуктов, их использование или уничтожение

257. Некачественной и опасной признается мясо и мясная продукция (не допускается к реализации):

не соответствующие обязательным требованиям безопасности, установленным действующими ТНПА;

имеющие явные признаки недоброкачественности, не вызывающие сомнений у ветеринарного врача, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

неклеяменое мясо без головы и/или внутренних органов, доставленное для продажи на рынках;

не имеющие документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, а также документов о подтверждении соответствия продукции, оформленных в установленном законодательством порядке;

свойства которых не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

маркировка которых не соответствует требованиям действующего законодательства;

с не установленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности;

В случае обнаружения некачественной и опасной продукции она подлежит экспертизе согласно действующим ТНПА с целью определения возможности ее дальнейшего использования или уничтожения.

Возврат продукции из торговой сети на перерабатывающие предприятия не допускается. Допускается возврат продукции со скрытыми дефектами по вине производителя, который должен поступать по технологической цепочке сырья.

258. Мясо и мясная продукция, в отношении которой владелец не может подтвердить ее происхождение в течение 72 часов, а также имеющая явные признаки недоброкачественности и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит утилизации или уничтожению без проведения дополнительной экспертизы.

До утилизации или уничтожения такая продукция приводится ее владельцем в непригодность для употребления человеком любым технически доступным и надежным способом.

259. Некачественная и опасная продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

Мясо и мясная продукция, помещаемая на временное хранение, подлежит строгому учету согласно приложению 11.

260. Отбор проб (образцов) продукции, подлежащей экспертизе, для лабораторных исследований (испытаний) осуществляется согласно действующим ТНПА в присутствии владельца продукции.

261. Расходы, связанные с транспортировкой некачественных и опасных мяса и мясной продукции, их хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются владельцем продукции.

262. Экспертиза включает оценку соответствия сопроводительной документации на продукцию, результатов внешнего осмотра продукции, исследований, состояния упаковки и маркировки.

В процессе экспертизы выясняются также условия производства, закупки, поставки, транспортировки, хранения и реализации продукции, при необходимости проводятся лабораторные испытания качества и безопасности.

263. Результаты проведенной экспертизы оформляются заключением согласно приложению 11, в котором указывается о соответствии (несоответствии) продукции требованиям законодательства, а также определяются:

пригодность продукции для питания людей при соблюдении требований к ее использованию после дополнительной технологической обработки и при выполнении других условий;

непригодность продукции для питания людей и необходимость ее утилизации и уничтожения.

264. В случае если принято решение о запрещении употребления продукции в пищу людям или на корм животным, владелец продукции вносит обоснованное предложение по способу и условиям ее утилизации или уничтожения, которое согласовывает с органом государственного ветеринарного надзора, принявшим такое решение.

265. Принятое органом государственного ветеринарного надзора решение о возможности дальнейшего использования или уничтожения продукции согласно приложению 11, соответствие которой подтверждено сертификатом соответствия, направляется в орган, выдавший этот сертификат.

266. Обжалование решений органов государственного ветеринарного надзора о запрещении использования пищевой продукции для употребления в пищу или ее уничтожении осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

267. Мясо и мясная продукция, запрещенная для употребления в пищу, могут быть использованы на корм животным или подлежат утилизации.

Владелец такой продукции в 3-дневный срок после передачи ее для использования в целях, не связанных с употреблением в пищу, обязан представить органу государственного ветеринарного надзора, принявшему решение об утилизации, документ или его копию подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование.

268. Уничтожение продукции осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства по охране окружающей среды.

Глава 19.

Ветеринарное клеймение мяса, кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья

269. Мясо и мясопродукты (субпродукты) всех видов убойных сельскохозяйственных животных и птицы, а также диких животных и пернатой дичи, предназначенные для использования в пищу, подлежат клеймению ветеринарными клеймами и штампами в соответствии с требованиями настоящих Правил. Клеймению подлежат кожевенное, кожевенно-меховое и пушно-меховое сырье (далее – шкуры) всех видов домашних и диких промысловых животных при их заготовке, подготовке к производству, перевозке, хранении и реализации.

Ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и шкур должно осуществляться после проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя (промысла) и, при необходимости, лабораторных исследований, подтверждающих их ветеринарно-санитарную безопасность и признанных пригодными для дальнейшей реализации или переработки.

Сборные шкуры (шкурки), полученные промыслом (охотой) животных, представляются для клеймения ветеринарному специалисту только при наличии бирки.

Бирку изготавливают из водо- и солеустойчивого материала, надпись наносят несмываемой краской, на ней указываются фамилия, имя, отчество владельца, происхождение (наименование административного района охоты) и дата.

270. Предприятиям торговли и общественного питания независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности разрешается прием для реализации и переработки мяса и субпродуктов, только имеющих хорошо читаемый оттиск ветеринарного клейма овальной формы и при наличии сопроводительных ветеринарных документов.

271. Клеймение мяса и мясопродуктов, шкур проводят ветеринарные специалисты государственных ветеринарных учреждений, боенских предприятий и сельскохозяйственных организаций всех форм собственности, организаций по переработке животных и кожевенного сырья, прошедшие специальную подготовку по проведению ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, которым главным государственным ветеринарным инспектором района (города) присвоен личный номер согласно действующих ТНПА.

Ветеринарные врачи проводят только ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов, шкур. Товароведческую экспертизу и товароведческую маркировку мяса проводят соответствующие специалисты из службы главного технолога организации.

272. Ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и шкур осуществляется соответствующими клеймами и штампами, согласно приложению 12, характеризующие пригодность мяса и мясопродуктов в пищу, а также шкур для дальнейшего использования.

273. Ветеринарные клейма и штампы изготавливаются в установленном порядке с письменного разрешения главного государственного ветеринарного инспектора района (города) из бронзы или другого нержавеющей металла, установленных форм и размеров согласно приложению 12 с глубоко вырезанным ободком, цифрами и буквами с целью получения четкого оттиска на поверхности мяса, мясопродуктов и шкур. Ветеринарные штампы можно изготавливать из резины.

Для ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов разрешается использование табуировочного клейма.

274. Для клеймения мяса и мясопродуктов используются безвредные краски, разрешенные органами государственного санитарного надзора, согласно приложению 13. Для клеймения шкур используют краски, разрешенные органами государственного санитарного надзора, обеспечивающие дальнейшее безопасное использование шкур. Разрешается пользоваться специальной краской, применяемой в кожевенно-сырьевой промышленности для маркировки выделанных кож.

Клеймение шкур другими красками, в том числе чернилами и т.п. не допускается.

275. Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре четыре пары цифр: первая из них обозначает порядковый номер области, города Минска; вторая – порядковый номер района (города); третья – порядковый номер предприятия, учреждения, организации; четвертая – личный номер ветеринарного специалиста, проводящего клеймение.

В верхней части клейма должна быть расположена надпись: «Республика Беларусь», в нижней части – «Ветнадзор».

Овальное клеймо подтверждает, что ветсанэкспертиза продуктов убоя проведена в полном объеме и продукция выпускается для продовольственных целей, а шкуры для дальнейшей переработки без ограничений.

276. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы имеет сверху надпись «Ветслужба», в центре – «Предварительный осмотр», а внизу – четыре пары цифр согласно пункту 275 настоящих Правил.

Прямоугольное клеймо «Предварительный осмотр» подтверждает, что мясо получено от здоровых убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр (лошади перед убоем исследованы на сап), убитых в организациях из благополучных зон по карантинным болезням животных. Однако это клеймение не дает права на реализацию мяса без проведения ветсанэкспертизы в полном объеме.

277. На мясо, подлежащее обезвреживанию, ставится только штамп, указывающий порядок использования мяса согласно настоящим Правилам.

В этих случаях используются ветеринарные штампы прямоугольной формы. Они имеют сверху надпись «Ветслужба», в центре – обозначение вида обезвреживания: «Проварка», «На вареную колбасу», «На колбасные хлеба», «На консервы», «На перетопку» (жир, шпик), «Утиль» или наименование болезни: «Ящур», «Финноз», «Туберкулез». Внизу штамп имеет четыре пары цифр согласно пункту 275 настоящих Правил.

На мясо отдельных видов животных ставятся дополнительные штампы прямоугольной формы с обозначением в центре: «Конина», «Медвежатина» и так далее.

278. Штампы прямоугольной формы для ветеринарного клеймения шкур имеют сверху надпись «Ветслужба», в центре – следующие надписи: «Исследовано на сибирскую язву», «Дезинфицировано», «На уничтожение», внизу четыре пары цифр в соответствии с требованиями пункта 275 настоящих Правил.

Штампы «Исследовано на сибирскую язву» и «Дезинфицировано» ставятся на шкуры вместе с овальным клеймом согласно пункту 275 настоящих Правил после проведения исследования шкур на сибирскую язву согласно требований настоящих Правил (и получения отрицательного результата) или проведения дезинфекции, соответственно.

279. Шкуры, при исследовании которых получены положительные результаты лабораторных исследований на сибирскую язву, подлежат уничтожению (сжиганию). Такие шкуры клеймят штампом «На уничтожение» в 3-4 местах.

280. Для клеймения субпродуктов, мяса кроликов, нутрий и птицы (кроме страусов) применяется ветеринарное клеймо овальной формы, как указано в пункте 275 настоящих Правил, но меньшего размера.

При упаковке тушек в пакеты из полимерной пленки следует руководствоваться пунктом 253 Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. №34.

281. В ветеринарных клеймах и штампах первая и вторая пары цифр установлены приложением 14 к настоящим Правилам, третья – для мясокомбинатов установлена приложением 14, для других организаций присваивается главным государственным ветеринарным инспектором области, четвертая пара цифр присваивается главным государственным ветеринарным инспектором района (города).

Списки ветеринарных специалистов с указанием их личных номеров, которым предоставлено право клеймения мяса, мясопродуктов и шкур и выдано разрешение на изготовление ветеринарных клейм и штампов, утверждают главные государственные ветеринарные инспектора областей (города Минска). Главный государственный ветеринарный инспектор области, города Минска представляет в Главное управление ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь перечень ветеринарных клейм и штампов с указанием полных (четыре пары цифр) номеров каждого ветеринарного специалиста.

282. Ветеринарные клейма и штампы хранятся у ветеринарного врача, получившего право клеймения мяса, мясопродуктов и шкур, в условиях, полностью исключающих несанкционированное их использование другим лицом или хищение.

283. На мясо всех видов животных оттиск ветеринарного клейма или штампа ставится:

на мясные туши и полутуши, туши страусов, диких животных – по одному в области каждой лопатки и бедра;

на мясные четвертины (в том числе от диких животных) – по одному клейму на каждую четвертину;

на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову, кусок шпика в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы – по одному клейму или по одной этикетке с оттиском ветеринарного клейма. На мясоперерабатывающих предприятиях – по одной этикетке с оттиском ветеринарного клейма на каждую единицу упаковки;

на тушки кроликов и нутрий – по два клейма (одно в области лопатки; второе на наружной поверхности бедра);

на тушки птицы (пернатой дичи) в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы – одно клеймо на шейке или наружной поверхности бедра;

на тушки птицы, подлежащие промышленной переработке – в области спины электроклеймо «П»;

на мясо лошадей, медведей и других животных рядом с ветеринарным клеймом ставят дополнительно штамп, предусмотренный пунктом 277 настоящих Правил, соответствующий виду животного;

на жир-сырец клеймо не ставят, а наклеивают этикетки с оттиском ветеринарного клейма (в лабораториях ветеринарной санитарной экспертизы).

284. Оттиск ветеринарного клейма или штампа на шкуры ставится на предварительно очищенное от соли и загрязнений место:

на крупные шкуры (более 30 дм²) – с мездровой стороны на расстоянии не менее 5 см от ее края, у основания хвоста и в области холки (между лопатками);

на мелкие шкуры (30 и менее дм²) – с мездровой стороны у основания хвоста.

285. На туши (полутуши, четвертины и др.) поступающие из убойного цеха через остывочную камеру организации непосредственно для промышленной переработки в той же организации разрешается навешивание этикеток с оттиском ветеринарных клейм и штампов.

286. Мясо и субпродукты животных, полученные в условиях, исключающих возможность проведения ветсанэкспертизы в полном объеме, клеймят прямоугольным клеймом «Предварительный осмотр» и направляют в лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы или иное государственное ветеринарное учреждение, которому разрешено осуществлять ветсанэкспертизу в полном объеме, предусмотренном настоящими Правилами.

287. На мясо и субпродукты, подлежащие выпуску только после обезвреживания и направляемые для переработки на колбасу и другие изделия, ставится штамп, указывающий

метод обезвреживания или диагноз убитого больного животного. Овальное клеймо в таких случаях не ставится.

288. На тару с тушками птицы, подлежащей обеззараживанию, наклеивают несколько этикеток с оттисками ветеринарных штампов, указывающих на способ обезвреживания: «Проварка», «На консервы» и другие.

289. На туши (тушки, полутуши, четвертинки, куски шпика), признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными на пищевые цели, ставят не менее 2 (на крупные туши 3-4) оттисков ветеринарного штампа с надписью «Утиль».

290. При убое животных на боенских предприятиях, в зверохозяйствах под контролем ветеринарных специалистов с проведением ветсанэкспертизы продуктов убоя ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, признанных годными для дальнейшей переработки, проводится без лабораторного исследования на сибирскую язву.

291. Ветеринарное клеймение шкур всех видов животных, когда снятие шкур произведено при убое животных вне боенских предприятий (далее – не боенского происхождения), в том числе неизвестного происхождения, должно проводиться после лабораторного исследования на сибирскую язву, а при наличии показаний – других исследований.

292. Клеймение шкур охотничьего промысла осуществляется ветеринарными специалистами после предъявления им документа, удостоверяющего законность охоты.

293. Ветеринарное клеймение необработанных (сырых, парных) шкур разрешается только в случае, если убой животных проведен на боенском предприятии, где последующая обработка шкур (мездровка, посол) не проводится. Такие шкуры подлежат в дальнейшем приему для их обработки без исследования на сибирскую язву. Если после обработки этих шкур (посол, мездровка и т.д.) на кожевенно-сырьевом предприятии клеймо нечеткое, то они подлежат повторному клеймению без исследования на сибирскую язву.

294. В случаях, когда принятые юридическим лицом или гражданином шкуры получены при забое животных на боенских предприятиях или заготовленные в других местах, имеют нечеткие или стертые клейма и обезличены или же складываются вместе с другими шкурами неизвестного происхождения, они являются сырьем неизвестного происхождения, исследуются лабораторно на сибирскую язву, а при наличии показаний подвергаются и другим исследованиям.

295. При отсутствии на шкурах оттиска ветеринарного клейма или в случаях, когда это клеймо не четкое (стерлось), они к перевозке не допускаются и не подлежат приемке перерабатывающими организациями. Такие шкуры подлежат повторному ветеринарному клеймению после проведения исследований, предусмотренных в настоящей главе Правил.

296. Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортировки, подлежит повторной ветсанэкспертизе и повторному клеймению (после удаления всех предыдущих оттисков клейм и штампов) с нанесением штампов, указывающих способ использования.

297. Ответственность за наличие клейм на мясе, мясопродуктах и шкурах несет администрация организации, осуществляющей заготовку (закупку), убой, переработку, перевозку, хранение и реализацию мяса, мясопродуктов и шкур. Ветеринарные специалисты, получившие право клеймения, несут ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса, мясопродуктов и шкур в установленном порядке.

Глава 20.

Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию

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

Мясо и мясопродукты, полученные от убоя давальческого скота в организациях мясной промышленности и потребительской кооперации, признанные пригодными в пищу толь-

ко после их обезвреживания, выдавать (возвращать) владельцу в не обезвреженном виде не разрешается.

299. В организациях, не имеющих специального оборудования для обезвреживания мяса и мясопродуктов, должны быть установлены автоклавы, закрытые или открытые котлы или другие емкости, обеспечивающие варку мяса при температуре не ниже 100 °С.

300. Мясо и мясопродукты, подлежащие обезвреживанию проваркой (в условиях хозяйств, доставленные для продажи на рынок, а также на предприятиях), подлежат обработке в следующем порядке:

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

На мясокомбинатах, оборудованных электрическими и газовыми печами, мясо, подлежащее обезвреживанию проваркой, разрешается направлять на изготовление колбасных хлебов в порядке, как указано в пункте 302.2 настоящих Правил, а также на консервы, если оно по кондициям отвечает требованиям на мясо для консервов и соблюдаются условия, предусмотренные в пункте 302.4 настоящих Правил.

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

300.3. Тушки птицы и кроликов проваривают при температуре 100 °С не менее 1 ч, а при сальмонеллезе птицы – в течение полутора часов.

300.4. При пастереллезе птицы тушки проваривают при кипении 100 °С до готовности, но не менее 30 мин. Тушки кур и уток разрешается обезвреживать также прожариванием путем погружения в жир в открытых противнях при температуре жира 100 °С и выше до готовности, но не менее 30 мин; тушки гусей, индеек прожаривают в духовых шкафах при температуре 180 °С до готовности, но не менее 90 мин, а уток при этих же условиях – не менее 60 мин.

300.5. При стафилококкозе тушки птиц проваривают в кипящей воде (100 °С) при полном их погружении и экспозиции: тушки кур и уток – не менее 60 мин, гусей и индеек – не менее 90 мин.

Тушки птиц разрешается обезвреживать также прожариванием путем полного погружения в жир в открытых противнях, при температуре жира 120 °С, при следующей экспозиции: тушки кур – не менее 45 мин, уток – не менее 60 мин, гусей и индеек – не менее 80 мин.

При обезвреживании прожариванием в духовом шкафу при температуре 150-180 °С тушки кур и уток жарят не менее 60 мин, гусей и индеек – не менее 90 мин. Тушки птиц считают обезвреженными, если в толще грудной мышцы температура достигла 90 °С.

301. Мясо, пораженное цистицеркозом, как указано в пунктах 104 и 220.11 настоящих Правил, обезвреживают замораживанием, посолом или провариванием по пункту 300.1 настоящих Правил.

301.1. Обезвреживание мяса, пораженного цистицеркозом (финнозом), холодом проводят при следующих режимах:

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

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

Обезвреженное замораживанием мясо направляют в переработку на фаршевые колбасные изделия или фаршевые консервы.

301.2. Для крепкого посола мясо разрубает на куски массой не более 2,5 кг, натирают и засыпают его поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают рассолом концентрацией не менее 24 % поваренной соли и выдерживают 20 дней.

302. Переработку мяса в колбасу, колбасные хлеба и консервы при болезнях, указанных в соответствующих пунктах глав 6-9 настоящих Правил, разрешается в организациях, имеющих колбасные и консервные цеха, при соблюдении следующих условий:

Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок и т.д. должны проводиться на отдельных столах, в отдельной таре, в обособленных помещениях (цехах) или в отдельную смену, под контролем ветеринарного врача предприятия. Все непищевые отходы, полученные при разделке туш, разрешается выпускать с предприятий только после проваривания в течение не менее 3 ч или направляют на изготовление сухих животных кормов.

302.1. Колбасу варят при температуре 88-90 °С в течение времени, необходимого для достижения температуры внутри батона не ниже 75 °С.

302.2. При переработке мяса в колбасные хлеба масса последних должна быть не более 2,5 кг. Запекание хлебов должно проводиться при температуре не ниже 120 °С в течение 2-2,5 ч, причем температура внутри изделия к концу процесса запекания должна быть не ниже 85 °С.

302.3. При изготовлении варено-копченых грудинок и кореек их варят при температуре 89-90 °С: грудинки – не менее 1 ч 35 мин, корейки – 1 ч 50 мин; в толще изделий температура должна быть доведена до 80 °С.

302.4. Стерилизацию консервов, изготовленных из мяса, требующего согласно настоящим Правилам обезвреживания, проводят при соблюдении режимов, установленных соответствующими технологическими инструкциями.

Туши экстренно убитых животных, признанные пригодными на пищевые цели, сортируют, отбирая соответствующие по кондиции показателям стандарта, а затем подвергают исследованиям пробой варки. На изготовление консервов допускают мясо, отвечающее требованиям к сырью для консервов.

303. После переработки мяса, подлежащего обезвреживанию, по окончании работы проводят тщательную дезинфекцию помещения, всего оборудования и тары. Аппаратуру, использованную при переработке мяса, промывают горячим 5%-ным раствором кальцинированной соды или другими препаратами согласно действующим инструктивным указаниям.

Производственные воды обеззараживают в установленном порядке. Спецдежду направляют в стирку только после предварительной дезинфекции (в автоклаве или кипячением).

Приложение 1
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

Опись животных доставляемых на боенское предприятие

ОПИСЬ

от «___» _____ 200 г.

_____ наименование хозяйства, района

Направляются на убой на _____ следующие животные:
наименование боенского предприятия

№ п/п	Вид животного	Индивидуальный номер животного (секция откорма)	№ п/п	Вид животного	Индивидуальный номер животного (секция откорма)
1	2	3	4	5	6

Дата

Подпись и печать

Примечание: в графах 3 и 6 указывается регистрационный номер животных, в случае с частными владельцами – кличка; при поступлении животных с комплексов по откорму указывают номер секции откорма.

Приложение 2
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

**Журналы учета ветеринарных мероприятий на боенских предприятиях, предприятиях
по хранению и переработке мяса**

Журнал учета результатов осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной
экспертизы мяса и мясопродуктов на боенском предприятии
(форма №33)

(Четная страница)

№ п/п	Дата поступления жи- вотных	Вид животных	Количество голов	Название организации, предъявившей скот, фамилия и адрес вла- дельца животного	Номер и дата ветеринарного свидетельства (справ- ки) и кем выдано (фа- мелия ветврача)	Результаты предубойного ветеринарного осмотра	
						данные клинического ос- мотра и измере- ния температуры тела	закл ^ю чение ветврача
1	2	3	4	5	6	7	8

(Нечетная страница)

Результаты экспертизы		Результаты бактериологического исследования и трихинеллоскопии (номер и дата анализа)	Из осмотренного мяса и мясопродуктов направлено, кг			Подпись ветврача проводившего осмотр животного и экспертизу мяса
название выяв- ленной болезни	количество слу- чаев		на техническую переработку и утилизацию	на обезврежи- вание и про- мышленную пе- реработку	выпущено без ограничений	
9	10	11	12	13	14	15

Примечание: журнал ведут ветеринарные специалисты, осуществляющие ветеринарно-санитарный надзор на боенских предприятиях. Учету подлежат все животные, доставленные для убоя на боенское предприятие. На убойных пунктах хозяйств в журнале учитывают доставленный для убоя на пункт скот, принадлежащий хозяйству, а также другим организациям или колхозникам, рабочим, служащим и другим лицам. В графе 5 указывается принадлежность животных. В графу 6 записывают ветеринарные документы (свидетельство, справку), а при убое животных, принадлежащих данному хозяйству, указывают фамилию ветеринарного специалиста, разрешившего убой животного или направившего его для вынужденного убоя. В графе 8 записывают заключение ветврача о возможности или невозможности убоя животных. В графе 9 указывают диагноз болезни, установленный на основании данных экспертизы туши и внутренних органов (гельминтозы, инфекционные болезни). Что касается незаразных болезней, то учитывают лишь те, которые влекут браковку туши, ее частей или субпродуктов.

Журнал ветеринарного осмотра животных на скотобазе боенского предприятия
(форма № 34)

(Четная страница)

№ партии животных	Дата поступления	Наименование отправителя скота	Вид животных	Количество голов		№ бирки	№ и дата выдачи ветеринарного свидетельства, кем выдано	Способ доставки животных (ж.д., автотранспортом)	В пути, голов	
				по документам	фактически				вынужденно убито	пало
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

(Нечетная страница)

Выявлено при приемке, голов				После ветосмотра направлено, голов			Подпись ветврача, проводившего ветосмотр
с повышенной или пониженной температурой	больных (название болезни)	во втором периоде беременности		на скотобазу	на карантин в изолятор	на санитарную бойню или на изолированный убой	
		всего	в том числе без актов выбраковки				
12	13	14	15	16	17	18	19

Примечание: журнал ведут ветеринарные специалисты, работающие на базе приема скота боенского предприятия. Сведения о принятых для уоя животных должны быть записаны в журнал сразу же после его приема. При приеме скота ветеринарный специалист обязан тщательно проверить ветеринарное свидетельство, с которым скот прибыл на мясокомбинат, соответствие количества прибывшего скота указанному в свидетельстве и сделать необходимые записи в графах 2-11 журнала. В графе 3 должен быть указан адрес отправителя, а в графе 4 сокращенно – вид животных. В графу 7 записывают номер бирки, присвоенный хозяйству. Если были выявлены павшие животные, об этом указывают в графах 10 и 11 журнала, а при выявлении больных животных в графе 13 записывают название болезни и указывают количество больных животных.

Журнал учета заболеваний, отхода и ветеринарной обработки животных в карантине и изоляторе боенского предприятия
(форма № 35)

(Четная страница)

Регистрационный номер партии	Дата поступления в карантин, изолятор (ненужное зачеркнуть)	Причина поступления и номер акта	Вид животных	Количество голов	Результаты термометрии – количество голов с повышенной или пониженной температурой (минимальная и максимальная температура)						
					6	7	8	9	10	11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(Нечетная страница)

Во время карантина (изоляция)				Проведенные прививки			Дата окончания карантина или изоляции	Основания снятия карантина или изоляции	Куда направлены животные после карантина или изоляции, количество голов	Подпись ветврача
выявлено больных		пало, голов	экстренно убито, голов	дата	название биопрепарата	количество привитых животных				
название болезни	количество животных									
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

Примечание: журнал ведет ветеринарный специалист карантина или изолятора. В графе 3 указывают, по какой причине животные направлены в карантин или изолятор. В графах 6-12 (в пустых клетках) проставляют фактическую дату измерения температуры у карантинированных или изолированных животных, а под датой – температуру (например, 39,5-40,3 °С и т.д.). В случае прививки в графе 18 пишут название биопрепарата (например, сыворотка против рожи свиней и т.п.). В графу 21 записывают основание для окончания карантина или изоляции животных, а в графу 22 – куда направлены животные (на санбойню, цех первичной переработки скота).

**Журнал ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехах первичной переработки
скота (птицы) и на санитарной бойне боевого предприятия
(форма № 36)**

(Четная страница)

Дата осмотра	Регистрационный номер партии или наименование сдатчика скота	Вид животных	Количество осматриваемых туш	Результаты осмотра		Результаты бактериологического анализа
				название болезни	количество больных (число случаев браковки)	
1	2	3	4	5	6	7

(Нечетная страница)

По результатам ветсанэкспертизы направлено (забраковано)							Подпись ветврача
мясо, кг			субпродукты, кг		кишки, комплектов	шкура, шт.	
в стерилизацию или на замораживание	на колбасные изделия	на технические цели	на стерилизацию	на технические цели	на технические цели	на дезинфекцию	
8	9	10	11	12	13	14	15

Примечание: в журнале по этой форме ведут учет результатов ветеринарно-санитарной экспертизы за каждый день работы боевого предприятия. В графе 4 указывают количество осматриваемых туш, что одновременно означает и количество переработанного скота. В графе 5 записывают, какие болезни выявлены после убоя животных, например, туберкулез, финноз, эхинококкоз и т.д., по видам животных, а в графе 6 (против каждой болезни) – число случаев этих болезней. Незаразные болезни в графе 5 не указывают, а записывают их под общим названием «незаразные болезни» и указывают (в графе 6) общее число случаев незаразных болезней, считая случаи только тех болезней, которые влекут за собой браковку мяса и мясопродуктов. В графе 7 записывают результаты бактериологического исследования в случаях, если материал направляли в лабораторию для исследования, например, при вынужденном убое. В графах 8-14 указывают количество мяса, мясопродуктов, кишок, направленных на обезвреживание, промышленную переработку, и шкур, направленных на дезинфекцию.

Для экстренно убитых животных ведется отдельный журнал по этой же форме. В случае экстренного убоя в графе 2 указывают, откуда поступили животные (наименование хозяйства, населенного пункта или базы), а также кто направил их на санитарную бойню (фамилию и должность ветеринарного врача). В графе 7 указывают дату полученного результата исследований.

**Журнал учета трихинеллоскопии
(форма № 37)**

Регистрационный номер партии или наименование сдатчика скота	Дата исследования	Вид животного	Количество исследованных туш	Результаты трихинеллоскопии	Подпись лица, проводившего трихинеллоскопию
1	2	3	4	5	6

**Журнал регистрации проб и образцов продукции, поступивших на исследование
в лабораторию боенского предприятия
(форма № 38)**

№ п/п	№ пробы или образца	Дата поступления	Из какого цеха доставлены пробы или образцы	Вид материала, поступившего для исследования	Дата выработки продукции или убоя (падежа) животного	На что исследовать	Результат исследования
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: в журнале регистрируют пробы продуктов, вырабатываемых перерабатывающим предприятием (колбасными и другими цехами), или патологический материал от павших животных, поступающий в производственную лабораторию на исследование. Журнал ведут отдельно в бактериологической и химической лабораториях.

Журнал регистрации бактериологических исследований мяса

(Четная страница)

№ п/п	Дата и откуда поступили пробы	Наименование исследуемой продукции	Микроскопия мазков-отпечатков	Эндо, Левина, Плоскирева	МПА	МПБ	Микроскопия по результатам посева на МПА и МБП	Симмонса	Селенитовый бульон, желчный бульон Киллиана	Висмутсульфитный агар	Реакция Фогеса-Плоскауэра	Реакция с метилротом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

(Нечетная страница)

Клиггера	Агглютинация	Глюкоза	Лактоза	Сахароза	Маннит	Индол	Мочевина	РП	Род протоя	Биопроба	Заключение, дата, подпись
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

**Журнал регистрации бактериологических исследований колбасных изделий
и копченостей**

(Четная страница)

№ п/п	Дата	Наименование объекта исследования	Определение общего количества микроорганизмов в 1 г продукции			БГКП в 1 г продукта				Определение сальмонелл в 25 г продукции		
			0,1 г	0,01 г	N	ХБ, Кода, Кесслера	Эндо, Левина, Плоскирева	Мазки	Заключение	Мюллера, Кауфмана	Эндо, Плоскирева, ВСА	Заклучение
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

(Нечетная страница)

Определение коагулазоположительных стафилококков				Определение сульфитвосстанавливающих кластридий			Заклучение, дата, подпись
МСА, ЖСА	Микроскопия	РП	Заклучение	Вильсон-Блера	Китт-Тароци	Заклучение	
14	15	16	17	18	19	20	21

Журнал регистрации бактериологических исследований полуфабрикатов

(Четная страница)

№ п/п	Дата	Вид исследуемых продуктов	Определение общего количества микроорганизмов в 1 г продукции				Определение бактерий группы кишечной палочки		
			0,1	0,01	0,001	N	Хейфеца, ХБ, Кесслера	Эндо, Левина	Заклучение
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

(Нечетная страница)

Определение бактерий группы сальмонелл			Определение сульфитредуцирующих кластридий					Заклучение, дата, подпись
Кауфмана, Киллиана, селениговая среда	Эндо, Левина, Плоскирева, ВСА	Заклучение	Вильсон-Блера			Китт-Тароци	Заклучение	
			0,1	0,01	0,001			
11	12	13	14	15	16	17	18	20

Журнал регистрации бактериологических исследований муки мясокостной

(Четная страница)

№ п/п	Дата и откуда поступили пробы	Наименование исследуемой пробы	Определение общего количества микроорганизмов в 1 г муки	Определения БГКП					
				Кода, Кесслера	Эндо, Левина	Микроскопия	Симмонса	Метилрот	Фогес, Плоскауэра
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

(Нечетная страница)

Определение бактерий рода сальмонелл											Определение			Заключение, дата, подпись
Пептонная вода	Селенитовый бульон	ВСА, Плоскирева, Левина	РА	Индол	Лактоза	Мальтоза	Маннит	Мочевина	Сероводород	Сахароза	протея	анаэробов	энтерококков	
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

Журнал регистрации бактериологических исследований воды питьевой

(Четная страница)

№ п/п	Дата посева	Наименование объекта исследования	Объем посева	Рост на ГПС	Фуксин-сульфитная среда	Микроскопия
1	2	3	4	5	6	7

(Нечетная страница)

Оксидазный тест	Лактоза		Определение общего количества микроорганизмов в 1 мл воды	Результат исследования	Дата окончания	Подпись
	37°C	44°C				
8	9	10	11	12	13	14

**Журнал регистрации бактериологического исследования
консервов после стерилизации
(форма № 41)**

(Четная страница)

№ п/п	№ образцов	Название исследуемых консервов	Дата, смена выработки	№ партии и маркировка банки	Дата начала и окончания термостатирования перед посевом	Дата посева	Результаты
							определение аэробных микробов
1	2	3	4	5	6	7	8

(Нечетная страница)

исследований	Дата окончания исследований	Кто проводил исследование	Заключение
определение анаэробных микробов			
9	10	11	12

**Журнал регистрации исследований мяса на свежесть
(форма № 42)**

(Четная страница)

№ п/п	№ проб	Откуда и когда поступили пробы	Вид исследуемого мяса	Дата исследования	Результаты							
					органолептические показатели							
					внешний вид	консистенция	запах	состояние костного мозга	состояние жира	состояние сухожилий	качество бульона при варке мяса	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

(Нечетная страница)

бактериоскопия	исследований			Кто проводил исследование	Заключение
	химический анализ				
	количество летучих жирных кислот	реакция с сернокислой медью в бульоне	содержание аминокислотного азота		
13	14	15	16	17	18

Примечание: в журналах лабораторных исследований по формам № 40, 41 и 42 фиксируют конечные результаты исследований на основании записей в рабочих журналах (тетрадах). Рабочие журналы (тетрады) ведут по произвольной форме, но с обязательным отражением в них исследований, предусмотренных стандартом, в частности описания морфологии микроорганизмов, характера культур на всех питательных средах и т.п.

При значительном объеме работы журналы по форме № 40 для удобства могут быть разделенными для разных видов изделий.

Журнал входного контроля мяса и мясных продуктов, поступившего на холодильник

(Четная страница)

№ п/п	Дата поступления	Наименование продукции	Поставщик	№ накладной	Количество продукции	Нормативные документы
1	2	3	4	5	6	7

(Нечетная страница)

Результат входного контроля ОПВК	Результат испытаний ПЛ	Заключение о годности	Подпись лица, сделавшего заключение	Условия хранения		Подпись старшего кладовщика
				температура	влажность	
8	9	10	11	12	13	14

**Наиболее типичные патоморфологические изменения, обнаруживаемые при
проведении ветсанэкспертизы мяса от больных некоторыми инфекционными
болезнями животных**

I. АНТРОПОЗООНОЗЫ

1. Сибирская язва

У крупного рогатого скота, овец, лошадей:

1. Серозно-геморрагические отеки в подкожной, межмышечной и околопочечной клетчатке, в брыжейке, уздечке языка.
2. Черно-красная дегтеобразная кровь.
3. Геморрагический лимфаденит.
4. Септическая селезенка с резким размягчением пульпы.
5. Геморрагический диатез.
6. Очаговое (карбункул) или диффузное геморрагически-некротическое воспаление в коже, слизистой оболочке тонкого кишечника, иногда в легких.
7. Геморрагический транссудат в брюшной и грудной полостях.
8. Тимпания рубца у жвачных, метеоризм кишечника у лошадей.
9. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.

У свиней:

1. Геморрагически-некротическая ангина (тонзиллит).
2. Геморрагически-некротическое воспаление подчелюстных и заглочных лимфоузлов.
3. Серозно-геморрагический отек небной занавески, гортани, надгортанника, подкожной клетчатки подчелюстного пространства, шеи и подгрудка.
4. Острая венозная гиперемия и отек легких.

2. Рожа свиней

Септическая форма:

1. Рожистая эритема кожи (серозный дерматит).
2. Геморрагический диатез.
3. Септическая селезенка.
4. Венозная гиперемия внутренних органов.
5. Серозно-геморрагический гломерулонефрит.
6. Острый катаральный гастроэнтерит.

Крапивница:

1. Крапивная сыпь (эритемные пятна) в коже (очаговый серозный дерматит).
2. Патоморфологические процессы, характерные для септической или осложненной формы рожи.

Осложненная форма:

1. Бородавчатый или язвенный эндокардит.
2. Асцит и гидроторакс.
3. Серозно-фибринозные артриты.
4. Сухая гангрена кожи.
5. Инфаркты в почках и селезенке (иногда).

3. Лептоспироз

У крупного рогатого скота:

1. Некрозы кожи.
2. Серозные отеки подкожной и окологпочечной клетчатки.
3. Гломерулонефрит – при остром течении, интерстициальный нефрит – при хроническом течении.
4. Зернистая дистрофия миокарда, печени (или токсическая дистрофия печени).
5. Гемоглобинурия.
6. Неизменная селезенка.
7. Закупорка книжки.

У свиней:

1. Анемия, редко желтуха.
2. Серозно-гнойный конъюнктивит.
3. Некрозы ушных раковин и хвостиков у поросят.
4. Аборт, мертворожденные поросята (у свиноматок).
5. Неизменная селезенка.
6. Геморрагический гломерулонефрит при остром течении; интерстициальный нефрит – при хроническом течении.
7. Зернистая (иногда токсическая) дистрофия печени.

4. Стрептококкоз

1. Септическая селезенка (резиноподобная).
2. Серозно-геморрагическая или крупозная пневмония.
3. Серозное воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
4. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.
5. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
6. Серозно-фибринозные артриты.
7. Иногда кровоизлияния под эпикардом и на серозных оболочках.

5. Хламидиоз

У абортировавшей коровы:

1. Катарально-гнойный или ихорозный эндометрит, цервицит и вагинит.
2. Кровоизлияния и очаговые некрозы в плаценте.
3. Серозный лимфаденит медиальных подвздошных и тазовых узлов.

Хламидийная пневмония у телят:

1. Катарально-гнойный ринит.
2. Интерстициальная пневмония, при осложнении – катарально-гнойная бронхопневмония.
3. Фибринозный плеврит.
4. Катарально-гнойный конъюнктивит, кератит.
5. Катаральный, эрозивно-язвенный абомазит и энтерит.
6. Серозно-фибринозный полиартрит.
7. Интерстициальный нефрит.
8. Серозный лимфаденит бронхиальных, средостенных и брыжеечных узлов.

Хламидийный энцефаломиелит крупного рогатого скота:

1. Гиперемия сосудов головного мозга и его оболочек.
2. Серозно-фибринозный плеврит, спленит, перикардит и перитонит.
3. Катаральная (очаговая) бронхопневмония верхушечных долей легких.
4. Серозный лимфаденит регионарных узлов.
5. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит.

Хламидийный аборт у овцематки:

1. Катарально-гнойный эндометрит.

2. Кровоизлияния и очаговые некрозы в плаценте.
3. Серозный лимфаденит поверхностных и глубоких паховых узлов.

Хламидийная пневмония овец и коз:

1. Интерстициальная (чаще очаговая) пневмония верхушечных долей легких.
2. Серозный воспалительный отек в интерстиции легких.
3. Очаговые ателектазы легких.
4. Серозный лимфаденит бронхиальных и средостенных узлов.
5. В начальной (острой) стадии болезни могут развиваться признаки септицемии.

Хламидийный энтерит крупного рогатого скота и овец:

1. Катаральный энтерит.
2. Мелкие точечные кровоизлияния в кишечнике, тимусе и слизистой оболочке мочевого пузыря.
3. Язвенный абомазит.
4. Серозный лимфаденит брыжеечных узлов.
5. Серозно-фибринозный перитонит, плеврит.

6. Туберкулез

У крупного рогатого скота:

1. Ацинозные, ацинозно-нодозные, лобулярные узелки с казеозным некрозом в легких.
2. Лобарная казеозная пневмония.
3. Бугорковый (узелковый) лимфаденит бронхиальных и средостенных узлов.
4. Милиарные и нодулярные узелки с казеозным некрозом в печени, селезенке, вымени.
5. Бугорковый плеврит (жемчужница).
6. Истощение, общая анемия.
7. Гисто: в центре узелка (туберкула) казеозный некроз, по периферии – клеточная зона из лимфоцитов, эпителиоидных и гигантских клеток, вокруг – капсула.

У свиней:

1. Субмилиарные и милиарные узелки с казеозным некрозом в миндалинах или в пейеровых бляшках подвздошной кишки.
2. Милиарные и нодулярные узелки с казеозным некрозом в подчелюстных, заглоточных, брыжеечных лимфоузлах.
3. Множественные милиарные и нодулярные узелки и крупные узлы с казеозным некрозом в легких, селезенке, печени, плевре, лимфоузлах и других органах (генерализация).

7. Бешенство

1. Пустой желудок или инородные предметы в нем.
2. Венозная гиперемия, кровоизлияния и эрозии в слизистой оболочке желудка.
3. Сгущение крови (ангидремия), сухость серозных покровов, подкожной клетчатки и кожи.
4. Общий венозный застой: цианоз слизистых оболочек, острая венозная гиперемия печени, легких, селезенки, головного мозга.
5. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит в стволовой части головного мозга (четверохолмие, варолиев мост, продолговатый мозг); узелки бешенства в стволовой части головного мозга и вегетативных ганглиях; тельца Бабеша-Негри в нервных клетках аммоновых рогов.

8. Бруцеллез

У абортировавших коров:

1. Гнойно-катаральный эндометрит.

2. Гнойно-некротическое и фибринозное воспаление материнской и плодной плацент.
3. Задержание последа.
4. Серозный воспалительный отек срамных губ и слизистой оболочки влагалища.
5. Интерстициальный мастит.
6. Серозно-гиперпластическое воспаление глубоких паховых и надвymянных лимфоузлов, абсцессы и некрозы в них.

У свиней:

1. Гнойно-некротический эндометрит.
2. Некроз плаценты.
3. Узелки-гранулемы в слизистой оболочке матки.
4. Гиперплазия лимфоузлов, некрозы и абсцессы в них.
5. Серозно-фибринозные и гнойные артриты.
6. Абсцессы в телах позвончиков, в печени, селезенке, подкожной клетчатке, семенниках.
7. Гнойно-некротические орхиты и эпидидимиты у хряков.

У овец:

1. Гнойно-катаральный эндометрит.
2. Некрозы и гнойное расплавление плаценты.
3. Милиарные узелки-гранулемы в слизистой оболочке матки и печени.
4. Гиперплазия лимфоузлов и селезенки.
5. Гнойно-некротические орхиты и эпидидимиты у баранов.

9. Сап

1. Язвы в коже головы, шеи, конечностей.
2. Звездчатой формы рубцы в носовой перегородке.
3. Милиарные узелки и язвы в слизистой оболочке носовой перегородки и раковин, гортани, трахеи и бронхов.
4. Милиарные узелки с казеозным некрозом в подчелюстных, заглоточных и бронхиальных лимфоузлах.
5. Пневмония с наличием милиарных, нодулярных и нодозных узлов с казеозным некрозом в легких.
6. Милиарные узелки и крупные узлы в печени и селезенке.
7. Гисто: в центре сапного узелка казеозный некроз с кариорексисом нейтрофилов, по периферии – клеточная зона из эпителиоидных клеток и лимфоцитов, вокруг – капсула.

10. Дерматомикозы

Трихофития:

1. Малозаметные бугорки или резко очерченные пятна вокруг глаз, на носу, ушах.
2. Участки аллопеций, могут быть покрыты серозными корочками.
3. Очаги на шее, туловище, ногах, гиперкератоз мест поражений (иногда).

II. ТОКСИКОИНФЕКЦИИ

1. Сальмонеллез

У телят:

1. Острый катаральный гастроэнтерит и проктит.
2. Гиперплазия брыжеечных лимфоузлов.
3. Септическая селезенка.
4. Зернистая и жировая дистрофия печени, почек и миокарда.
5. Катарально-фибринозная бронхопневмония (при хроническом течении).
6. Гисто: милиарные гранулемы и некрозы в печени.

У свиней (острое течение):

1. Острый катаральный или крупозный гастроэнтерит.
2. Геморрагический диатез.
3. Септическая селезенка.
4. Гиперплазия брыжеечных лимфоузлов.
5. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.
6. Милиарные гранулемы и некрозы в печени.

У свиней (подострое и хроническое течение):

1. Фолликулярно-язвенный колит и тифлит.
2. Диффузные или очаговые (струпья) некрозы слизистой оболочек подвздошной, слепой и ободочной кишок.
3. Гиперплазия и очаговые некрозы в брыжеечных и средостенных лимфоузлах.
4. Гиперплазия селезенки.
5. Зернистая и жировая дистрофия печени, милиарные гранулемы и некрозы в ней.
6. Катаральная бронхопневмония, серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
7. Истощение и общая анемия (поросята-гипотрофики).

У ягнят:

1. Катарально-геморрагический абомазит и энтерит.
2. Гиперплазия пейеровых бляшек тонкого отдела кишечника и солитарных узелков толстого отдела кишечника.
3. Серозно-фибринозный плеврит и перитонит.
4. Геморрагический диатез.
5. Гиперплазия брыжеечных лимфоузлов.
6. Септическая селезенка.
7. Зернистая и жировая дистрофия печени, почек, миокарда.
8. Милиарные гранулемы и некрозы в печени.

У жеребят (острое течение):

1. Геморрагический диатез.
2. Септическая селезенка.
3. Серозно-гиперпластический лимфаденит.
4. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
5. Очаговые некрозы в печени и почках.
6. Острый катаральный гастроэнтерит.
7. Серозно-фибринозные артриты (запястные и скакательные суставы).
8. Отеки подкожной и межмышечной клетчатки.
9. Эксикоз и истощение.

2. Ботулизм

1. Застойные явления в мозге.
2. Пустой желудок.
3. Кровоизлияния в слизистых оболочках.
4. Отек лёгких.

3. Иерсиниоз

1. Признаки катарально-десквамативного или катарально-язвенного поражения в желудочно-кишечном тракте.
2. Увеличение печени и селезенки.
3. Мелкие некротические узелки в печени и селезенке.
4. Увеличение брыжеечных и периферических лимфатических узлов.

4. Эмфизематозный карбункул

1. Восковидный некроз и газовая гангрена скелетных мышц.

2. Серозно-геморрагический отек и эмфизема подкожной клетчатки в области пораженных мышц.
3. Серозно-геморрагическое воспаление лимфоузлов, регионарных пораженным мышцам.
4. Слабое увеличение селезенки.
5. Острый катаральный энтерит.

5. Столбняк

1. Дистрофические изменения печени и почек.
2. Темная окраска крови.
3. Расширение сердца.
4. Отек легких.
5. Точечные кровоизлияния в миокарде и на плевре.

III. БОЛЕЗНИ ОБЩИЕ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ЖИВОТНЫХ

1. Листериоз

У овец и свиней:

1. Кровоизлияния под эпи- и эндокардом, плеврой, слизистой оболочке трахеи и бронхов.
2. Увеличение селезенки и милиарные некрозы в ней.
3. Зернистая дистрофия печени и милиарные некрозы в ней.
4. Острый катаральный гастроэнтерит.
5. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
6. Острый катарально-геморрагический ринит (у овец), трахеит и бронхит (у свиней).
7. Гнойный конъюнктивит и кератит (у овец).
8. Острая венозная гиперемия и отек легких.
9. Гисто: гнойный энцефалит (стволовая часть головного мозга и шейная часть спинного мозга).

2. Пастереллез

Отечная форма:

1. Серозный воспалительный отек подкожной и межмышечной клетчатки головы, шеи и подгрудка.
2. Геморрагический диатез.
3. Серозное воспаление подчелюстных, заглочных и предлопаточных лимфоузлов.
4. Острый катарально-геморрагический гастроэнтерит.
5. Не измененная селезенка.

Грудная форма:

1. Лобарная крупозная пневмония.
2. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
3. Геморрагический диатез.
4. Серозное воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
5. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда, очаговые некрозы в печени.
6. Неизменная селезенка.
7. Острый катаральный гастроэнтерит.

3. Некробактериоз

У телят, поросят, ягнят:

1. Гнойно-некротическое язвенное воспаление в области конечностей, ротовой полости, желудочно-кишечного тракта.
2. Метастатическое гнойно-некротическое воспаление легких и печени.

3. Гнойно-фибринозный плеврит и перитонит.
4. Истощение.

У коров:

1. Глубокое гнойно-некротическое, язвенное воспаление конечностей в области венчика и межпальцевой щели.
2. Гнойные метастатические пневмония, гепатит, эндометрит, спленит, нефрит.
3. Гнойно-некротическое воспаление регионарных лимфатических узлов.
4. Общая анемия, истощение.

4. Колибактериоз

У телят (септическая форма):

1. Острый катаральный гастроэнтерит.
2. Септическая селезенка.
3. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
4. Кровоизлияния на слизистых и серозных оболочках, под эпикардом (иногда).
5. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.

У телят (энтеритная форма):

1. Острый катаральный или катарально-геморрагический гастроэнтерит.
2. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
3. Истощение, общая анемия.

У телят (колиэнтеротоксемия):

1. Острый катаральный гастроэнтерит.
2. Эксикоз.
3. Общая анемия.

У свиней (колисепсис):

1. Острый катаральный или геморрагический гастроэнтерит.
2. Геморрагический диатез.
3. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
4. Септическая селезенка.
5. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
6. Общая анемия.

У свиней (колиэнтерит):

1. Острый катаральный или катарально-геморрагический гастроэнтерит.
2. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
3. Эксикоз, общая анемия, истощение.

Отечная болезнь поросят:

1. Серозные отеки подкожной клетчатки в области головы, живота, пахов, суставов конечностей.
2. Серозный отек стенки донной части желудка и брыжейки толстого отдела кишечника.
3. Серозно-катаральный гастроэнтерит.
4. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
5. Серозно-фибринозный плеврит и перитонит.
6. Острая венозная гиперемия печени и легких.

У ягнят:

1. Острый катаральный или геморрагический гастроэнтерит.
2. Геморрагический диатез.
3. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
4. Септическая селезенка.
5. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
6. Эксикоз, общая анемия.

У жеребят:

1. Острый катаральный или геморрагический гастроэнтерит.
2. Геморрагический диатез.
3. Септическая селезенка.
4. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
5. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.
6. Серозно-фибринозные артриты (запястные и скакательные суставы).
7. Эксикоз, общая анемия.

5. Болезнь Ауески

У сельскохозяйственных животных (кроме свиней):

1. Расчесы кожи и рваные раны в области головы, конечностей.
2. Серозно-геморрагический отек подкожной клетчатки в области расчесов кожи и ран.
3. Серозное воспаление лимфоузлов, регионарных расчесам кожи и ранам.
4. Острый катаральный (или геморрагический) гастроэнтерит.
5. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит во всех отделах головного мозга.

У поросят с 3-х недельного до 2 месячного возраста:

1. Геморрагический диатез.
2. Серозный конъюнктивит и отек век.
3. Серозный фарингит и тонзиллит.
4. Острый катаральный гастроэнтерит.
5. Острая катаральная бронхопневмония.
6. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит.

У подсосунков и взрослых свиней:

1. Серозный ринит.
2. Крупозно-дифтеритический, язвенно-некротический ларингит, фарингит.
3. Язвенно-некротический тонзиллит.
4. Острая катаральная бронхопневмония.
5. Острый катаральный гастроэнтерит.
6. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит.

6. Оспа млекопитающих

1. Инфекционная сыпь в коже и слизистых оболочках (розеола, папула, везикула, пустула, корочка) – при типичном течении оспы.
2. Кровоподтеки, некрозы и абсцессы в коже у овец и свиней при сливной и геморрагической формах.
3. Серозный воспалительный отек подкожной клетчатки в местах локализации сыпи.
4. Признаки септицемии у овец и свиней при сливной и геморрагической формах.
5. Геморрагический гастроэнтерит у овец при сливной и геморрагической формах.
2. Крупозная пневмония и гангрена легких у овец при сливной и геморрагической формах.
3. Гнойные артриты у овец при сливной форме.
4. Интерстициальный нефрит у овец при сливной форме.
5. Гисто: в эпителии оспин или в содержимом пустул находят элементарные тельца Пашена (при окраске серебром по Морозову), а также цитоплазматические включения – тельца Гварньери.

7. Ящур

1. Афтозный стоматит и дерматит, эрозии в слизистых оболочках и коже (ротовая полость, язык, пяточок, венчик, межкопытная щель, вымя и др.).
2. Геморрагический гастроэнтерит.
3. Катаральный мастит.

4. Альтеративный миокардит и миозит (при злокачественном течении болезни).
5. Кровоизлияния под эпи- и эндокардом, брюшиной, слизистой оболочке сычуга и тонкого отдела кишечника.
6. Гнойные артриты, абсцессы внутренних органов, аспирационная бронхопневмония (осложнения).
7. Увеличение селезенки.

8. Туляремия

1. Гнойный абсцедирующий лимфаденит.
2. Очаговая катарально-фибринозная некротическая пневмония.
3. Фибринозный плеврит.
4. Зернистая и жировая дистрофия печени, почек, миокарда.
5. Истощение, общая анемия.

9. Злокачественный отек

Раневой:

1. Некроз (иногда газовая гангрена) скелетных мышц в области раны.
2. Серозно-геморрагический отек подкожной клетчатки вокруг раны.
3. Небольшое увеличение селезенки.
4. Зернистая и жировая дистрофия печени, почек, миокарда.
5. Геморрагический транссудат в грудной и брюшной полостях.
6. Острая венозная гиперемия и отек легких.

Послеродовый:

1. Катарально-геморрагический некротический эндометрит.
2. Серозно-геморрагическое воспаление регионарных медиальных подвздошных и тазовых лимфоузлов.
3. Септическая селезенка.

10. Мелиоидоз

1. Печень и селезенка увеличены, содержат узелки и абсцессы.
2. Узелки и абсцессы в почках, лёгких, мочевом пузыре, жёлчном пузыре, подкожной клетчатке, мышцах, костях.
3. В головном мозге микроабсцессы и инфильтрация мозговых оболочек.

11. Псевдотуберкулез

У коровы:

1. Милиарные и нодулярные инкапсулированные казеозные узелки без петрификации в брыжеечных, бронхиальных и средостенных лимфоузлах.
2. Нодулярные и нодозные гнойно-некротические очаги в легких, печени, селезенке.
3. Пиелонефрит.
4. Гисто: в центре узелка некроз, гнойное расплавление, по периферии скопление нейтрофилов, макрофагов, эпителиоидных клеток.

12. Паратуберкулез

1. Хронический продуктивный энтерит.
2. Гиперплазия брыжеечных лимфоузлов.
3. Водянка брюшной и грудной полостей, сердечной сорочки.
4. Гидремия.
5. Истощение и общая анемия.

13. Инфекционный гидроперикардит

1. В полости перикарда большое количество водянистой соломенно-желтой или кровянистой жидкости.
2. Кровоизлияния на эндо- и эпикарде.
3. Дистрофические изменения миокарда, печени, почек, селезенки.
4. Поражения желудочно-кишечного тракта.
5. Отечность лимфатических узлов.

14. Ку-лихорадка

Ку-лихорадка у коров:

1. Милиарные гранулемы в печени, молочной железе, матке, надвымянных и внутренних паховых лимфатических узлах.
2. Зернистая и жировая дистрофия печени и почек.
3. Катаральный, катарально-гнойный эндометрит и мастит у абортировавших коров (осложнение).

Ку-лихорадка у телят:

1. Множественные милиарные некрозы в печени.
2. Серозный гломерулонефрит.
3. Острый катаральный ринит, ларингит и трахеит.
4. Очаговая катаральная бронхопневмония.
5. Гиперпластический лимфаденит бронхиальных и средостенных узлов и наличие гранулем в них.

15. Кампилобактериоз

1. Острый катаральный вагинит.
2. Катарально-гнойный эрозивный эндометрит.
3. Гнойно-фибринозное воспаление и очаговые некрозы в материнской и детской плацентах.
4. Кисты (или склероз) яичников.
5. Серозное воспаление медиальных подвздошных и тазовых лимфоузлов.

16. Везикулярный стоматит

1. Везикулярный стоматит и дерматит, эрозии в слизистых оболочках и коже (ротовая полость, венчик, свод межпальцевой щели, молочная железа и т.д.).
2. Катаральный мастит (осложнение).
3. Серозное воспаление регионарных лимфоузлов.

IV. БОЛЕЗНИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

1. Лейкоз

Лимфоидный лейкоз:

1. Гиперплазия лимфатических узлов (вся система).
2. Гиперплазия селезенки (или разrost в ней опухолевой ткани в виде узлов).
3. Разрастание опухолевой (лейкозной) ткани в стенке сычуга, предсердий, в печени, почках и других органах.
4. Истощение, общая анемия.
5. Гисто: очаговая и диффузная инфильтрация пораженных органов лимфоцитами, атрофия паренхимы.

Миелоидный лейкоз:

1. Гиперплазия селезенки.
2. Гиперплазия лимфоузлов (не постоянно).
3. Диффузное или очаговое разрастание лейкозной ткани в печени, реже – в почках, легких и сердце.

4. Общая анемия, истощение.
5. Гисто: диффузная или очаговая инфильтрация пораженных органов нейтрофилами, атрофия паренхимы.

2. Аденовирусная инфекция телят

1. Серозно-гнойный конъюнктивит.
2. Острый катаральный ринит, ларингит, трахеит.
3. Катаральная или катарально-гнойная бронхопневмония с участками ателектаза в легких (осложнение).
4. Катарально-геморрагический гастрит.
5. Серозно-гиперпластический лимфаденит бронхиальных, средостенных и брыжеечных узлов.
6. Истощение, общая анемия.

3. Инфекционный ринотрахеит

Респираторная форма:

1. Серозно-катаральный, катарально-гнойный, фибринозный, язвенно-некротический ринит, ларингит, фарингит, трахеит.
2. Серозное воспаление подчелюстных, заглочных, бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
3. Катарально-гнойный конъюнктивит, кератит.
4. Катарально-гнойная бронхопневмония (осложнения).

Генитальная форма:

1. Пустулезный вульвовагинит у коров (инфекционная сыпь – гиперемия, пульпы-узелки, везикулы-пузырьки, пустулы-гнойнички, эрозии, язвы), баланопостит у быков.

4. Парагрипп-3

1. Серозно-катарально-гнойный ринит, трахеит и бронхит.
2. Катарально-гнойная бронхопневмония, часто с поражениями всех долей легких.
3. Серозное воспаление заглочных, шейных, средостенных и бронхиальных узлов.
4. Кровоизлияния в слизистой оболочке дыхательных путей.

5. Вирусная диарея

1. Эрозивно-язвенный ринит, стоматит, фарингит, эзофагит, абомазит.
2. Эрозивно-язвенный дерматит в межпальцевой щели.
3. Катарально-геморрагический энтерит.
4. Серозное воспаление подчелюстных, заглочных, брыжеечных лимфоузлов.
5. Кровоизлияния в слизистых оболочках сычуга и книжки, под эпи- и эндокардом.
6. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
7. Эксикоз (обезвоживание), истощение.

6. Респираторно-синцитиальная инфекция

1. Серозный, серозно-катаральный ринит, бронхит, конъюнктивит.
2. Мелкоочаговая лобулярная или катаральная бронхопневмония.
3. Серозное воспаление подчелюстных, бронхиальных и средостенных лимфоузлов.

7. Злокачественная катаральная горячка

1. Катарально-гнойный конъюнктивит, кератит.
2. Некрозы эпидермиса носового зеркальца, слизистой оболочки ротовой полости, рубца, книжки.
3. Гнойно-фибринозный ринит, ларингит, трахеит и бронхит.

4. Серозно-геморрагическое воспаление заглочных, подчелюстных, брыжеечных лимфоузлов.
5. Острый катаральный, крупозно-геморрагический или дифтеритический колит.
6. Кровоизлияния в слизистой оболочке желчного и мочевого пузырей, почках, под эпи- и эндокардом.
7. Истощение.
8. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит во всех отделах головного мозга.

8. Чума крупного рогатого скота

1. Геморрагический диатез.
2. Серозно-геморрагический лимфаденит (системный).
3. Зернистая и жировая дистрофии печени, почек и миокарда.
4. Некротический, эрозивно-язвенный стоматит и фарингит.
5. Крупозно-геморрагический эрозивно-язвенный абомазит и энтерит, очаги некроза в слизистой оболочке кишечника.
6. Некротический, эрозивно-язвенный ринит и ларингит.
7. Инфекционная сыпь в коже (папулы, везикулы, корочки).
8. Катарально-гнойный конъюнктивит.
9. Некроз и мутиляция кончика хвоста.
10. Острая катаральная или крупозная пневмония.
11. Несвернувшаяся темно-красная кровь.
12. Серозные отеки подкожной клетчатки.
13. Гематурия.
14. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит.

9. Губкообразная энцефалопатия

1. Двусторонние симметричные дегенеративные изменения в сером веществе стволовой части мозга.
2. Гисто: губкообразная энцефалопатия: вакуолизация, лизис и пикноз нейронов стволовой части головного мозга, гипертрофия и пролиферация астроцитов, вакуолизация (губчатость) серого мозгового вещества.

10. Контагиозная плевропневмония

1. Лобарная крупозная пневмония с резким утолщением и отеком междольковой соединительной ткани, мраморностью поверхности разреза легких (преимущественно задние доли) и наличием секвестров в них.
2. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
3. Фибринозно-некротическое воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
4. Острый катаральный абомазит и энтерит.
5. Серозные отеки подкожной клетчатки.
6. Серозно-фибринозные артриты (у телят до 6-месячного возраста).

V. БОЛЕЗНИ СВИНЕЙ

1. Гемофилезный полисерозит

1. Лобарная острая катаральная или катарально-фибринозная пневмония.
2. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит, перитонит, перигепатит, периспленит, артриты.
3. Серозное воспаление бронхиальных, средостенных и брыжеечных лимфоузлов.
4. Небольшое увеличение селезенки.

5. Кровоизлияния под плеврой, перикардом, брюшиной, в сальнике, надпочечниках, почках.
6. Гидроторакс, асцит, серозный отек брыжейки толстого кишечника.
7. Цианоз кожи ушей, подгрудка, живота. Истощение.

2. Гемофилезная плевропневмония

1. Лобарная двусторонняя фибринозно-геморрагически-некротическая пневмония с процессами организации и кавернами.
2. Серозно-фибринозный плеврит и спайки плевры.
3. Серозно-геморрагический регионарный лимфаденит.
4. Небольшое увеличение селезенки.
5. Гидроторакс, гидроперикардium.
6. Цианоз кожи ушей, подгрудка, живота. Истощение.

3. Классическая чума свиней

Септическая форма:

1. Кровоизлияния в коже, слизистых оболочках гортани, надгортанника, мочевого пузыря, в почках и др.
2. Геморрагический лимфаденит с мраморностью на поверхности разреза лимфоузлов.
3. Инфаркты в селезенке.
4. Острый катаральный или крупозно-геморрагический гастроэнтерит.
5. Катарально-гнойный конъюнктивит.
6. Общая анемия.
7. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит (во всех отделах головного мозга): лимфоцитарные периваскулиты и глиальные узелки-гранулемы.

Чума свиней, осложненная пастереллезом:

1. Крупозная, крупозно-геморрагическая пневмония.
2. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
3. Геморрагический диатез.
4. Геморрагический лимфаденит с мраморностью на поверхности разреза лимфоузла (системный).
5. Инфаркты в селезенке.
6. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
7. Острый катаральный или крупозно-геморрагический гастроэнтерит.
8. Катарально-гнойный конъюнктивит.
9. Общая анемия.
10. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефаломиелит во всех отделах головного и спинного мозга (лимфоцитарные периваскулиты, глиальные узелки, дистрофия нейронов).

Чума свиней, осложненная сальмонеллезом:

1. Слоистые пуговчатые струпья на слизистой оболочке толстого кишечника (очаговый дифтеритический колит, чумные бутоны).
2. Фолликулярно-язвенный колит и тифлит.
3. Диффузный дифтеритический (некротический) колит и тифлит.
4. Хроническая катаральная бронхопневмония.
5. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
6. Оспенноподобная сыпь на коже.
7. Истощение и общая анемия.

4. Репродуктивно-респираторный синдром свиней (РРСС, «синее ухо»)

У поросят-сосунов и отъемышей:

1. Кровоизлияния в кожу ушных раковин, спины, брюшной стенки.
2. Гнойный конъюнктивит, кератит, панопфальмит.
3. Острая катаральная и интерстициальная пневмония.
4. Серозно-гиперпластический спленит.
5. Серозно-гиперпластическое воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.

6. Милиарные очаги некроза в почках (50% случаев).
7. Острый катаральный гастроэнтерит (у отъемышей - в 30% случаев).
8. Зернистая дистрофия печени и миокарда.
9. Отек головного мозга, гиперемия и отек надпочечников.
10. Гипотрофия (врожденная и постнатальная).
11. Аномалии развития глаз (микро- и макрофтальм, заворот век и т.д.) и конечностей (косоплапость и т.д.).

12. Гисто: интерстициальная пневмония – диффузные и очаговые пролифераты в интерстиции лимфоцитов и макрофагов, лимфоцитарные перибронхиты и периваскулиты, разрыв соединительной ткани в стенках альвеол и между дольками; серозный гломерулонефрит; некротический нефроз; очаги некроза в надпочечниках. Ареактивный характер некрозов. У отдельных животных – негнойный лимфоцитарный энцефалит и альтеративный миокардит.

У свиноматок:

1. Цианоз кожи ушей (синее ухо), живота и конечностей.
2. Катаральный, катарально-гнойный эндометрит, иногда пиометра (осложнение).
3. Венозная гиперемия плаценты (голубоватый цвет).
4. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда, у отдельных животных – альтеративный миокардит, гломерулонефрит, белковый или некротический нефроз.
5. Гисто: у 10-30% животных – негнойный лимфоцитарный энцефалит и альтеративный миокардит, нефрозо-нефрит.

5. Грипп свиней

1. Серозно-катаральный ринит, ларингит, конъюнктивит.
2. Острая или хроническая катарально-гнойная, некротическая бронхопневмония.
3. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
4. Серозно-гиперпластическое воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
5. Неизменная селезенка.
6. Подострый или хронический катаральный колит и тифлит.
7. Оспоподобная корочковая сыпь в коже.
8. Отставание в росте, истощение (поросята-гипотрофики).

6. Трансмиссивный гастроэнтерит свиней

1. Острый катаральный или катарально-геморрагический, язвенно-некротический гастроэнтерит и колит.
2. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
3. Частичная атрофия селезенки и тимуса.
4. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
5. Эксикоз, общая анемия, истощение.

7. Цирковиральная инфекция свиней (синдром мультисистемного послеотъемного истощения, СМПИ)

1. Гиперпластический лимфаденит (системный).
2. Катаральная или интерстициальная пневмония.
3. Гиперпластический спленит, иногда инфаркты в селезенке.

4. Серозный миокардит.
5. Зернистая, жировая или токсическая дистрофия печени.
6. Зернистая дистрофия почек с кровоизлияниями под капсулой.
7. Эрозивно-язвенный гастроэнтерит.
8. Серозный отек подкожной клетчатки.
9. Желтушность тканей. Общая анемия.
10. Постнатальная гипотрофия. Истощение.
11. Гисто: интерстициальная пневмония. В макрофагах воспалительных очагов – округлые базофильные тельца-включения (скопление вирусов).

8. Аденовирусная инфекция свиней

1. Острая катаральная или интерстициальная пневмония с участками ателектаза в легких.
2. Острый катаральный гастроэнтерит.
3. Серозный лимфаденит бронхиальных, средостенных и брыжеечных узлов.
4. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
5. Гисто: внутриядерные тельца-включения в легких, почках, щитовидной железе и лимфоузлах.

9. Энзоотический энцефаломиелит (болезнь Тешена)

1. Острый катаральный ринит, бронхит, отек легких.
2. Точечные кровоизлияния под эпи- и эндокардом, плеврой и в слизистой оболочке мочевого пузыря.
3. Гиперемия, отек, точечные кровоизлияния в головном и спинном мозге.
4. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит и миелит (серое вещество мозжечка, стволовая часть головного мозга, шейный и поясничный отделы спинного мозга).

10. Инфекционный атрофический ринит свиней

При остром течении:

1. Острый катаральный или катарально-гнойный ринит.
2. Серозно-гиперпластический лимфаденит подчелюстных и заглоточных лимфоузлов, иногда с очагами некроза и абсцессами в них.

При хроническом течении:

1. Атрофия костной основы носовых раковин.
2. Истончение и деформация носовой перегородки и твердого нёба.
3. Криворылость, мопсовидность, нарушение смыкания зубных аркад (прикуса).
4. Катарально-гнойная бронхопневмония.
5. Гнойный отит.

11. Дизентерия свиней

1. Катаральное, некротическое воспаление слизистой оболочки толстых кишок (ободочной и слепой).
2. Геморрагическое воспаление с некрозом слизистой оболочки с наличием творожистого налета.

12. Энзоотическая бронхопневмония

1. Очаги гепатизации разной интенсивности (от сливово-красного до серого цвета) в верхушечных и сердечных долях легких.

13. Везикулярная болезнь

1. Везикулярно-эрозивный стоматит и дерматит с поражением кожи конечностей, пяточка, молочной железы, препуция.

2. Отслоение стенок копыт и спадение рогового башмака копыт.
3. Отек подкожной клетчатки пораженных конечностей.
4. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит, акантоз и гиперкератоз шиповатого и рогового слоев эпидермиса кожи, очаговый некроз эпителиоцитов без образования везикул.

14. Африканская чума свиней

1. Геморрагический диатез (резко выраженный).
2. Геморрагический лимфаденит.
3. Септическая селезенка.
4. Зернистая дистрофия и венозная гиперемия печени, почек, миокарда.
5. Серозно-геморрагический гастроэнтерит, уроцистит.
6. Серозно-геморрагический конъюнктивит.
7. Серозно-фибринозный плеврит и перитонит.

VI. БОЛЕЗНИ ЛОШАДЕЙ

1. Мыт лошадей

У жеребенка:

1. Серозный воспалительный отек подкожной клетчатки подчелюстного пространства.
2. Гнойно-катаральный ринит, фарингит, гайморит.
3. Абсцессы в подчелюстных и заглочных лимфоузлах, в легких, печени, почках, селезенке.
4. Септическая селезенка.
5. Гнойные артриты, плеврит, перикардит.

2. Инфекционная анемия

Острое и подострое течение:

1. Геморрагический диатез.
2. Септическая селезенка.
3. Серозно-геморрагический лимфаденит.
4. Зернистая и жировая дистрофия почек и миокарда.
5. Muskatная печень (острая венозная гиперемия).
6. Серозно-геморрагические отеки подкожной клетчатки.
7. Анемия, иногда желтуха, исхудание.
8. Гисто: диффузная пролиферация гистиоцитов и лимфоцитов в печени и почках; гемосидероз печени, почек и других органов; геморрагическая инфильтрация селезенки, уменьшение в ней гемосидерина.

Хроническое течение:

1. Гиперплазия селезенки и лимфоузлов.
2. Muskatная печень (хроническая венозная гиперемия).
3. Очаги склероза в миокарде.
4. Серозные отеки подкожной клетчатки.
5. Анемия, истощение.
6. Гисто: диффузно-гнездная пролиферация лимфоцитов и гистиоцитов в печени, почках; гемосидероз печени, почек и других органов; лимфоидная гиперплазия и резкое уменьшение гемосидерина (депигментация) в селезенке.

3. Грипп лошадей

1. Серозно-катаральный конъюнктивит, ринит, ларингит, трахеит и бронхит.
2. Острая катаральная, крупозная или гнойная пневмония (осложнение).

3. Серозные отеки подкожной клетчатки в области груди, брюшной стенки, задних конечностей.
4. Острый катаральный гастроэнтерит.
5. Серозное воспаление подчелюстных, заглоточных, средостенных, бронхиальных и брыжеечных лимфоузлов.
6. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.

4. Эпизоотический лимфангоит (африканский сап, бластомикоз)

1. Утолщение кожи (до 5-6 см).
2. По ходу кожных шнуров гнойники и язвы различной величины.
3. В лимфатических узлах (подчелюстных, предлопаточных, коленной складки) абсцессы, свищи (при злокачественной форме).
4. Твердые узелки и язвы разных размеров на слизистой оболочке носовой полости (при злокачественной форме).
5. Фокусы в легких, печени, почках и селезенке (иногда).

5. Инфекционный энцефаломиелит (ИЭМ)

1. Желтушность слизистых и серозных оболочек, тканей и скелетных мышц.
2. Альтеративный (некротический) гепатит.
3. Кровоизлияния под эпи- и эндокардом, в слизистой оболочке мочевого пузыря, желудочно-кишечного тракта и носовой полости.
4. Зернистая и жировая дистрофия почек и миокарда.
5. Атрофия и депигментация селезенки.
6. Острый катаральный гастроэнтерит и завал толстого отдела кишечника.
7. Кровоподтеки в подкожной клетчатке в области головы, брюшной стенки, конечностей.
8. Истощение.
9. Гисто: негнойный серозный энцефалит.

6. Африканская чума лошадей

Смешанная форма:

1. Серозные отеки подкожной и межмышечной клетчатки головы, шеи, подгрудка, брюшной стенки, конечностей.
2. Геморрагический диатез.
3. Гиперемия и отек легких.
4. Гидроторакс, гидроперикардium, асцит.
5. Острый катаральный, эрозивно-язвенный гастрит.
6. Серозное воспаление брыжеечных лимфоузлов.
7. Увеличение селезенки.

7. Ринопневмония (вирусный аборт) лошадей

1. Острый катаральный ринит, ларингит, трахеит, бронхит.
2. Герпетическая сыпь и изъязвления слизистых оболочек носоглотки и трахеи.
3. Узелковая сыпь на стенках воздухоносных мешков.
4. Кровоизлияния в слизистых и под серозными оболочками.
5. Эрозивно-язвенный энтерит.
6. Серозный лимфаденит.
7. Небольшое увеличение селезенки.
8. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда.
9. Острая венозная гиперемия и отек легких.
10. Орхиты у жеребцов, пузырьковая сыпь на слизистой оболочке влагалища у кобыл.
11. Гисто: негнойный лимфоцитарный менингоэнцефаломиелит.

8. Вирусный артериит лошадей

1. Геморрагический диатез.
2. Инфаркты в селезенке.
3. Серозный лимфаденит.
4. Зернистая дистрофия печени, почек, миокарда, иногда инфаркты в них.
5. Катаральный, катарально-геморрагический энтероколит.
6. Серозно-катаральный конъюнктивит и кератит.
7. Серозный отек век, подкожной клетчатки конечностей, брюшной стенки, легких.
8. Гисто: некротические очаги в стенках мелких артерий, отек и лимфоцитарная инфильтрация стенок мелких сосудов преимущественно в селезенке, слепой и ободочной кишках.

VII. БОЛЕЗНИ МЕЛКОГО РОГАТОГО СКОТА

1. Анаэробная энтеротоксемия овец

1. Наличие большого количества экссудата в брюшной и грудной полостях.
2. Кровоизлияния на эпикарде.
3. Дряблость и кровенаполненность печени.
4. Отечность легких и брыжеечных лимфатических узлов.
5. Размягченность почек (у молодняка).
6. Геморрагическое воспаление кишечника; слизистая оболочка при этом местами некротизирована (иногда).

2. Бразот овец и коз

1. Катарально-геморрагическое, некротическое (эрозивно-язвенное) воспаление сычуга и тонкого кишечника, серозный отек их стенки.
2. Серозные и серозно-геморрагические отеки и эмфизема в подкожной и межмышечной клетчатке в области головы, шеи, подгрудка, живота.
3. Серозное и серозно-геморрагическое воспаление брыжеечных, порталных и околопочечных лимфоузлов.
4. Серозно-фибринозный плеврит, перитонит и перикардит.
5. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
6. Очаговые (нодулярные и нодозные) некрозы в печени.
7. Слабое увеличение селезенки.
8. Кровоизлияния в слизистой оболочке сычуга, тонкого кишечника, трахеи, бронхов, под эндокардом и эпикардом.
9. Быстрое разложение трупа.

3. Копытная гниль

1. Гнойно-некротическое язвенное воспаление кожи межпальцевой щели, подошвы, мякиша, стенок копытец.
2. Спадение рогового башмака.
3. Истощение, общая анемия.

4. Скрепи

1. Расчесы кожи и рваные раны в области лба, хвоста, ягодиц, облысение кожи в этих местах.
2. Атрофия щитовидной железы.
3. Гипертрофия надпочечников.
4. Острая венозная гиперемия и отек головного мозга.
5. Истощение.

6. Гисто: губкообразная энцефалопатия: вакуолизация, лизис и пикноз нейронов стволовой части головного мозга, гипертрофия и пролиферация астроцитов, вакуолизация (губчатость) серого мозгового вещества.

5. Висна-маеди

Легочная форма, маеди:

1. Хроническая лобарная интерстициальная пневмония (легкие увеличены в 2-4 раза, консистенции губчатой резины, серо-голубого или серо-бежевого цвета).
2. Серозно-гиперпластическое воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
3. Истощение.
4. Гисто: хроническая интерстициальная пневмония: лимфоцитарные пролифераты в стенках альвеол, лимфоцитарные периваскулиты и перибронхиты, метаплазия альвеолярного эпителия (превращения плоского эпителия в кубический), фиброз интерстициальной соединительной ткани и альвеолярных стенок.

Нервная форма, висна:

1. Атрофия скелетных мышц (особенно задних конечностей).
2. Истощение.
3. Гисто: диссеминированный демиелинизирующий негнойный лимфоцитарный менингоэнцефаломиелит: очаговые и диффузные микроглиальные пролифераты в белом веществе, лимфоцитарные периваскулиты в белом и сером веществе мозга, демиелинизация нервных волокон, очаговые некрозы белого вещества головного и спинного мозга.

6. Аденоматоз легких овец

1. Множественные мелкие и крупные опухолевые узлы в легких.
2. Разrost опухолевой ткани (метастазы) в бронхиальных и средостенных лимфоузлах, в плевре, брюшине, брыжейке, печени, почках.
3. Хроническая катаральная, фибринозная и гнойная (абсцедирующая) пневмония.
4. Истощение.
5. Гисто: опухолевый разrost эпителия бронхиол (аденокарцинома легких).

7. Блутанг (инфекционная катаральная лихорадка овец, синий язык)

1. Острый катаральный ринит, конъюнктивит, изъязвление роговицы.
2. Острый катаральный, некротический, эрозивно-язвенный стоматит.
3. Катарально-геморрагический гастроэнтерит.
4. Серозное воспаление подчелюстных, заглоточных, предлопаточных и брыжеечных лимфоузлов.
5. Серозный отек подкожной и межмышечной клетчатки губ, щек, ушных раковин, а также языка, слизистой оболочки неба, мышц шеи, спины.
6. Гиперемия кожи основания рогов, венчика, промежности, сосков молочной железы.
7. Серозный пододерматит.
8. Кровоизлияния в слизистых оболочках ротовой полости, мочевого пузыря, конъюнктиве, под эпи- и эндокардом, в мышцах шеи и спины.
9. Гидроторакс, гидроперикардium, асцит.
10. Острая венозная гиперемия печени и почек.
11. Отек легких, иногда аспирационная пневмония (осложнение).
12. Небольшое увеличение селезенки.
13. Истощение.

8. Контагиозная эктима овец и коз

1. Инфекционная сыпь (узелки, везикулы, пустулы, корочки-струнья) на губах, подбородке, вокруг ноздрей.
2. Эрозивно-язвенный стоматит.
3. Эрозивно-язвенный острупляющий дерматит в области пуга и венчика конечностей. Отслоение копытного рога и деформация копытца.
4. Узелковый дерматит на вымени и сосках у овцематок, на мошонке и препуции у баранов.
5. Серозное воспаление регионарных лимфоузлов.
6. Лобулярная катаральная бронхопневмония (осложнение).

9. Инфекционная плевропневмония коз

1. Лобарная крупозная некротическая пневмония с мраморным рисунком поверхности разреза легких.
2. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
3. Серозное воспаление бронхиальных и средостенных лимфоузлов.
4. Острый катаральный абомазит и энтерит.
5. Небольшое увеличение селезенки.
6. Истощение.

10. Инфекционная агалактия овец и коз

1. Резко выраженный отек подкожной клетчатки в области вымени, надвыменных лимфатических узлах.
2. Серозно-фибринозный артрит.
3. Лимфатические узлы увеличены и отечны.
4. В почках фокусный нефрит и инфильтрация соединительной ткани.

Послеубойная диагностика некоторых инвазионных болезней по патологоанатомическим изменениям, обнаруживаемым при ветсанэкспертизе туш и органов от больных животных.

1. Трихинеллез.

Основной источник заражения людей трихинеллами – домашние свиньи, дикий кабан, другие охотничье-промысловые всеядные и плотоядные, выявляют трихинелл у грызунов, морских млекопитающих, иногда у лошадей, дичи (диких птиц) и других. У нового хозяина личинки гельминта, попавшие с мясом, превращаются в половозрелых и паразитируют в кишечнике, а отрожденные личинки, после миграции расселяются в поперечно-полосатых мышцах. Расселение личинок трихинелл неравномерно-гнездное, в результате пораженные участки мышц чередуются с не зараженными.

В начале болезни регистрируют: травматический миозит (в период расселения и роста личинок). В период хронического течения – разrost интерстициальной соединительной ткани в мышцах, где паразитируют трихинеллы, с инкапсулированием паразитов (личинок *T. spiralis*) и последующей их петрификацией (у свиней к 1-1,5 годам после инвазирования).

Для исследования от каждой туши берут две пробы (около 60 г каждая) мышц, в которых личинки чаще и больше выявляются:

от свиней – из ножек диафрагмы (на границе перехода мышечной ткани в сухожилие), а при отсутствии их – из мышц реберной части диафрагмы, межреберных, или жевательных, шейных, поясничных, икроножных;

от медведей, кабана, лошади, нутрий – из мышц языка, ножек диафрагмы, а при отсутствии их – из мышц шеи, жевательных, поясничных, икроножных и других.

Из каждой пробы свинины исследуют не менее 12 срезов компрессорным методом или 5 г – методом переваривания мышц в искусственном желудочном соке.

Мясо лошади исследуют перевариванием проб мышц в искусственном желудочном соке; свинину из неблагополучных хозяйств и при выявлении сомнительных включений исследуют от туши по 96 срезов или двукратным перевариванием проб мышц в искусственном желудочном соке.

2. Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней.

Цистицерки – личиночная стадия (*C. bovis*) – бычьего и (*C. cellulose*) – свиного (вооруженного) цепней, (паразитирующих у человека) в виде овальной формы пузырьков (размером с зерно ячменя и более), заполненных полупрозрачной жидкостью, в которой находится, в каждом, сколекс (головка) паразита, просвечивающийся беловатым пятнышком; паразитируют преимущественно в скелетных мышцах и сердце, при сильной инвазии – в языке и внутренних органах. Жидкость в пузыре токсична.

Вызывают разrost интерстициальной соединительной ткани в пораженных мышцах с инкапсулированием, а в дальнейшем и петрификацией паразитов (к 4-6 годам).

Обнаруживают их на разрезах жевательных мышц, сердца и др.¹; осмотром языка, туши, внутренних органов цистицерки выявляются невооруженным глазом. Повышают достоверность исследования осмотром туш с облучением УФЛ. Погибшие цистицерки (петри-

¹ *C. bovis* чаще выявляют в глубоких слоях мышц и нередко обывственны, у свиней – преимущественно в мышце сердца, передней части туши и в поясничных, при интенсивной инвазии также в мышце глаз, в мозге, печени (*C. cellulose* также регистрируют – у кабана, медведя, кроликов, зайцев, иногда у человека).

фицированные) можно дифференцировать микроскопическим исследованием по наличию на сколексе присосок и (от свиней) крючьев, они не подвергаются разрушению.

3. Спарганоз.

Личиночный гельминтоз кабанов, редко домашних свиней и др. животных (барсуков, птиц); возбудитель – плероцеркоид (спарганум) червеобразной формы, головная часть их с ботрией, в шейной – поперечная складчатость длиной до 30 см, отдельные личинки могут выходить (после созревания мяса) и оставаться свищевые ходы; при ветеринарно-санитарной экспертизе выявляют их в подкожной клетчатке, мышцах подмышечной области, шеи, спины, в брюшной и/или тазовой областях.

4. Эхинококкоз личиночный.

При ветеринарно-санитарной экспертизе выявляют множество эхинококковых пузырей в печени, легких, реже в почках, селезенке, иногда в костях (трубчатых). Отмечается атрофия пораженных органов.

В пораженных органах поверхность бугристая, в паренхиме уплотненные очаги ближе к поверхности, представляют пузыри от просяного зерна до гусиного яйца и более. Внутри пузырей жидкость, по внутренней поверхности их выводковые капсулы с зародышевыми сколексами, которые нередко свободно плавают, при большом количестве на дне образуют «эхинококковый песок». Их дифференцируют от альвеококков, которые плотные, на разрезе с перегородками к центру, чаще выявляют в печени, у свиней – в легком; у КРС дифференцируют от туберкулезных очагов, которые заключены в соединительно-тканой капсуле, творожистые или обызвествленные.

5. Токсоплазмоз.

В острую стадию отмечают гепатит, отек легкого, узелковый нефрит.

В хроническую стадию – в печени легких, почках и лимфатических узлах (в местах локализации паразитов) некротические очаги. Селезенка увеличена, с дистрофическими изменениями и множеством кровоизлияний. Диагноз подтверждается лабораторными исследованиями (гистологическими).

6. Саркоцистоз (Саркоспоридиоз).

Внутриклеточные паразиты на стадии саркоцисты локализуются в мышцах, в определенных областях туши и органах, в зависимости от вида животного. У крупного рогатого скота – в мышцах пищевода, в языке, диафрагме, сердце, межреберных мышцах; у овец и коз – в мышцах пищевода, языка, глотки, реже в поясничных; у свиней – в мышечной части диафрагмы, межреберных, брюшных, мышцах сердечной и поясницы. При экспертизе в мышцах пищевода крупного рогатого скота, овец и коз обнаруживают крупные саркоцисты (мишеровы мешочки) в виде серовато-белых продолговатых включений с зерно фасоли. В других мышцах обнаруживаются саркоцисты в виде продолговатых крупинок длиной около 0,4 мм. При микроскопии срезов из таких мышц и при трихинеллоскопии свинины находят мелких саркоцист в виде мешочков различной формы, более темного, чем мышечные волокна, цвета. В мясе свиней только при сильном поражении визуально выявляют саркоцист, оно напоминает массу, посыпанную манной крупой. Мышечные волокна приобретают желтоватый цвет, становятся бледными и дряблыми.

7. Цистицеркоз tenuicollis.

В начале инвазии выявляют травматический паренхиматозный гепатит, в результате разрушения мигрирующими цистицерками, в печени – ходы, как рубцы, заполненные кровью или выявляются петрифицированные цистицерки (паразитарные узелки) в виде сероватых казеозных очажков.

В хроническую стадию – при ветсанэкспертизе визуально обнаруживают, чаще на серозном покрове печени и (или) брыжейке, сальнике, нередко на плевре, брюшине цистицерки, в виде грушевидных пузырей, свисающих на ножке-«шейке» размером от горошины до куриного яйца, при интенсивной инвазии – выявляются в виде гроздьев (у резистентных животных выявляют чаще «паразитарные узелки»).

8. Ценурозы.

Ценуроз мозговой: возбудитель – *Coenurus cerebralis*. Выявляют (в острой стадии) кровоизлияния и отек в коре больших полушарий головного мозга. В последующем на мозговой ткани или в глубине обнаруживают ценурозные пузыри (содержащие до 300 зародышей в виде мелких белых зернышек), размером от горошины до гусиного яйца; выявляют атрофию мозгового вещества вокруг ценурозных пузырей, иногда паразитов обнаруживают в спинном мозге. Если пузырь расположен на поверхности мозга, то наблюдается утончение костей до такой степени, что под давлением пальца их можно продавить.

Ценуроз мышечный вызывает *Coenurus scjabini*. После убоя животного обнаруживают ценурозные пузыри (от 2 см в диаметре и более), в подкожной клетчатке, мышцах шеи, плеча, спины, бедра и др.

9. Случайная болезнь однокопытных (дурина, трипоносомоз).

Отмечают истощение, асимметрию парализованных губ, ушей. Слизистые оболочки анемичны, в области мочеполовых органов (основная локализация возбудителя) отеки, возможны узелки, язвы, депигментация – «талерные бляшки». Лимфатические узлы увеличены, при остром течении увеличены почки, селезенка. Дистрофические изменения в мышцах сердца, крупа и задних конечностей.

10. Пироплазмидозы.

Распространенность пироплазмидозов обусловлена зоной паразитирования клещей-переносчиков возбудителей кровепаразитозов. В Беларуси распространение имеют клещи рода *Ixodes* – переносчики возбудителей бабезиоза и анаплазмоза (переносчиками анаплазмоза могут быть и кровососущие насекомые).

При послеубойной диагностике отмечают, что слизистые оболочки бледные и желтушные, с точечными кровоизлияниями. Легкие отечны (при анаплазмозе – эмфизематозные), гипертрофические изменения (и кровоизлияния) в сердечной мышце, печени (дряблая, желто-глинистого цвета), селезенке (сильно увеличена, дряблая), нередко кровоизлияния в почках, в слизистой сычуга, кишечника, водянистая кровь. В мазках крови (из сердца, селезенки) находят одноклеточных кровепаразитов (пироплазмид).

11. Эймериозы.

Внутриклеточные простейшие, локализуются в слизистой кишечника и желчных протоках. Изменения зависят от вида возбудителей их локализации, интенсивности заражения. Слизистая оболочка кишок местами утолщена, покрасневшая, нередко с очагами некроза и кровоизлияниями, с наличием плотных серовато-белых очажков, которые могут быть и на поверхности печени (вдоль желчных протоков), диагноз подтверждается лабораторно.

12. Трихомоноз крупного рогатого скота.

Отмечают воспалительные поражения различных участков половой системы и различной интенсивности: от катарально-гнойного вестибуло-вагинита до пиометры. Диагноз подтверждается лабораторно – выделением возбудителя – *Trichomonas foetus*.

13. Фасциолез.

Изменения зависят от стадии болезни и интенсивности инвазии. При остром течении - изменения, характерные для гепатита, в печени обнаруживаются кровоизлияния от мигрирующих паразитов.

При хроническом фасциозе поверхность печени часто бугристая (хронический холангит, с разрастанием стенок желчных протоков), с выступающими расширенными (до 2 см) извитыми желчными протоками, в виде желтовато-серых тяжей. Стенки протоков утолщены (обызвествляются) с хрящевидной плотностью, на разрезе из них выявляются листовидные паразиты, длиной до 2-3 см и полужидкая зеленовато-коричневая масса. В легких (в красно-темных очагах) могут быть обнаружены фасциолы (но недоразвитые), в хронических случаях в бронхах они обызвествляются, а в центре таких очажков желто-коричневая густая жидкость – паразитарные холикозы в легких. Портальные лимфоузлы увеличены, поверхность их разреза темно-бурого цвета.

14. Дикроцелиоз.

Желчные протоки печени изменяются только при сильном заражении, но без обызвествления. О наличии гельминтов во вскрытых желчных ходах свидетельствует коричнево-черный цвет их содержимого (от черной окраски яиц паразитов). Для обнаружения гельминтов, по поверхности разреза печени (вдоль вскрытых желчных протоков) проводят ладонью руки и на ладони останутся мелкие (1-2х0,2 см) плоские паразиты.

15. Диктиокаулез.

В легких отмечают эмфизематозные и ателектазные участки серо-красного или темно-красного цвета. При вскрытии этих участков в бронхах находят нитевидных гельминтов белого цвета, длиной 3-5 см, значительное количество слизи, как результат бронхита и пневмонии.

16. Метастронгилезы.

При метастронгилезе в зависимости от интенсивности инвазии регистрируют катаральный бронхит, нередко бронхопневмонию, иногда гнойно-катарального характера. Бронхи наполнены слизью и содержат нитевидных паразитов, бронхиальные лимфоузлы увеличены, сочные, могут быть точечные кровоизлияния.

17. Лингватулез.

Паразиты вызывают в брыжеечных лимфатических узлах различные изменения. Обычно в них обнаруживают некротические очажки величиной от просыаного зерна до горошины (желтовато-серые, зеленые), содержащие личинок. Очажки возникают преимущественно в корковом слое лимфоузла. Более старые очаги обызвествляются.

18. Парамфистоматозы жвачных.

При остром течении – катарально-геморрагический гастроэнтерит, отеки; в стенке сычуга, 12-перстной кишки – паразитарные узелки (серовато-белые с горошину); компрессионным исследованием в них выявляют молодых паразитов.

При хроническом течении – атрофия ворсинок рубца. Обнаруживают половозрелых парамфистоматид (плоских конической формы до 2 см длины), нередко истощение.

19. Мониезиоз овец и крупного рогатого скота.

Отмечают признаки энтерита, у инвазированных ягнят нередко параличи конечностей. В кишечнике обнаруживают паразитов рода *Moniezia*: стробила длиной 4-10 м (в виде молочно-белой ленты).

20. Аскариоз.

В начальной стадии болезни (миграции личинок) выявляют пневмонию, признаки гепатита (пятнистость печени). При кишечной локализации паразитов: катаральное воспаление кишок, нередко перитонит. В других органах (при низкой интенсивности инвазии) патолого-анатомические изменения могут не выявляться, у поросят нередко рахит. Мясо инвазированных свиней низкого качества.

21. Параскариоз.

В начальной стадии болезни выявляют в легких – отек, мелкие кровоизлияния и можно найти (мигрирующих) личинок этого возбудителя.

При хронической стадии – в кишечнике отмечают катаральное воспаление и обнаруживают взрослых параскаридов.

22. Неоскариоз жвачных.

В тонком отделе кишечника выявляют катаральное воспаление, очаговый некроз слизистой оболочки и наличие паразитов. Иногда в кишках обнаруживают целые клубки паразитов. Мясо сильно инвазированных телят нередко издает специфический запах, напоминающий запах ацетона, хлороформа или эфира, и имеет неприятный привкус.

23. Эзофагостомоз.

При остром течении обнаруживаются паразитарные узелки вокруг личинок на стенках толстых кишок, иногда узелки абсцедируются; взрослые паразиты – в просвете кишок (рода *Oesophagostomum*: нематоды белого цвета, длиной до 2 см).

24. Гемонхоз.

В сычуге обнаруживают половозрелых гельминтов рода *Haemonchus*: длина 1,8—3,4 см, имеют сравнительно короткий и тупой головной конец с шейными сосочками.

Обнаруживают поражение сычуга и тонкого отдела кишечника в виде катарального воспаления, точечных кровоизлияний, мелких язв и маленьких серых пятен с отверстиями в центре (места локализации личинок). В просвете тонкого отдела кишечника выявляют паразитов.

25. Стронгилоидозы.

В легких – большое количество точечных и пятнистых кровоизлияний, мелких (полигональной формы) очагов ателектаза и сероватых плотных полупрозрачных паразитарных узелков, размером 1,5x2 мм. В печени и почках (под капсулой) беловатые паразитарные очажки. В тонких кишках – серозно-катаральное или катарально-геморрагическое воспаление, в соскобах из слизистой выявляют паразитов.

26. Трихоцефалез.

У интенсивно инвазированных животных отмечают выраженный катаральный или катарально-геморрагический колит, проктит (у поросят), изменения в слепой, ободочной кишках (у жвачных); обнаруживают гельминтов, проникших в слизистую кишечника, или образующих извитые ходы в ней; могут выявляться дистрофические изменения в паренхиматозных органах, лимфаденит.

27. Альфортиоз.

При альфортиозе на брюшине, диффузно гиперемированной, обнаруживают гематомы в виде красных, синеватых пятен, содержащие личинок (чаще в области реберной дуги, пахов). При осложнениях регистрируют перитонит, с изменениями, характерными для сепсиса.

28. Деляфондиоз.

При деляфондиозе выявляют: аневризму и тромбоз передней брыжеечной артерии в области корня брыжейки; внутри тромбов обнаруживают личинки деляфондий. Нередко паразитарные узелки (холикозы) в легких и печени. Эмболические инфаркты стенки толстого кишечника.

29. Онхоцеркоз.

В местах локализации паразитов (выйная связка, сухожилия конечностей) обнаруживают кровоизлияния, некрозы и разrost грануляционной ткани, которая впоследствии подвергается рубцеванию и петрификации. При осложнении патогенной микрофлорой выявляют гнойно-некротические процессы.

30. Сетариоз.

На брюшине, локально гиперемированной, обнаруживают воспалительные процессы и паразитов – нематод светло-серого цвета от 3 до 12 см длиной и 0,8-0,9 мм толщиной. Часто обнаруживают на серозных покровах печени, селезенки, других внутренних органов в местах локализации паразитов очаговое или ворсинчатое разрастание соединительной ткани, иногда с развитием гнойно-некротических изменений. При поражении глаз выявляют конъюнктивит, помутнение роговицы и в передней камере глаза недоразвитых паразитов длиной до 1 см. При локализации паразитов в половых органах самцов – воспалительный отек в мошонке.

31. Гиподерматоз крупного рогатого скота.

В области спины в подкожной клетчатке и на поверхности мышц находят соединительнотканые уплотнения (бугорки) с личинками овода или свищи. Могут выявляться инфильтраты, гнойные воспалительные фокусы (желто-зеленого цвета), очаги некроза.

32. Эстроз.

Паразитоз, характеризующийся скоплением личинок полостного овода в хоанах, глотке, во входе в пищевод, иногда в лобных пазухах и в полости рогов. Выявляют личинок у овец, лосей, оленей и других животных. В местах гибели личинок обнаруживают некротические язвы. Отмечают гиперемии точечные кровоизлияния на слизистой оболочке верхних дыхательных путей, отечность в носовой полости, гиперемии оболочек головного мозга.

33. Чесотка.

На коже отмечаются плотные на ощупь бугорки от 2 до 10 мм в диаметре, расчесы, дерматиты. Участки аллопеций. Диагноз подтверждают лабораторным исследованием соскобов из очагов поражения и обнаружением клещей. Могут быть признаки истощения.

34. Симулидотоксикозы.

Точечные и пятнистые кровоизлияния в коже ушных раковин, шеи, живота, промежности, воспалительные отеки кожи в местах кровоизлияний. Воспалительные изменения подчелюстных (нижнечелюстных), заглочных, предлопаточных поверхностных паховых (надвымянных) лимфоузлов. Гиперемия и отек легких, расширение сердца.

35. Вольфартиоз (поражение личинками мясной мухи).

Наличие ран на участках мацерированной кожи, слизистых оболочек. В ранах обнаруживают личинок мухи *Wohlfahrtia magnifica*. Могут отмечаться участки деструктивных изменений в подкожной клетчатке, мышцах по ходу движения личинок. Иногда отмечают признаки истощения животных.

**Наиболее типичные патоморфологические изменения, обнаруживаемые при
проведении ветсанэкспертизы мяса от больных некоторыми
болезнями птиц**

1. Грипп кур

1. Геморрагический диатез.
2. Геморрагическое кольцо в слизистой оболочке железистого желудка на месте перехода его в мышечный желудок.
3. Цианоз гребня и сережек.
4. Серозно-фибринозный перикардит и плевроперитонит.
5. Катарально-геморрагический энтерит.
6. Серозные отеки подкожной клетчатки.
7. Неизменная селезенка.
8. Гисто: микронекрозы головного мозга.

2. Болезнь Ньюкасла

2. Геморрагический диатез.
3. Геморрагическое кольцо в слизистой оболочке железистого желудка на месте перехода его в мышечный желудок.
4. Цианоз гребня и сережек.
5. Серозные отеки в подкожной клетчатке.
6. Фибринозно-некротический, эрозивно-язвенный энтерит с образованием струпов-бутонов.
7. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда.
8. Венозная гиперемия и отек легких.
9. Небольшое увеличение селезенки.
10. Гисто: негнойный лимфоцитарный энцефалит.

3. Болезнь Гамборо

1. Серозно-геморрагический (фибринозный) бурсит. Некроз лимфоидных фолликулов.
2. Серозно-геморрагический спленит. Некроз лимфоидной ткани.
3. Атрофия тимуса, костного мозга, эзофагальных и цекальных миндалин. Некроз лимфоидной ткани.
4. Кровоизлияния в скелетных мышцах.
5. Зернистая дистрофия почек.

4. Лейкоз птиц

Лимфоидный лейкоз у кур:

1. Разrost (диффузный или в виде узлов) саловидной опухолевой ткани в фабрициевой бурсе.
2. Опухолевые саловидные узлы в сердце, легких, железистом желудке, кишечнике, печени, селезенке, почках.
3. Истощение и общая анемия.
4. Гисто: опухолевая ткань состоит из лимфоцитов.

5. Болезнь Марека

Классическая, нервная форма:

1. Сероглазие, деформация зрачка.
2. Неврит с резким утолщением в седалищных нервах и в нервах плечевого и пояснично-крестцового сплетений.
3. Опухолевые саловидные узлы в яичнике и семенниках.
4. Водянка грудобрюшной полости.
5. Истощение и общая анемия.
6. Гисто: размножение лимфоцитов, плазмочитов и гистиоцитов в утолщенных нервах и опухолевых узлах.

Острая, висцеральная, опухолевая форма:

1. Сероглазие.
2. Опухолевые саловидные узлы в подкожной клетчатке, скелетных мышцах, печени, селезенке, почках, яичнике, семенниках, сердце, легких, железистом желудке, кишечнике, брыжейке.
3. Атрофия или опухолевидные узлы в тимусе и фабрициевой бурсе.
4. Неврит с утолщением (не всегда).
5. Гиперплазия перьевых фолликулов.
6. Гисто: размножение лимфоцитов, плазмочитов и гистиоцитов в опухолевых узлах.

6. Инфекционный ларинготрахеит

1. Острый катаральный, катарально-геморрагический или крупозный ларингит и трахеит.
2. Катарально-геморрагический энтерит и клоацит.
3. Катарально-гнойный конъюнктивит и кератит.
4. Истощение.
5. Гисто: десквамация эпителия в гортани и трахее, внутриядерные включения в эпителиальных клетках слизистой оболочки трахеи.

7. Инфекционный бронхит

Респираторная форма (у цыплят до 3-недельного возраста)

1. Серозно-катаральный ринит, конъюнктивит.
2. Серозно-катаральный, фибринозный трахеит и бронхит.
3. Очаговая катаральная или катарально-фибринозная пневмония.
4. Серозно-фибринозный аэросаккулит.
5. Истощение.

Нефрозо-нефритная форма (у цыплят 3-9-недельного возраста)

1. Нефрозо-нефрит, скопление уратов в мочеточниках.
2. Переполнение прямой кишки и клоаки беловатыми фекалиями с примесью уратов.
3. Висцеральный мочекислый диатез.

репродуктивная форма (у кур-несушек)

1. Атрофия яичника.
2. Фибринозный сальпингит, кистоз яйцевода.
3. Желточный перитонит.
4. Истощение.

8. Оспа птиц

1. Узелковая сыпь в коже головы, шеи, крыльев.
2. Гиперплазия и некроз эпителия слизистой оболочки ротовой полости, гортани, пищевода, глотки, трахеи.
3. Крупозно-дифтеритический энтерит и конъюнктивит.
4. Увеличение селезенки.

5. Зернистая дистрофия и некроз в печени.
6. Кровоизлияния на эпикарде и брюшине.
7. Гисто: тельца Борреля и Боллингера в оспинах.

9. Хламидиоз птиц

Смешанная форма хламидиоза:

1. Острый катаральный, катарально-гнойный конъюнктивит, кератит.
2. Острый катаральный ринит, трахеит.
3. Острая катаральная бронхопневмония.
4. Серозно-фибринозный аэросаккулит, перикардит, плевроперитонит.
5. Септическая селезенка.
6. Острый катаральный, катарально-геморрагический энтерит.
7. Зернистая дистрофия печени и милиарные очаги некроза в ней.
8. Зернистая дистрофия почек и миокарда.
9. Истощение, эксикоз.
10. Гисто: элементарные частицы и цитоплазматические включения возбудителя в слизистой оболочке трахеи, печени, почках, селезенке.

10. Туберкулез птиц

1. Субмилиарные и милиарные узелки с казеозным некрозом в илеоцекальной области тонкого отдела кишечника.
2. Множественные узлы с казеозным некрозом в стенке тонких и толстых кишок с изъязвлением слизистой оболочки.
3. Милиарные и нодулярные узелки с казеозным некрозом в печени, селезенке, костном мозгу.
4. Истощение – атрофия жира и скелетных мышц, общая анемия (или жировая дистрофия печени, разрыв ее, кровоизлияние в грудобрюшную полость, постгеморрагическая анемия).
5. Гисто: в центре туберкулов – казеозный некроз, вокруг Т-лимфоциты, эпителиоидные клетки, реже эозинофилы и гигантские клетки.

11. Пастереллез (холера) птиц

1. Цианоз гребня и сережек.
2. Крупозная плевропневмония.
3. Серозно-фибринозный перикардит.
4. Геморрагический диатез.
5. Зернистая дистрофия и очаговые некрозы в печени и миокарде.
6. Острый катаральный или геморрагический дуоденит.
7. Увеличенная селезенка (не всегда).

12. Сальмонеллез птиц

У кур и индеек:

1. Геморрагический диатез.
2. Увеличение селезенки.
3. Катарально-гнойный конъюнктивит и ринит.
4. Катарально-геморрагический энтерит.
5. Серозно-фибринозный плеврит и перикардит.
6. Милиарные некрозы в печени и миокарде.

У уток:

1. Катаральный энтерит, фибринозный тифлит и колит.
2. Серозно-фибринозный перикардит, перитонит, периспленит.
3. Гиперплазия селезенки.

4. Милиарные некрозы в печени.

Пуллороз кур:

2. Овариит, деформация и разрыв яйцеклеток.
3. Фибринозно-гнойный перитонит.
4. Фибринозное воспаление яйцевода и яйцевые конкременты в нем.
5. Острый катаральный гастроэнтерит, крупозный тифлоколит.
6. Милиарные некрозы в печени и миокарде.
7. Гиперплазия селезенки.
8. Серозно-фибринозный перикардит.
9. Истощение, анемия.

Уцыплят:

1. Нерассосавшийся желточный мешок.
2. Скопление белых фекальных масс в слепых кишках.
3. Катаральный энтерит.
4. Увеличение селезенки.
5. Некрозы в печени, миокарде, легких.

13. Колибактериоз птиц

Колисептицемия:

1. Острый катаральный энтерит.
2. Серозно-фибринозный перигепатит, периспленит, перитонит, перикардит, аэросаккулит.
3. Увеличение селезенки.
4. Милиарные некрозы в печени.

Колиградулематоз птиц

2. Нодулярные и нодозные инкапсулированные очаги с казеозным некрозом в печени и стенке слепых кишок.
3. Множественные милиарные и нодулярные узелки с казеозным некрозом в поджелудочной железе, селезенке, почках, брыжейке, яйцеводе.
4. Множественные очаги казеозного некроза в коже в области клоаки.
5. Истощение, общая анемия.
6. Гисто: в центре колиградулемы – казеозный некроз. По периферии – клеточная зона (гигантские многоядерные клетки, гистиоциты, лимфоциты, псевдоэозинофилы) и капсула из соединительной ткани.

14. Стафилококкоз птиц

1. Признаки септицемии (геморрагический диатез, септическая селезенка, зернистая дистрофия печени, почек, миокарда).
2. Острый серозно-фибринозный полиартрит и тендовагинит с расплавлением участков костей, прилегающих к суставам.
3. Серозно-фибринозный перикардит, а иногда клапанный эндокардит.
4. Инфаркты в печени и селезенке.
5. Катаральный энтерит.
6. Нерассосавшийся желточный мешок.
7. Везикулы, струпь и эрозии в коже головы, гребня, бедер.
8. Кровянистые инфильтраты в подкожной клетчатке и мускулатуре.

15. Энтеровирусный гепатит кур

1. Альтеративный гепатит.
2. Нефрозо-нефрит с отложением уратов в почках и скоплением в мочеточниках.
3. Острый катаральный ринит, ларингит, трахеит.
4. Острый катаральный энтерит.

5. Серозно-фибринозный тифлит.
6. Серозно-геморрагический спленит.
7. Серозно-фибринозные артриты (иногда).
8. Истощение.

16. Стрептококкоз птиц

1. Цианоз видимых слизистых оболочек и кожи.
2. Серозно-геморрагический отек подкожной межмышечной клетчатки.
3. Серозно-катаральный конъюнктивит.
4. Катарально-геморрагический энтерит.
5. Серозно-фибринозный перитонит, перикардит, перигепатит, периспленит, оварио-сальпингит (при подостром и хроническом течении).
6. Венозная гиперемия, зернистая и жировая дистрофия печени и милиарные некрозы в ней.
7. Венозная гиперемия яичника с деформацией фолликулов и кровоизлияниями в них.
8. Септическая селезенка.

17. Микоплазмоз птиц

1. Острый катарально-фибринозный ринит и трахеит.
2. Катаральная или крупозно-некротическая пневмония.
3. Фибринозное воспаление воздухоносных мешков (аэросаккулит).
4. Фибринозный перикардит, перигепатит, периспленит.
5. Острый катаральный гастроэнтерит.
6. Зернистая дистрофия печени, почек и миокарда, очаговые некрозы в печени.
7. Отставание в росте.

БОЛЕЗНИ СТРАУСОВ

1. Грипп страусов

1. Геморрагический диатез.
2. Катаральный конъюнктивит.
3. Ринит, синусит, трахеит.
4. Серозно-фибринозный аэросаккулит.
5. Катаральный гастроэнтерит.
6. Очаговые некрозы в селезенке, печени, почках.
7. Интерстициальная пневмония, оварииты, сальпингиты.

2. Оспа страусов

1. При типичном течении оспенные узелки (бородавки) на коже головы и других бесперьевых участках.
2. Гисто – тельца Борреля и Боллингера в оспинках.
3. При атипичном течении в печени мелкие желтоватые фокусы, кровоизлияния под эпикардом и в серозных оболочках.
4. При хроническом течении зернистая и жировая дистрофия печени, почек, сердца, увеличение селезенки, истощение.

3. Сальмонеллез страусов

1. Катаральный конъюнктивит.
2. Зернистая дистрофия печени и очаги некроза в ней.
3. Фибринозный перигепатит (иногда).

4. Катаральный, катарально-фибринозный энтерит с кровоизлияниями в слизистой оболочке.
5. Эрозивно-язвенный тифлит, крупозно-дифтеритический колит (при хроническом течении).
6. Увеличение селезенки, истощение (при хроническом течении).

4. Респираторный микоплазмоз страусов

1. Серозно-фибринозный, фибринозно-гнойный, некротический аэросаккулит.
2. Серозный, фибринозно-некротический ринит, трахеит.
3. Катарально-фибринозная пневмония.

5. Стрептококкоз страусов

1. Цианоз видимых слизистых оболочек и кожи.
2. Серозно-геморрагические отеки в подкожной и межмышечной клетчатке.
3. Застойная гиперемия внутренних органов.
4. Асцит, гидроторакс, гидроперикардиум со скоплением жидкости желтоватого или красноватого цвета в полостях.
5. Очаговые некрозы в печени, увеличение селезенки.
6. Острый катаральный энтерит.
7. Фибринозный перигепатит, периспленит, перитонит, овариосальпингит.

6. Гемофилез страусов

1. Серозные отеки в подкожной клетчатке.
2. Катаральный конъюнктивит, ринит, трахеит.
3. Катарально-гнойный кератит, панофтальмит.
4. Серозно-фибринозный синусит.
5. Катаральная бронхопневмония, фибринозный аэросаккулит.

7. Стафилококкоз страусов

1. Серозно-фибринозные синовиты и артриты.
2. Геморрагический остеомиелит.
3. Острый катаральный энтерит.
4. Зернистая и жировая дистрофия печени.
5. Серозно-фибринозные артриты с эрозиями и гнойно-некротическим воспалением хрящевой ткани суставов.

8. Анаэробная энтеротоксемия страусов

1. Острый катаральный, катарально-геморрагический энтерит с примесью крови и пузырьков газа в просвете кишечника.
2. Застойная гиперемия и кровоизлияния в печени, почках.
3. Зернистая и жировая дистрофия печени.
4. Кровоизлияния на серозных оболочках и в коже пальцев.
5. Истощение (при хроническом течении).

9. Аспергиллез страусов

1. При генерализации процесса аспергиллезная узелковая пневмония.
2. Наличие аспергиллезных узелков в слизистой оболочке трахеи и в стенке воздухоносных мешков.
3. Аспергиллезные узелки серо-белого или желтовато-белого цвета в слизистой оболочке трахеи, бронхов, легких, в печени, селезенке, почках.

10. Кандидомикоз (кандидиоз) страусов

1. Серовато-белые, желтые, желтовато-бурые пленки до 1 см в диаметре на слизистых оболочках ротовой полости, глотки, пищевода, желудка и тонкого кишечника.

11. Фузариотоксикоз страусов

1. Очаги некроза в слизистой оболочке ротовой полости.
2. Катаральный эзофагит и гастрит с кровоизлияниями в слизистой оболочке.

Приложение 6
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

**Данные
о термоустойчивости возбудителей некоторых инфекционных болезней животных**

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Аденовирусная инфекция	ДНК-содержащий вирус из семейства Adenoviridae	Весьма устойчив. Прогревание в течение 30-60 мин при температуре +50, +56 и +60°C не инактивирует аденовирус. При температуре +20-+22°C устойчив 1-4 месяца, при +36°C – 15-60 дней.
Аденоматоз овец и коз	РНК-содержащий вирус из семейства Retroviridae	Термолабилен, инактивируется при +56°C за 10 мин.
Актинобациллез	Гриб Actinomyces lignieresii (син.: Actinobacillus lignieresii, Proactinomyces lignieresii)	Быстро погибает при высушивании и нагревании до +52°C.
Актиномикоз	Гриб Actinomyces bovis	Чувствителен к действию высокой температуры. При нагревании до +70-+80°C гибнет в течение 5 мин. Высушивание способствует сохранению возбудителя.
Африканская чума лошадей	РНК-содержащий вирус из семейства Reoviridae, род Orbivirus	Нейротропные штаммы вируса инактивируются при +60°C за 5-15 мин.
Африканская чума свиней	ДНК-содержащий вирус из семейства Iridoviridae	Устойчив к широкому диапазону температур. При температуре +60°C инактивируется за 20 мин. При +37°C жизнеспособен до 30 дней.
Бешенство	РНК-содержащий вирус из семейства Rhabdoviridae, род Lyssavirus	Вирус термолабилен: при +60°C инактивируется через 10 мин, а при +100°C – моментально.
Блуганг	РНК-содержащий вирус из семейства Reoviridae, род Orbivirus	При нагревании до +60°C инактивируется за 5 мин.
Болезнь Ауески	ДНК-содержащий вирус из семейства Herpesviridae	Штаммы вируса, выделенные от поросят с клиническими признаками энцефалита чувствительны к температуре +50°C. Остальные штаммы вируса устойчивы к действию более высоких температур.
Ботулизм	Clostridium botulinum	Вегетативные клетки не устойчивы. Споры при +100°C разрушаются через 5 ч, при +120°C – через 10 мин.

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Брадзот	<i>Clostridium septicum</i> , <i>Clostridium oedematiens</i> ; реже <i>Clostridium gigas</i> , <i>Clostridium sordelli</i>	Споровая форма очень устойчива во внешней среде, к воздействию физических и химических факторов. Кипячение убивает через 30-60 мин.
Бруцеллез	<i>Brucella abortus</i> , <i>B. melitensis</i> , <i>B. suis</i> , <i>B. neotomae</i> , <i>B. ovis</i> , <i>B. canis</i>	При +60-+65°C бруцеллы погибают в течение 15-30 мин, при +70-+75°C их гибель наблюдается через 5-10 мин, при +100°C – мгновенно.
Везикулярная болезнь свиней	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Picornaviridae</i> , род <i>Enterovirus</i>	Разрушается при температуре +60°C в течение 30 мин.
Везикулярный стоматит	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Rhabdoviridae</i> , род <i>Vesiculovirus</i>	При +37°C вирус погибает за 3-4 дня, при +60°C – за 20-30 мин.
Вирусная диарея	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Togaviridae</i> , род <i>Pestivirus</i>	Возбудитель инактивируется при +37°C в течение 5 суток, при +56°C – в течение 35 мин.
Вирусная ринопневмония лошадей	ДНК-содержащий вирус из семейства <i>Herpesviridae</i> , род <i>Herpesvirus</i>	Возбудитель чувствителен к повышенной температуре – теряет активность при +50°C за 5-10 мин.
Вирусный артериит лошадей	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Arteriviridae</i>	При +37°C вирус погибает в течение 48 ч, при +57°C – за 20 мин.
Вирусный (трансмиссивный) гастроэнтерит свиней	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Coronaviridae</i> , род <i>Coronavirus</i>	При нагревании до +56°C инактивируется за 30 мин, при +37°C – за 4 дня, при комнатной температуре – за 45 дней.
Висна-Маэди	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Retroviridae</i> , род <i>Lentivirus</i>	Вирус термолабилен, инактивируется при +56°C за 10 мин.
Гемофилезная (актинобацилярная) плевропневмония свиней	<i>Actinobacillus pleuropneumoniae</i> из семейства <i>Pasteurellaceae</i>	Быстро погибает при нагревании до +70°C и выше.
Гемофилезный полисерозит	<i>Haemophilus parasuis</i> из семейства <i>Pasteurellaceae</i>	Быстро погибает при нагревании до +70°C и выше.
Грипп лошадей	РНК-содержащий вирус семейства <i>Orthomyxoviridae</i>	Слабоустойчив к действию высоких температур. При температуре +60°C инактивируется за 20 мин.
Грипп свиней	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Orthomyxoviridae</i> , род <i>Orthomyxovirus</i>	При температуре +60°C инактивируется за 20 мин, при +18-+22°C жизнеспособен до 6 суток, при +2-+4°C – от 20 суток до 3 месяцев.

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота	Прион	Термоустойчив: при +100°C погибает только через 180 мин.
Дерматомикозы	Гриб рода <i>Trichophyton</i> : <i>T. verrucosum</i> , <i>T. mentagrophytes</i> , <i>T. equinum</i>	При температуре +60-+62°C возбудитель инактивируется в течение 2 ч, а при +100°C – в течение 10-15 мин.
	Грибы рода <i>Microsporum</i> : <i>M. canis</i> , <i>M. equinum</i> , <i>M. gypsum</i> , <i>M. nanum</i>	При температуре +60-+62°C возбудитель инактивируется в течение 2 ч, а при +100°C – в течение 10-15 мин.
Дизентерия свиней	Спирохета <i>Serpulina hyodysenteriae</i> (<i>Borrelia hyodysenteriae</i>)	Нагревание до +40°C убивает спирохет через 4 часа, а до +56°C – через 30 мин; при кипячении они гибнут мгновенно.
Заразный узелковый дерматит овец и коз	ДНК-содержащий вирус из семейства <i>Poxviridae</i> , род <i>Parapoxvirus</i>	При +64°C вирус погибает в течение 2 мин, при +60°C – в течение 5 мин, при +56°C – в течение 30 мин.
Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота	ДНК-содержащий вирус из семейства <i>Herpesviridae</i>	Вирус нестабилен: в гепаринизированной крови телят при комнатной температуре сохраняется 24 ч, а при +4°C – 10 – 12 дней.
Злокачественный отек	<i>Clostridium septicum</i> , <i>C. sordelli</i> , <i>C. novyi</i> , <i>C. perfringens</i> , <i>C. chauvoei</i> , <i>C. histolyticum</i>	Споры клостридий при +35-+40°C сохраняются до 20 мин. Вирулентные штаммы вырабатывают токсин, который разрушается при +60°C.
Иерсиниоз	Иерсинии – мелкие энтеропатогенные полиморфные организмы	Погибают при кипячении в течение 30 сек, а при нагревании до +60°C – в течение 20 – 30 мин.
Инфекционная агалактия овец и коз	<i>Mycoplasma agalactiae</i> ssp. <i>Agalactiae</i> .	При температуре +60°C инактивируется через 5 мин.
Инфекционная анемия лошадей	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Retroviridae</i> .	При +110°C вирус погибает мгновенно, при +60°C – сохраняется до 2-х часов.
Инфекционная плевропневмония коз	<i>Mycoplasma mycoides</i> var. <i>Capri</i>	При +58°C инактивируется за 30 мин.
Инфекционная (анаэробная) энтеротоксемия овец	<i>Clostridium perfringens</i>	Веgetативные формы при температуре +80°C погибают в течение 5 мин.
Инфекционный атрофический ринит свиней	<i>Bordetella bronchiseptica</i>	При +90°C возбудитель полностью инактивируется.
Инфекционный гидрперикардит	<i>Cowdria ruminantium</i>	Возбудитель нестоек и быстро погибает в патологическом материале, во внешней среде и при высушивании. При комнатной температуре выживает не более 12 часов.
Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота	ДНК-содержащий вирус из семейства <i>Herpesviridae</i> , род <i>Herpesvirus</i> , вид <i>Herpesvirus bovis 1</i>	При +56°C вирус инактивируется через 20 мин, при +37°C – через 4-10 суток, при +22°C – через 50 суток.

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Инфекционный энцефаломиелит лошадей	РНК-содержащие вирусы из семейства Togaviridae	При температуре +56-+60°C разрушается за 10-30 мин, при кипячении – за 1-2 мин.
Кампилобактериоз (вибриоз) крупного рогатого скота	Campylobacter fetus, C. jejuni, C. coli, C. sputorum, C. concisus	Чувствителен к высоким температурам; кипячение инактивирует вибрион мгновенно.
Классическая чума свиней	РНК-содержащий вирус из семейства Flaviviridae, род Pestivirus	Прогревание мясных продуктов при +44°C инактивирует вирус через 4 ч. Вирус неустойчив к высоким температурам, при кипячении погибает моментально, при +60°C – за 10 мин.
Колибактериоз	Escherichia coli	К высокой температуре не устойчива. При +100°C погибает мгновенно, при +80°C – за 15 мин.
Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота	Mycoplasma mycoides subsp. Mycoides	Влажное прогревание при +55°C инактивирует возбудителя за 5 мин, при +60°C – за 2 мин, сухой жар – за 2 ч.
Копытная гниль овец и коз	Dichelobacter nodosus	При +100°C погибает моментально.
Ку-лихорадка	Coxiella burnetii (Rickettsia burnetii)	Возбудитель в молоке выдерживает прогревание при +90°C в течение 1 ч, но при кипячении гибнет за 5 мин.
Лейкоз	РНК-содержащий вирус из семейства Retroviridae, подсемейство Oncornavirinae	Разрушается при прогревании при +56°C в течение 15 мин. Пастеризация молока при +74°C в течение 16 сек также разрушает вирус.
Лептоспироз	Leptospira icterohaemorrhagiae, L. canicola, L. pomona, L. grippotyphosa, L. sejroe, L. hardjo, L. tarassovi	Нагревание до +40°C убивает лептоспиры через 4 часа, а до +56°C – через 30 мин; при кипячении они гибнут мгновенно.
Листерииоз	Listeria monocytogenes	Нагревание до +100°C убивает листерии через 5 мин.
Мелиоидоз	Pseudomonas pseudomallei	Возбудитель устойчив к высушиванию, быстро гибнет при кипячении, а при нагревании до +56°C – через 10 мин.
Мыт	Streptococcus equi	При нагревании до +75°C инактивируется через 1 час, при кипячении – моментально.
Некробактериоз	Fusobacterium necrophorum	При +60-+80°C возбудитель погибает за 5-30 мин, при +100°C – за 1 мин.
Оспа животных	ДНК-содержащий вирус из семейства Poxviridae	При кипячении вирус погибает за 2-3 мин, при +70°C – за 5 мин, при +60°C – за 10 мин, при +55°C – за 20 мин, при +39°C – в течение суток.
Парагрипп-3	РНК-содержащий вирус из семейства Paramyxoviridae	Инактивируется вирус при +60°C за 30 мин, при +50°C – в течение 120 мин.

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Паратуберкулез	<i>Mycobacterium paratuberculosis</i>	Микроб погибает при +85°C через 5 мин. В молоке, нагретом в закрытых сосудах до +63°C, гибель наблюдается через 30 мин, а при +80-+85°C – через 1-5 мин.
Пастереллез	<i>Pasteurella multocida</i> , <i>P. haemolytica</i>	Прямые солнечные лучи убивают пастереллы в течение нескольких минут. При температуре +70-+90°C они погибают в течение 5-10 мин.
Псевдотуберкулез	<i>Corynebacterium pseudotuberculosis</i>	При +55°C возбудитель погибает через 20 мин, при +58°C – через 4-5 мин, при +60°C – через 1 мин.
Репродуктивно-респираторный синдром свиней	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Arteriviridae</i>	Вирус инактивируется нагреванием при +55°C в течение 45 мин, при +37°C – через 48 ч.
Респираторно-синтициальная инфекция	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Paramyxoviridae</i>	При температуре +56°C вирус инактивируется в течение 30 мин, при +37°C – через 24 ч.
Рожа	<i>Erysipelotrix insidiosa</i> (<i>E. rhusiopathiae</i>)	При температуре +50°C возбудитель погибает в течение 20 мин, при +70°C – 5 мин, при +100°C – 1 мин.
Сальмонеллез	Род <i>Salmonella</i>	При нагревании до +80°C гибель наступает в течение 15 мин, при +100°C – моментально.
Сап	<i>Burkholderia mallei</i>	Нагревание при +80°C убивает возбудителя в течение 30 мин, кипячение при +100°C – мгновенно.
Сибирская язва	<i>Bacillus anthracis</i>	Сухой жар при +120-+140°C убивает споры через 2-4 ч, а автоклавирование при +120°C – через 5-10 мин, кипячение – через 15-30 мин. Вегетативные формы возбудителя при +55°C погибают через 40 мин, при +60°C – через 15 мин, при кипячении – мгновенно.
Скрепи овец и коз	Прион	Термоустойчив. При +100°C прион погибает только через 180 минут.
Стахиботриотоксикоз	Гриб <i>Stachybotrys alternans</i>	Гриб погибает при +100°C через 5 мин, а его токсины при +100-+120°C – в течение 1 часа.
Столбняк	<i>Clostridium tetani</i>	Прогревание при +100°C убивает споры за 1-3 ч, автоклавирование при +115°C – за 5 мин.
Стрептококкоз	Род <i>Streptococcus</i>	При температуре +85°C инактивируется через 30 мин.
Туберкулез	Род <i>Mycobacterium</i>	Во влажном состоянии микобактерии погибают при +50°C через 12 ч, при +60°C через 1 ч, при +70°C через 30 мин, при +90°C через 1 мин, при +100°C – мгновенно.

Название болезни	Возбудитель болезни	Термоустойчивость возбудителя инфекционных болезней животных
Тулярия	<i>Francisella tularensis</i>	Чувствителен к высокой температуре: при температуре +60°C погибает через 5-10 мин.
Фузариотоксикоз	Род <i>Fusarium</i>	Возбудитель инактивируется при +100°C через 5 минут, а его токсины при +100-+120°C – в течение часа.
Хламидиоз	Род <i>Chlamydomphila</i>	Кипячение убивает возбудителя в течение 2-10 мин.
Цирковирусная инфекция свиней	ДНК-содержащий вирус из семейства <i>Circoviridae</i>	При нагревании до +56°C вирус инактивируется за 30 мин.
Чума крупного рогатого скота	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Paramyxoviridae</i> , род <i>Morbilivirus</i>	При нагревании до +60°C вирус погибает через несколько минут.
Эмфизематозный карбункул	<i>Clostridium chauvoei</i>	Споры при нагревании до +100-+105°C теряют жизнеспособность за 2-12 мин.
Энзоотическая бронхопневмония	<i>Mycoplasma hyopneumoniae</i>	При +50°C возбудитель погибает моментально.
Эпизоотический лимфангит	Гриб <i>Histoplasma farciminosum</i> (<i>Cryptococcus farciminosum</i>)	При +65°C сохраняется в течение часа; температура +80°C инактивирует возбудителя за несколько мин.
Энзоотический энцефаломиелит свиней (болезнь Тешена)	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Picornaviridae</i> , род <i>Enterovirus</i>	При нагревании до +70°C теряет активность через 10 мин.
Энтеровирусный гастроэнтерит свиней	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Picornaviridae</i>	При нагревании до +60°C инактивируется в течение 2 ч.
Ящур	РНК-содержащий вирус из семейства <i>Picornaviridae</i>	При +49°C вирус сохраняется 1 час, при +55°C – 20 сек и при +61°C – 3 сек.

Отличительные признаки PSE, DFD и нормального мяса



Рисунок 1. PSE-мясо

Рисунок 2. Нормальное мясо

Рисунок 3. DFD-мясо

PSE-мясо (бледное, мягкое, водянистое). Причиной получения считают сильное возбуждение животных перед убоем в результате различных стрессовых факторов. Отмечают наличие бледноокрашенной гидремичной мышечной ткани

DFD-мясо (темное, твердое, сухое). Причиной считается длительное воздействие стрессовых факторов перед убоем или сильное утомление. Отмечают темную окраску мяса, оно сухое, твердое, липкое на разрезе

Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов

1. Лабораторное исследование мяса, сырых мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых мясных изделий проводят по методикам, изложенным в действующих стандартах и инструкциях.

2. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.

2.1. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов проводят во всех случаях, предусмотренных главами 6-10, 12-14 настоящих Правил, для решения вопроса их использования.

2.2. Бактериологическое исследование также проводят:

2.2.1. во всех случаях экстренного убоя животных, независимо от причин убоя, в том числе при отравлениях или подозрении на отравление ядами, а также при подозрении, что мясо получено от больных животных или убитых в состоянии агонии;

2.2.2. при желудочно-кишечных заболеваниях, при тяжело протекающих заболеваниях дыхательных органов, гнойных нефритах, нефрозах, при септико-пиемических заболеваниях, при обнаружении серозных и фибринозных перикардитов у свиней, а также при подозрении на наличие сальмонелл;

2.2.3. при удалении кишечника из туши позднее двух часов после убоя животного;

2.2.4. при наличии сомнений в отношении пригодности мяса и невозможности определить пригодность его в пищу путем ветеринарно-санитарного осмотра.

2.3. В зависимости от предполагаемого диагноза и характера патологоанатомических изменений для бактериологического исследования направляют: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, покрытую фасцией длиной не менее 8 см, или кусок другой мышцы не менее 8х6х6 см; лимфатические узлы: от крупного рогатого скота – поверхностный шейный или собственно подкрыльцовый и наружный подвздошный; от свиней – поверхностный шейный дорсальный (при отсутствии патологоанатомических изменений в области головы и шеи) или подкрыльцовый первого ребра и надколенный; селезенку, почку, долю печени с печеночным лимфоузлом (или при отсутствии лимфоузла – желчный пузырь без желчи). При взятии части печени, почки и селезенки поверхность разрезов прижигают до образования струпа. При исследовании полутуш или четвертин туш для анализа берут кусок мышцы, лимфатические узлы и трубчатую кость. При исследовании мяса мелких животных (кролики, нутрии) и птицы в лабораторию направляют тушки целиком. При исследовании соленого мяса, находящегося в бочечной таре, берут образцы мяса и имеющиеся лимфатические узлы сверху, из середины и со дна бочки, а также при наличии – трубчатую кость и рассол. При подозрении на рожу, помимо мышцы, лимфатических узлов и внутренних органов, в лабораторию направляют трубчатую кость. Для бактериологического исследования на листериоз направляют головной мозг, долю печени и почку.

При подозрении на сибирскую язву, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек для исследования направляют лимфатический узел пораженного органа или лимфатический узел, собирающий лимфу с места локализации подозрительного фокуса, отечную ткань, экссудат, а у свиней, кроме того, подчелюстной лимфоузел.

2.4. Взятые для исследования пробы с сопроводительным документом направляют в лабораторию во влагонепроницаемой таре, в запломбированном или опечатанном виде. При направлении проб на исследование в производственную лабораторию того же предприятия, где пробы были отобраны, нет необходимости их опечатывать или пломбировать. В сопроводительном документе указывают вид животного или продукта, принадлежность их (ад-

рес), какой материал направлен и в каком количестве, причину направления материала для исследования, какие установлены в продукте изменения, предполагаемый диагноз и какое требуется произвести исследование (бактериологическое, физико-химическое и т. д.).

2.5. При установлении лабораторным исследованием инфекционных болезней, при которых животных не допускают к убою (пункт 17.1 настоящих Правил), тушу вместе со шкурой уничтожают, проводят все мероприятия, предусмотренные соответствующими инструкциями.

При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней, указанных в главах 6-14, тушу и внутренние органы используют, как указано в соответствующих пунктах настоящих Правил.

Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы, внутренние органы направляют на утилизацию, а мясо направляют на проварку или переработку на мясные хлеба, или консервы в порядке, как указано в пунктах 300.1, 302.2 и 302.4 настоящих Правил.

Если в мышечной ткани или лимфатических узлах будет обнаружена кишечная палочка, то мясо направляется для переработки на вареную или варено-копченую колбасу в порядке, как указано в пункте 302 настоящих Правил.

При выделении кишечной палочки только из внутренних органов последние перерабатывают по пункту 300.1 настоящих Правил, а туши используют без ограничений.

При обнаружении в глубоких слоях мускулатуры или лимфатических узлах бактерий кокковой группы, а также гнилостных микроорганизмов (в особенности из группы протей), но при хороших органолептических показателях мясо направляют на проварку, как указано в пункте 300.1 настоящих Правил, или для переработки на мясные хлеба, как указано в пункте 302.1 настоящих Правил. При органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов, или при несвойственном им запахе, не исчезающем при пробе варкой, такое мясо и мясопродукты направляют на техническую утилизацию или уничтожают.

2.6. До получения результатов бактериологического исследования мясо и субпродукты подлежат хранению в изолированных условиях при температуре не выше +4°C.

3. Физико-химическое исследование мяса.

3.1. При возникновении сомнений в свежести мяса его подвергают органолептическому исследованию, применяя методы, предусмотренные соответствующими государственными стандартами для мяса различных видов убойных животных.

При разногласиях в оценке свежести мяса его подвергают химическому и микроскопическому анализу, применяя методы, предусмотренные соответствующими государственными стандартами на методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Мясо скота исследуют для определения количества летучих жирных кислот, продуктов первичного распада белков в бульоне и методом микроскопического анализа. Мясо кроликов исследуют для определения аммиака и солей аммония, количества летучих жирных кислот, продуктов первичного распада белков в бульоне и методом микроскопического анализа. Мясо птицы исследуют для определения аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества летучих жирных кислот, кислотного числа жира, перекисного числа жира и методом микроскопического анализа.

При определении, в случае необходимости, степени созревания мяса всех видов убойных животных и птицы, пригодности этого мяса к длительному хранению и транспортировке и при разногласиях, возникающих при установлении степени его свежести, применяют методы гистологического анализа, предусмотренные соответствующими государственными стандартами.

3.2. Мясо считают свежим, если органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и аромат бульона) соответствуют свежему мясу; в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 микробных тел) и нет остатков распада тканей; при добавлении в бульон серноокислой меди он остается прозрачным; содер-

жание летучих жирных кислот до 4 мг КОН в 1 г пробы (в мясе кроликов – до 2,25 мг КОН, а в мясе птицы – до 4,5 мг КОН); при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет, остается прозрачной или слегка мутнеет. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый.

3.3. Мясо считают сомнительной свежести при наличии небольших органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, а у размороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости, бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса; в мазках-отпечатках находят не более 30 микроорганизмов (среднее число), а также следы распада ткани; при добавлении в бульон раствора сернокислой меди отмечается помутнение бульона, а в бульоне из замороженного мяса – интенсивное помутнение с образованием хлопьев; содержание летучих жирных кислот от 4 до 9 мг КОН в 1 г продукта (в мясе кроликов – от 2,25 до 9 мг КОН, в мясе птицы – от 4,5 до 9 мг КОН); при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает интенсивно желтый цвет, наблюдается значительное помутнение, а для замороженного мяса – выпадение осадка.

Мясо сомнительной свежести используют на вареные колбасы или проваривают согласно пунктам 302.1, 300.1 настоящих Правил после соответствующей зачистки (удаление и утилизация липких, измененных участков), а при необходимости и промывания.

3.4. Мясо считают несвежим при наличии следующих изменений: поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом; в поле зрения мазка-отпечатка обнаруживается свыше 30 микроорганизмов, наблюдается значительный распад тканей; в бульоне при добавлении раствора сернокислой меди наблюдается образование желеобразного осадка, а в бульоне из размороженного мяса – наличие крупных хлопьев; содержание летучих жирных кислот более 9 мг КОН в 1 г продукта (независимо от вида мяса). При исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает желто-оранжевый или оранжевый цвет, наблюдается быстрое образование крупных хлопьев, выпадающих в осадок. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка либо не приобретает сине-зеленого цвета, либо появляется буро-коричневый цвет.

Несвежее мясо утилизируют.

3.5. При подозрении, что мясо получено от больных животных или убитых в состоянии агонии, кроме бактериологического исследования, как указано в пункте 2.2.1 настоящего приложения, проводят пробу варкой.

Мясо считается полученным от здорового животного при наличии хороших органолептических показателей туши и отсутствии патогенных микроорганизмов. Органолептические показатели бульона при пробе варкой (внешний вид, цвет, прозрачность, запах) соответствуют свежему мясу.

Мясо больных животных, а также убитых в состоянии агонии имеет недостаточное или плохое обескровливание, сиреневато-розовую или синюшную окраску лимфоузлов. Возможно наличие в мясе патогенной микрофлоры. При пробе варки бульон мутный, с хлопьями, может иметь посторонний, несвойственный мясу запах. Дополнительными показателями в этом случае могут служить также отрицательная реакция на пероксидазу, рН 6,6 и выше, а для мяса крупного рогатого скота, кроме того, положительные реакции: формольная и с раствором сернокислой меди, сопровождающиеся образованием в вытяжке хлопьев или желеобразного сгустка.

До определения рН, постановки реакции на пероксидазу, формольной и с раствором сернокислой меди мясо должно быть подвергнуто созреванию не менее 20-24 ч.

Методики физико-химического исследования мяса

1. Реакция с сернистой медью

В коническую колбу помещают 20 г фарша, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают стеклом и нагревают в течение 10 мин в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой ваты толщиной 0,5 см в пробирку, помещенную в стакан с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его снова фильтруют через фильтровальную бумагу.

После фильтрации 2 мл профильтрованного бульона наливают в пробирку и добавляют 3 капли 5%-ного раствора сернистой меди, встряхивают 2-3 раза и выдерживают 5 мин.

Бульон из несвежего мяса характеризуется образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка сине-голубого или зеленоватого цвета.

2. Определение количества летучих жирных кислот

Анализ проводят на приборе для перегонки водяным паром. Навеску фарша массой $25 \pm 0,01$ г помещают в круглодонную колбу. Туда же приливают 150 мл 2%-ного раствора серной кислоты. Содержимое колбы перемешивают и колбу закрывают пробкой. Под холодильник подставляют коническую колбу вместимостью 250 мл, на которой отмечают объем 200 мл. Дистиллированную воду в плоскодонной колбе доводят до кипения и паром отгоняют летучие жирные кислоты до тех пор, пока в колбе не соберется 200 мл дистиллята. Во время отгона колбу с навеской подогревают. Титрование всего объема дистиллята проводят 0,1 н раствором гидроокиси калия (или гидроокиси натрия) в колбе с индикатором (фенолфталеином) до появления не исчезающей малиновой окраски.

Параллельно при тех же условиях проводят контрольный анализ для определения расхода щелочи на титрование дистиллята с реактивом без мяса.

Количество летучих жирных кислот в миллиграммах гидроокиси калия на 100 г мяса вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(V - V_0) K \times 5,61 \times 100}{m}$$

где V – количество 0,1 н раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованного на титрование 200 мл дистиллята из мяса в мл; V_0 – количество 0,1 н раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованного на титрование 200 мл дистиллята контрольного анализа в мл; K – поправка к титру 0,1 н раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия); 5,61 – количество гидроокиси калия, содержащегося в 1 мл 0,1 н раствора в мг; m – масса пробы в г.

За результат испытаний принимают среднеарифметическое двух параллельных определений. Вычисление производят с погрешностью не более 0,01 мг гидроокиси калия.

Мясо считают сомнительной свежести, если в нем содержится летучих жирных кислот от 4 до 9 мг гидроокиси калия, а выше 9 мг – несвежим.

Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до 4 мг гидроокиси калия.

3. Реакция с формалином (формольная реакция)

Пробу мяса освобождают от жира и соединительной ткани. Навеску в 10 г помещают в ступку, тщательно измельчают ножницами, прибавляют 10 мл физиологического раствора и 10 капель 0,1 н раствора едкого натра. Мясо растирают пестиком, полученную кашичу переносят стеклянной палочкой в колбу и нагревают до кипения для осаждения белков. Колбу охлаждают водопроводной водой, после чего содержимое ее нейтрализуют добавлением 5 капель 5%-ного раствора шавелевой кислоты и через фильтровальную бумагу фильтруют в пробирку. Если вытяжка окажется мутной, то ее вторично фильтруют и центрифугируют. 2 мл вытяжки, подготовленной как указано, наливают в пробирку и к ней добавляют 1 мл нейтрального формалина.

Если фильтрат остается прозрачным или слегка мутнеет, мясо считается полученным от убоя здорового животного, если фильтрат превращается в плотный сгусток или в нем образуются хлопья, мясо считается полученным от убоя больного животного или убитого в состоянии агонии.

4. Реакция на пероксидазу

В пробирку вносят 2 мл вытяжки, приготовленной из мясного фарша и дистиллированной воды в соотношении 1:4, добавляют 5 капель 0,2%-ного спиртового раствора бензидина, содержимое пробирки взбалтывают, после чего добавляют две капли 1%-ного раствора перекиси водорода.

Мясо считают свежим, если вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый (положительная реакция).

Мясо считают несвежим, если вытяжка либо не приобретает специфического сине-зеленого цвета, либо сразу появляется буро-коричневый (отрицательная реакция).

5. Определение рН мяса

рН мяса определяют потенциометром (рН-метром) в водной вытяжке, приготовленной в соотношении 1:10. Смесь настаивают в течение 30 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажный фильтр.

Приложение 9
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

**Основные клинические признаки здоровых и больных
незаразными болезнями страусов**

Характерные признаки здоровой	Характерные признаки больной птицы
<ul style="list-style-type: none"> - быстрая реакция на раздражители, подвижность, активность, любопытство, зачастую агрессия (у самцов); - шею держит прямо, голову высоко, постоянно осматривается; - глаза блестящие, роговица глаз чистая; - движения при ходьбе четкие, упругие; - линии шеи, крыльев и ног четкие и симметричные; - тело округлой формы, без признаков истощения; - перо блестящее, оперение полное; - оперение вокруг клоаки чистое; - истечений из носа и глаз нет; - видимые слизистые оболочки бледно-розовые; - дыхание ровное, частота зависит от температуры окружающей среды и от активности птицы; - большую часть времени проводит в составе группы птиц; - моча прозрачная и водянистая, или густая, слизистая; - помет темный, плотный. 	<ul style="list-style-type: none"> - держится отдельно от группы, часто в углу загона; - находится в состоянии угнетения и безразличия; - ухудшение или отсутствие аппетита, отсутствие клевательных движений; - глаза полузакрыты; - шея постоянно занимает не характерное для здоровой птицы положение, может быть искривлена, голова опущена или лежит на спине, хвост и крылья опущены; - реакция на раздражители вялая, движения нескоординированные; - асимметрия ног, крыльев, наклон тела в сторону, линия спины заостренная; - дыхание нерегулярное, прерывистое; - моча зеленоватого или коричневого цвета; - помет тестообразный или жидкий, обесцвеченный, с примесью слизи или крови или отсутствует вообще. <p>Перечисленные выше признаки могут проявляться по отдельности или несколько одновременно.</p>

Приложение 10
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

Документы, отражающие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы (осмотра) в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках

Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы (осмотра) мяса в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы

(Четная страница)

№ п/п	№ экспертизы (осмотра)	Название хозяйства, организации, ФИО владельца продукции	Адрес	Дата выдачи и № ветеринарного документа	Говядина, туш/кг	Баранина, туш/кг	Свинина, туш/кг	Мясо птиц, туш/кг	Мясо прочих животных, туш/кг	Внутренние органы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

(Нечетная страница)

Результаты исследований											Заключение об использовании				Роспись ветврача	Примечание
органолептического	бактериоскопии	трихинеллоскопии	биохимических				бактериологических		радиологических		Выпущено без ограничений, туш/кг	Направлено на промпереработку, туш/кг	Конфисковано и направлено для утилизации, туш/кг	Не разрешено к продаже и возвращено владельцу, туш/кг		
			pH	пероксидаза	CuSO ₄	формольная реакция	дата направления в лабораторию	заключение лаборатории, его номер и дата	гамма-фон (мкЗв/ч)	содержание радионуклидов (Бк/кг)						
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Примечание: журнал предназначен для повседневного учета поступающего на рынок для продажи и подвергнутого осмотру и ветеринарно-санитарной экспертизе мяса. Порядковую нумерацию (графа 1) ведут единую – с начала записи в журнале и до его окончания, а номера экспертиз (графа 2) – с первого номера на каждый день работы (на каждую смену). Порядковый номер присваивается для каждой отдельной туши. Дату экспертизы указывают в начале работы смены на одной из страниц журнала. В графе 5 указывают № и дату выдачи справки (свидетельства), с которой продукт поступил на рынок. В графах 6-10 обязательно проставляют в числителе количество туш и в знаменателе – массу в килограммах. Если доставлена часть туши, числитель прочеркивают. Если для осмотра доставлены внутренние органы, то в графе 11 указывают «имеются», при отсутствии хоть одного из них перечисляют отсутствующие. В графе 14 указывают «соответствует ТНПА» или отрицательные результаты перечислением; в графе 15 – результаты бактериоскопии и в графе 16 – результаты трихинеллоскопии (свинины, мяса диких кабанов, медвежатины и др.). В графе 21 отмечают дату отправки проб в лабораторию, если по каким-либо причинам требуется подвергнуть мясо, рыбу или другие продукты бактериологическому исследованию, а в графе 22 – результаты исследования, номер и дату заключения. Если мясо разрешено продавать, как условно годное после стерилизации это указывают в графе 26; количество мяса, конфискованного и направленного на утилизацию, указывают в графе 27. Если все мясо (или часть его) не разрешено к продаже и возвращено владельцу, об этом пишут в графе 27, а в графе 30 (примечание) указывают, почему мясо не допущено в продажу и какое указание дано его владельцу.

Журнал ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий и копченостей;
субпродуктов и полуфабрикатов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы

(Четная страница)

№ п/п	№ экспертизы (осмотра)	Ф.И.О. владельца продукции	Название завода-изготовителя; регистрация сопроводительных документов	Наименование продукции	Вес партии, кг
1	2	3	4	5	6

(Нечетная страница)

Результаты анализа		Дозиметрический контроль (мкЗв/ч)	Радиометрические исследования (Бк/кг)	Общее количество исследований	Общее количество экспертиз	Заключение ветврача лаборатории, подпись	Примечание
органолептического	лабораторных исследований						
7	8	9	10	11	12	13	14

Примечание: журнал предназначен для повседневного учета поступающих на рынок для продажи и подвергнутых осмотру и/или ветеринарно-санитарной экспертизе колбасы, копченостей и/или субпродуктов, полуфабрикатов. Порядковую нумерацию (графа 1) ведут единую – с начала записи в журнале и до его окончания, а номера экспертиз (графа 2) – с первого номера на каждый день работы (на каждую смену). Дату экспертизы указывают в начале работы смены на одной из страниц журнала. В графу 7 записывают результаты ветеринарно-санитарного осмотра («соответствует ТНПА») или необходимых исследований при проведении ветсанэкспертизы. В графе 8 указываются наименование и результаты проведенных лабораторных исследований в случае проведения ветсанэкспертизы.

Акт выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре несоответствий

ЛВСЭ № ___ г. _____

АКТ № ___

от «___» _____ 200__ г.

составлен в _____ экз.

Составлен нами, _____
в присутствии представителя администрации рынка _____
и владельца (заказчика) (Ф.И.О., название организации и адрес) _____

в том, что при ветосмотре (ветсанэкспертизе) (вид продуктов, количество мест, кг) _____

выработанной _____
(наименование предприятия)

сопроводительные документы _____

поставщик _____

зарегистрировано в журнале _____ от _____ 200__ г. за № _____

УСТАНОВЛЕНО

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании «Ветеринарных правил проведения государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь» (постановление Минсельхозпрода Республики Беларусь от 12.10.2005 г. №59 п. 9.6) выявлено несоответствие требованиям НД (нужное выделить значком – X)

____ «Ветеринарно-санитарных правил осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»
____ «Правил выдачи ветеринарных документов на грузы, подконтрольные госветнадзору»
____ других ТНПА _____

Для устранения отмеченных несоответствий вышеназванная продукция в количестве

в продажу _____ и направляется на обезвреживание, утилизацию, техническую переработку, в реализацию с вынесением нарушительного предупреждения, в ветеринарную лабораторию и т.д. (нужное подчеркнуть)

Ветеринарный врач _____
Представитель администрации рынка _____
1 экземпляр получил (подпись владельца продукции) _____

Акт списания проб и ветеринарных конфискатов

ЛВСЭ №__ г. _____

АКТ №__

от «__» _____ 200__ г.

Комиссия в составе: _____

в присутствии _____

Составила настоящий акт о том, что сего числа:

отработанные пробы

мяса и мясопродукции в количестве _____

полуфабрикатов в количестве _____

рыбы и рыбопродукции в количестве _____

ветконфискаты в количестве _____

Итого всего: _____

помещено в емкость «Для отработанных проб и конфискатов» _____

(наименование обеззараживающего вещества, чем были обработаны пробы)

для дальнейшего вывоза и утилизации.

Подписи:

подпись

расшифровка подписи

подпись

расшифровка подписи

подпись

расшифровка подписи

Талон ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке

(наименование ветеринарной станции)

(наименование лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы)

(наименование рынка)
Фамилия продавца _____ Наименование продукта _____ Количество (кг, л, штук) _____ Экспертизы № _____ Дата _____ Срок реализации _____ Фамилия врача, подпись, печать _____

Размер – 100x90 мм

Опись мясопродуктов на торговом месте

владелец (арендатор) торгового места

«__» _____ 200__ г.

№ п/п	Производитель, импортер	№ и дата выдачи сопроводительного документа	Наименование продукции	Количество продукции, кг							Дата изготовления	Конечный срок реализации
				5	6	7	8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Опись составлена в ___ экземпляре на ___ страницах.

подпись владельца (арендатором) торгового места

расшифровка подписи

Примечание: опись составляется владельцем (арендатором) торгового места еженедельно. В графах 5-11 указывается фактическое наличие продукта на торговом месте на начало рабочего дня (в пустых клетках в заголовии таблицы проставляются даты).

Приложение 11
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

Журнал учета хранения изолированной продукции
(мясо, мясная продукция)

(Четная страница)

Дата	Наименование продукции	Производитель	Сопроводительные документы (№, дата)	Количество	
				мест	кг
1	2	3	4	5	6

(Нечетная страница)

Причина хранения	Заключение									Подпись врача
	Возвращено владельцу			Направлено на утилизацию			Направлено на уничтожение			
	дата	мест	кг	дата	мест	кг	дата	мест	кг	
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17

Заключение № _____
несоответствия продукции

« ___ » _____ 20__ г.

Выдано _____
(ФИО, адрес владельца продукции)

на _____
(наименование мяса и мясной продукции)

в количестве _____
(вес продукции)

произведенную _____
(наименование производителя)

На основании _____

(Экспертиза № _____ о _____) является некачественной
и _____

опасной для использования, в связи с чем:

пригодна для питания людей после дополнительной технологической обработки
 непригодна для питания людей
(поставить знаком X в соответствующей клетке)

Подпись выдавшего заключение _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Печать

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ НАДЗОР
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

(индекс государственного ветеринарного надзора)

РЕШЕНИЕ № _____

(дата)

Кому _____
(должность, фамилия, имя отчество должностного лица, полное наименование организации)

В соответствии с Законом Республики Беларусь от 02 декабря 1994 года «О ветеринарном деле», Ветеринарным уставом Республики Беларусь, Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, согласно заключения № _____ от «_____» _____ 20__ г., выданного

(наименование учреждения)

продукция _____
(наименование мяса и мясной продукции)

в количестве _____ кг, признана _____

направляется _____

О выполнении данного решения в срок до «_____» _____ 20__ г. необходимо
представить органу государственного ветеринарного надзора по адресу _____

документ (копию), подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, выдавшего решение)

(подпись)

Решение получил _____
(подпись) _____
(расшифровка подписи)

(дата)

Приложение 12
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

**Образцы ветеринарных клейм и штампов для клеймения
мяса и мясопродуктов (субпродуктов)**

1. Клеймо овальной формы:



размер – 45x65;
ширина ободка – 1,5 мм;
высота букв – 8 мм;
высота цифр – 12 мм.

2. Клеймо овальной формы (меньшего размера) для клеймения мяса кроликов, птицы (кроме страусов), нутрий и других:



размер – 25x40;
ширина ободка – 1 мм;
высота букв – 3 мм;
высота цифр – 6 мм.

3. Клеймо прямоугольной формы:



размер – 40x60;
ширина ободка – 1,5 мм;
высота букв и цифр – 7 мм.

4. Штатпы для ветеринарного клеймения мяса:

ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
ФИННОЗ	ПРОВАРКА
03-08-30-01	03-08-30-01
ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
УТИЛЬ	НА КОЛБАСНЫЕ
03-08-30-01	ХЛЕБА
03-08-30-01	03-08-30-01
ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
ТУБЕРКУЛЕЗ	НА
03-08-30-01	КОНСЕРВЫ
03-08-30-01	03-08-30-01

размер – 40x70 мм; ширина ободка – 1,5 мм; высота букв и цифр – 7 мм.

5. Дополнительные штатпы:

ОЛЕНИНА	МЕДВЕЖАТИНА	КОНИНА
ХРЯК	размер – 20x50 мм; ширина ободка – 1,5 мм; высота букв – 7 мм.	

6. Электроклеймо для промышленной переработки для тушек птиц на мясокомбинатах, птицефабриках:



высота клейма – 20 мм.

7. Штампы для ветеринарного клеймения шкур:



размер – 40x70 мм; ширина ободка – 1,5 мм; высота букв и цифр – 7 мм.

Приложение 13
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

Красители, применяемые для ветеринарного клеймения мяса

1. Краска фиолетового цвета согласно следующему рецепту:

Метилвиолет	8 г
Формалин	80 мл
Эфир	120 мл
Спирт этиловый (допускается гидролизный спирт марки "А")	800 мл;
2. Красители пищевые спиртовые согласно ТУ РБ 600104689.012-2004;
3. Другие аналогичные красители.

Приложение 14
к Ветеринарно-санитарным правилам
осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и
мясных продуктов

**Перечень номеров, присвоенных областям, районам и предприятиям по убою и
переработке скота и птицы республики, которыми нумеруются ветеринарные клейма и
штампы для клеймения мяса и мясопродуктов**

Брестская область	01
Витебская область	02
Гомельская область	03
Гродненская область	04
Минская область	05
Могилевская область	06
город Минск	07

Районы Брестской области

Барановичский	01	Каменецкий	09
Березовский	02	Кобринский	10
Брестский	03	Лунинецкий	11
Ганцевичский	04	Ляховичский	12
Дрогичинский	05	Малоритский	13
Жабинковский	06	Пинский	14
Ивановский	07	Пружанский	15
Ивацевичский	08	Столинский	16

Районы Витебской области

Бешенковичский	01	Оршанский	12
Браславский	02	Полоцкий	13
Верхнедвинский	03	Поставский	14
Витебский	04	Россонский	15
Глубокский	05	Сенненский	16
Городокский	06	Толочинский	17
Докшицкий	07	Ушачский	18
Дубровенский	08	Чашникский	19
Лепельский	09	Шарковщинский	20
Лиозненский	10	Шумилинский	21
Миорский	11	город Новополоцк	22

Районы Гомельской области

Брагинский	01	Лоевский	12
Буда-Кошелевский	02	Мозырский	13
Ветковский	03	Наровлянский	14
Гомельский	04	Октябрьский	15
Добрушский	05	Петриковский	16
Ельский	06	Речицкий	17
Житковичский	07	Рогачевский	18
Жлобинский	08	Светлогорский	19

Калинковичский	09	Хойникский	20
Кормянский	10	Чечерский	21
Лельчицкий	11		

Районы Гродненской области

Берестовицкий	01	Мостовский	10
Волковысский	02	Новогрудский	11
Вороновский	03	Островецкий	12
Гродненский	04	Ошмянский	13
Дятловский	05	Свислочский	14
Зельвенский	06	Слонимский	15
Ивьевский	07	Сморгонский	16
Кореличский	08	Щучинский	17
Лидский	09		

Районы Минской области

Березинский	01	Мядельский	13
Борисовский	02	Несвижский	14
Вилейский	03	Пуховичский	15
Воложинский	04	Слуцкий	16
Дзержинский	05	Смолевичский	17
Клецкий	06	Солигорский	18
Копыльский	07	Стародорожский	19
Крупский	08	Столбцовский	20
Логойский	09	Узденский	21
Любанский	10	Червенский	22
Минский	11	город Жодино	23
Молодечненский	12		

Районы Могилевской области

Бельничский	01	Кричевский	12
Бобруйский	02	Круглянский	13
Быховский	03	Могилевский	14
Глусский	04	Мстиславский	15
Горецкий	05	Осиповичский	16
Дрибинский	06	Славгородский	17
Кировский	07	Хотимский	18
Климовичский	08	Чаусский	19
Кличевский	09	Чериковский	20
Костюковичский	10	Шкловский	21
Краснопольский	11		

Предприятия по убою скота и переработке мяса

Минский мясокомбинат	10	Пинский мясокомбинат	23
Гомельский мясокомбинат	11	Калинковичский мясокомбинат	24
Оршанский мясоконсервный комбинат	12	Слонимский мясокомбинат	25
Барановичский мясокомбинат	13	Слуцкий мясокомбинат	26
Бобруйский мясокомбинат	14	Глубокский мясокомбинат	27
		Столбцовский мясокомбинат	28

Витебский мясокомбинат	15	Жлобинский мясокомбинат	30
Брестский мясокомбинат	16	Волковысский мясокомбинат	45
Гродненский мясокомбинат	17	Миорский мясокомбинат	46
Могилевский мясокомбинат	18	Березовский	48
Молодечненский мясокомбинат	19	мясоконсервный комбинат	
Борисовский мясокомбинат	20	Кобринский мясокомбинат	49
Лидский мясокомбинат	22	Ошмянский мясокомбинат	50

Районы города Минска

Заводской	01	Первомайский	06
Ленинский	02	Советский	07
Московский	03	Фрунзенский	08
Октябрьский	04	Центральный	09
Партизанский	05		