

ИСЛАМСКАЯ РЕСПУБЛИКА ИРАН

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана

ISIRI №

4277



Стандарт убоя овец и коз

Первая редакция

Январь, 1998

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана является единственной организацией в Иране, которая имеет право официально устанавливать и исполнять стандарты в отношении продукции при согласовании с Верховным комитетом Совета по исполнению обязательного стандарта

Цели и задачи учреждения:

Определение, составление и публикация национальных стандартов, проведение исследований для разработки стандартов, улучшение качества внутренней продукции, оказание помощи по совершенствованию методов производства и повышения эффективности в промышленности и продвижении национальных стандартов, контроль за выполнением обязательных стандартов в стране, контроль качества экспортных товаров и контроль соблюдения обязательных стандартов, контроль качества импортных товаров в стране и контроль за соблюдением обязательных стандартов для поддержки местных производителей и потребителей. Кроме того, предотвращение поступления в страну некачественных продуктов, техническое обучение производителей и дистрибьюторов разной продукции, научные исследования в области современных методов производства, хранения, упаковки и транспортировки различных продуктов.

Исследование метрической системы и калибровки приборов.

Исследование качества проб и адаптация к соответствующим стандартам, сравнительные комментарии со спецификациями и выдача необходимых сертификатов.

Институт стандартов является членом Международной Организации по стандартизации и, соответственно, в процессе выполнения своих обязанностей использует новейшие научные и технологические методы стандартизации, учитывая при этом общие условия и конкретные требования страны.

Реализация национальных стандартов в интересах населения и экономики повышает объем экспорта и продаж на внутреннем рынке, а также гарантирует безопасность и здоровье для потребителей, кроме того экономит время и затраты потребителя, тем самым увеличивая национальный доход и общее благосостояние, уменьшая расходы в стране.

Комиссия по стандартизации Убоя овец и коз

Руководитель:

Халеси Аббас (Кандидат ветеринарных наук), Советник Института Стандартов и Промышленных исследования Ирана.

Члены:

Афшар Камран (Кандидат ветеринарных наук), Эпидемиолог, Ветеринарный Институт Страны

Акаджани Фархад - Институт стандартов и промышленных исследования Ирана

Ога Али Акбар (Кандидат наук), Советник Института стандартов и промышленных исследования Ирана.

Бахияр Юсуф (Кандидат ветеринарных наук), Санитарный специалист, Ветеринарный Институт страны

Силохури Масуд (Ветеринарный врач), Министерство строительство и развития
Заместитель животноводства

Садег Заде Араги-Азра (Кандидат ветеринарных наук), организация по поддержке животноводства

Иса Заде Самад (Ветеринарный врач), Министерство Строительство-Джехад, Заместитель животноводства

Фрутан Даруль Садаф (Бакалавр литературы и английского языка), Центр развития экспорта Ирана

Гульшан Кабри (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт Страны

Мустажаби Эбрагим (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт

Махдави Шахри Хуссейн (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт Страны

Наврузи Заде Хумейра (Бакалавр промышленной инженерии), Институт стандартов и промышленных исследований Ирана.

Секретарь:

Наврузи Саид (Кандидат ветеринарных наук), , Института стандартов и промышленных исследований Ирана.

Содержание

Введение

Цель

Область применения

Термины и определения

Санитарный метод убоя овец или коз

Предисловие

Стандарт убоя овец и коз подготовлен и разработан членами технической комиссии и утвержден 2-м совещанием национального комитета по сельскохозяйственному и пищевому стандарту в 18.01.1997 году, согласно пункт 3 статьи 1 исправительного закона Института Стандартов и Промышленные Исследования Ирана, утвержден в января 1993 года в качестве официального стандарта Ирана.

Для обеспечения актуализации соответствия национальным и международным стандартам при необходимости изменение настоявшего стандарта пересматриваться, следовательно, всегда используется последняя версия стандарта.

При составлении и разработке данного стандарта была предпринята его соответствие к существующим условиям и потребностям сообщества и его соответствие к стандартами индустриальных стран.

Для разработки и подготовки данного стандарта были рассмотрены все возможности, а также учтены научные исследовательские анализы и следующие источники:

1. Иранский Национальный Стандарт №310 ,Словарь и определений убоя, 1992 г., Второе издание
2. Иранский Национальный Стандарт №311, Оборудование и условия для транспортировки убойных животных, 1968 г., Первое издание.
3. Нешат, Хасан Али и Афшар, Мясная инспекция, 1964 г., Первое издание, Издательство Тегеранского университета
4. Афшар, Абулькасим, Мясо и Мясная продукция,1975 г., Первое издание, Издательство Тегеранского университета
5. Правила ветеринарного осмотра убойных животных в скотобойне страны.

Стандарт убоя овец коз¹

0- Введение

Мясо овец и коз являются одним из наиболее важных и наиболее потребительных видов мяса для народа Ирана, и являются основными источниками белка. Это мясо является одним из наиболее вредных пищевых продуктов и может, вызывает и передавать различные поражения и осложнения человеку при прямом контакте с человеком или при внутреннем приеме желудочно-кишечного. Поэтому для защиты общественного здравоохранения, убой овец и коз должен осуществляться под санитарном правилом. Убой скоты антисанитарным и ненадлежащим образом может поставить под угрозу здоровье человека, а также устранить или снизить питательную ценность этого ценного животного белка. Исходя из важности потребления в пищу мясо овец и коз для здоровья и в хозяйственных целях в стране, а также необходимости обеспечения и поддержания здоровья населения и защиты потребителя, эта формулировка была сделана.

1- Цель

Целью подготовки данного стандарта является оценкой санитарно-технической системы убоя овец и коз промышленным способом в стране.

2- Область применения

Настоящий стандарт убоя овец и коз предназначен для промышленных бойнях и лицензионных² бойнях промышленным способом. Применяется от стадии живого убоя до стадии взвешивания холодной туши.

Примечание 1 – Убой овец или коз должен проводиться согласно с требованиям здоровья рабочих сил, санитарных условия оборудования зона проведения боя, окружающей среды и рабочего места).

Примечание 2 – не допускается убой суягных овец, убою ярки на скотобойнях допускается ветеринарно-санитарными инспекторами Министерства Строительство-Джехада.

3- Термины и определение

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3-1 – Овца или Баран³- животное рода OVIS, Из жвачных животных, копытные из категории млекопитающих как одомашненные.

Различные породы выращивают его специально для мяса, шерсти, молока и кожи. У некоторых породах накапливается жир в области хвоста, называемой курдючный жир, а у некоторых породах его нет.

3-2- Убойная овца – это женский пол, его разведение для других целях уже прошел и не выгодно.

3-3- Убойной баран, мужской род возраст не менее шести месяцев

3-4- Коза⁴ –домашнее животное, вид парнокопытных из рода козлы семейства полорогих, из жвачных животных, копытные из категории млекопитающих как одомашненные. Различные породы выращивают его специально для употребления мяса, молока, волос и кожи.

3-5 – Убойная коза – вид домашней козы женского рода, его разведение для других целей уже прошел и не выгодно.

3-6- Убойный козленок – мужской род возраст не менее шести месяцев

3-7- Убой овец и коз – отрезание головы козы или овцы живого вида в соответствующем правилам санитарных и религиозно-технических нормы.

3-8 - Промышленный убой: это - убой овец или коз в соответствии с регламентам санитарных и религиозно-технических правил в бойнях, В соответствии с вместимость скотобойни и мощностью бойни, успеваемость продолжения других этапов и операций по убою, аналогично использование технического и промышленного оборудования.

3-9 – Промышленная бойня - производственное помещение должно быть оборудован необходимыми инструментами и оборудованием в соответствии с правилами санитарно-технических правил⁵ и в соответствии с экономическими условиям.

3-10 – Лицензия на здравоохранения: Законная лицензия выдается каждой скотобойне в стране после ее комплектации всем необходимым средством и оборудованием для технических и санитарных нужд. Лицензию выдает ответственный орган страны.

3-11- Осмотр карантинизации - Осуществляется ветеринарным врачам проверку внешнего вида живых овец или живых коз и, при необходимости проводится специальную проверку каждого из них. При обнаружении подозрительного состояния, скота отправляется на карантинное место, на диагностику и обеспечить здоровье живых овец или коз.

3-12- Экономический осмотр - наблюдение и осмотр физического состояния овец или живых коз для экономической оценки и определения ценности перед перемещением и транспортировки на бойню или на место бойни. В этой оценке проводится определение расы, типа, возраста, пола, а также показатели жизнеспособности и оценки ожирения и их похудения.

3-13- Процедур убоя овец и живых коз – совокупность работы , соответствующие с этом стандартам выполняется на бойне овец или живой коз или их тушу с целью получение из них мясо.

3-14- загон выдержки – это место где, овцы или живые козы держат до убоя для отдыха и санитарного осмотра в санитарных условиях.

3-15- Санитарный осмотр овец и коз до убоя - осмотр внешнего вида живых овец или коз при необходимости, и в случае необходимости проводится специальный осмотр каждого из овец и коз до убоя. Осмотр проводит ветеринарный врач, ответвлённый за бойню для диагностики и подтверждения здоровья и его подтверждения или болезни и уведомить соответствующему органу.

3-16 - Внешний осмотр – обследование овец или живых коз путем наблюдения, прикосновения, уплотнение, укуса, определения температуры тела, прослушивания и проверка носа или тушек, вырезание мышц и внутренних органов

Примечание: для проверки внешних вид овец и коз можно использовать одну, две, более или все инспекционные работы.

3-17- Наблюдение – это проверка внешних вид органов и частей тела путем наблюдения их невооруженным глазом с точки зрения цвета, формы, размера, объема и симметрии, а также наличия каких-либо признаков, повреждений и неправильные осложнения для диагностики состояния здоровья или заболевания.

3-18- Прикосновение - это осмотр тела, органов или разных частей тела путем прикосновения пальцами или руками с точки зрения содержания влаги, адгезии и плотности, а также отек, выпуклость, кровоподтеки, абсцесс, ненадежности, киста, опухоль и любые признаки, повреждения и аномальные осложнения для диагностики состояния здоровья или заболевания.

3-19 – Уплотнение - ввод ударов и последовательных пальце или с помощью специальных предметов напрямую или косвенно на органах тела или частях, проверяемых тела овец или коз до убоя производится звуки от органы тела, ветеринарный инспектор с помощью звука диагностирует внутреннее состояние животного и ее уплотнение .

3-20- Специальная проверка – с целью диагностирования обеспечения здоровья и благополучия или заболеваний применяются бактериальные, вирусные, паразитарные, грибковые, биохимические тесты на живых или тушах, ягнятах, овцах и козах и их других частей органов с помощью средства и клинических оборудования .

3-21- Обезболивание – Уничтожение нервной системы овец или коз, используя метод электрическим током и с ангидридного углеродного газа или любой другой законный, научным или техническим методом, таким образом, чтобы живые овцы или козы в краткосрочной период боль.

3-22- Обескровливание овец или коз - проводят при помощи ножа, которым прокалывают шею позади уха с таким расчетом, чтобы острие ножа вышло позади другого уха. Такой прокол позволяет разрезать яремные вены (два черной и два основной красный) и сонные артерии, не задев пищевода.

3-23- обескровленная туша – полностью промывки кровь из туши овец или коз при забое до 6 минут в соответствии пунктах 4-5 данного стандарта.

2-24- Удаление ног из туши – отделение ног и ручек от туши овец или коз при санитарным способом.

2-25-Закачка воздуха в туши - подача воздуха правильным санитарным способом под кожу тушки овец или коз, используя воздушную компрессорную систему для разрушения суставов и спаек кожи в тушу отделяют кожу от тушки легко и быстро.

3-26- Съемка шкуры - кожу снимает от туши овец или коз с помощью специальных оборудования способом санитарных требованиях.

3-27- Послеубойная ветеринарно-санитарная и технологическая экспертиза органов и туш овец или коз – занятие проводится ветеринарно-санитарным врачом бойни на каждую

часть туши овец или коз и другие их органов и при необходимости выполняется специальный осмотр с целью первичной диагностики состояния здоровья и способности использования любых туши и органов и их других частей, или обнаружение наличие заболевания или их повреждений, а также неприемлемость каждого туши и других органов.

3-28 – Освобождение брюшной полости и грудной полости ⁶ от внутренних органов туши убойного животных как желудка, кишечник, селезенка, поджелудочная железа, печень, желчный пузырь и почки, а также другие внутренние органы включают сердца, трахеи, бронхи и легкие туши овец или коз в полном объеме путем санитарным способом с помощью специального оборудования удаляются.

3-29- Подготовка туши к ветеринарно-санитарному осмотру - предоставление каждый туши овец или коз и также их внутренние органы для окончательного санитарного осмотра. Таким образом каждый из внутренние органы располагается соответствующее, санитарное и специальное место рядом с тушей.

3-30 – Окончательный послеубойной санитарно-технологический осмотр туши:

Все нижеперечисленные действия выполняются инспектором здравоохранения бойни

3-30-1- Внешний осмотр любых готовых туш овец или коз и внутренних органов.

3-30-2- При необходимости специальный осмотр каждой туш овец или коз и внутренних органов

3-30-3 - Определение и подтверждение каждого туши ⁷ и внутренних органов, которые выпущены для пищевых целей после внешнего осмотра и при необходимости специального осмотра.

3-30-4-Контроль правильностью маркировки каждого туши и его внутренней части, которые успешно прошли осмотр и допущены для пищевых целей, распознается, маркируется и точно и четко отмечаются знаками

3-30-5- В случае обнаружения наличия заболевания или симптома или поражения или его осложнений и признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей, проводится проверку путем определения и их удаление от допущенных туш и внутренних органов.

3-30-6- Контроль правильностью маркировки каждого туши и его внутренней части, которые признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей, распознается, маркируется

3-30-7- Контроль правильностью устранение туш и внутренних органов, которые признанные ветеринарно-санитарным надзором непригодными для пищевых целей,

3-30-8- После подтверждение о находки непригодных частей туши проводится следующие проверки:

А) Проверка правильностью удаления непригодных частей туши от пригодных частей

Б) Определить, подтвердить и проверить здоровые части туш.

Г) Контроль правильностью выполнения и проверки условия и санитарных требования .

3-30-9 – Контроль правильностью выполнения маркировки каждой туши и внутренних частей, которые выпущены для пищевых целей, показаны знаками и цветами.

3-30-10 – Заполнение ежедневного реестра бойни в соответствии с требованиями и нормативными правовыми актами государств-членов, и порождение реестра санитарно-технологическим персоналом бойни

Примечание - в пунктах – 3-30-4 , 3-30-6 и 3-30-9 данного стандарта (Маркировка) - это печать на любые туши овец или коз с определенной печатью ветеринарной организации страны, а значение (знак) является специальной печатью организации владельца бойни.

3-31- Маркировки туши - это печать на любые туши овец или коз с определенной печатью ветеринарной организации страны в соответствии с требованиями и нормативными правовыми актами страны.

3-32- Промывка туши – полная промывка холодной водой с внешней и внутренней поверхности туши остатков внутренних органов, сгустков крови, диафрагмы, бахромок, побитостей, абсцессов, загрязнений.

3-33- Взвешивание туши – точное взвешивание туши овец и коз после его промывки согласно с требованиям санитарных условиях с целью его определения и объявления.

3-34- Охлаждение туши - понижение температуры туши овец или коз, в интервале температуры толще мышц бедра от 0°С до 4°С.

3-35- Взвешивание охлаждённой туши - точное взвешивание туши овец и коз после его охлаждения согласно с требованиям санитарных условиях с целью его определения и объявления.

3-36 -Туша – мясо на костях, полученное при убое животного после съёмки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног

3-37 – Внутренние орган - ливера, желудка и кишок.

3-38-Желудко кишечные компоненты внутреннего органа – включают общие количества членов : Желудок, кишечник, грудная клетка, селезенка, поджелудочная железа, печень, желчный пузырь и почки.

3-39 – Ливер - Сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении.

3-40- Приложения - головы, языка, мозга, кожи и овец или коз была отделена от туши.

4. Санитарно-технологический метод убой овец и коз ⁸

Промышленный убой животных включает в себя порядок следующего этапа действий.

1. Прием живых скота на бойню.
2. Передубойный санитарно-технологический осмотр живого скота на бойнях.
3. Обезболивание скота по живой массе
4. Отрезание головы
5. Обескровливание.
6. Удаление головы от тела и помывка шеи.
7. Отчленение ног от туши
8. Закачка воздуха в кожу.
9. Снятие шкуры от туши.
10. Подрез брюшную полость по линии живота
11. Повешение внутренних органов туши и их показание
12. Послеубойный предварительный санитарно-технологический осмотр туши и внутренних органов.
13. Извлечение внутренних органов из брюшной полости и грудной полости туши.
14. Послеубойный окончательный санитарно-технологический осмотр туши и внутренних органов.
15. Маркировка туши
16. Промывка туши
17. Взвешивание туши
18. Охлаждение туши
19. Взвешивание холодной туши

4-1- Прием живых скота на бойню:

4-1-1- На этом этапе скоты, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру, на них перед отправлением проводится ветеринарно-санитарная проверка с целью их транспортировки на бойню и карантинных состоянии. На каждый животный, направляемых для убоя, выдают ветеринарную справку и в установленном ветеринарным законодательством порядке, с обязательным указанием вид транспорта⁹.

4-1-2- По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач бойни (фельдшер) обязан проверить правильность оформления ветеринарной справки, а также соответствие указанного в ветеринарном справку количества животных с фактически доставленным, После этого ветеринарный специалист проводит внешней осмотр животных и дает указание о порядке приема животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

4-1-3– После приема животных в бойне, направляют животные на предубойную выдержку до 24 часа с целью отдыха и устранения усталость и напряженности, вызванной перемещением и транспортировкой. Каждый вид живых держаться в отдельных зонах по ветеринарном наблюдением, так чтобы животные не чувствовали волнение и не комфортность. В зоне размещения должны находится питьевая холодная вода, доступна для каждого животного а также размещенное должно чисто и эко логично соответственно с требованиям санитарного регламента

4-1-4 – В районах, где законный ответственный орган объявляет карантин ¹⁰, каждый из животных должны держаться в карантинной зоне, их отправляют на убой только после их окончания срок полного гарантийного периода по результатам чистого диагностирования от заразной болезни карантинного осмотра, Ветеринарный врач бойни выдает справку об отсутствии заразной болезни .

4-1-5- В особых и аварийных условиях технический санитарный сотрудник каждой бойни должен полностью соблюдать правила карантина и санитарные инструкции, изданные компетентными органами страны.

4-1-6- В целях борьбы с туберкулезом и бруцеллезом, вместе с разрешением на транспортировку требуется сертификат тестирования на туберкулез и туберкулез и его результаты.

4-2- Передубойный санитарно-технологический осмотр скота по живой массе:

4-2-1- Животные в день убоя после окончания срока отдыха (24 часа) и перед отправлением на убой и **обезболивание** подлежат санитарно-технологическому осмотру.

4-2-2 – На каждого скота по живой массе перед убоем, ветеринарный специалист бойни проводит санитарно-технологический осмотр ¹¹.

4-2-3- По результатам передубойного санитарно-технологического осмотра живых скот подразделяются на три группы:

Группа 1) Пригодные скоты к убою.

Группа 2) Скоты с подозрением на заболевание или местные поражения и физические осложнения.

Группа 3) Больные животные и непригодные для убоя.

Примечание – Скоты, поступившие на бойню с положительным результатом тестирования на туберкулез и туберкулез относятся к 2-ой группе.

4-2-4 – После проверки и определения, здоровых скот ветеринарным специалистом, их отправляют на убой в общий зал, где происходит процесс убоя.

4-2-5- Все скоты подозреваемые наличием заболевания или их повреждений или физических осложнений, должны быть отдельно взяты от здорового домашнего скота и идентифицированы с соответствующей медицинской помощью, помечены специальным знаком (подозреваемым), все они направляются на предполагаемую бойню подозреваемых скот под надзором ветеринарного врача, который отвечает за бойню.

4-2-6- Вынужденный убой скота - все скоты живые, которые болен и не подлежат для пищевых целей, перед их прибытием в зону убоя направляются под контролем ветеринарных специалистов направляются на санитарную бойню для немедленного убоя и их утилизация.

4-2-7 – Вывод и вывоз поступивших на убой животных (здоровые, не здоровые и подозреваемые) с территории мясокомбинатов.

4-3 - Обезболивание скот по живой массе:

4-3-1 - На этом этапе каждый живого и здорового скота анестезируют на общественной бойне, используя метод электрическим током с помощью электрошокового устройства следующим образом:

4-3-1-1- На этом этапе каждый живой скот должна находится в зале, принадлежавшим для обезболивания живого скота.

4-3-1-2- Затем два щипца устройства должны быть расположены близко к черепу скоты и по обеим сторонам чаши головы, и прикреплены к нему, чтобы щипцы с каждой стороны головы находились на расстоянии между рогами или его местом, а также глазами и ушами.

Примечание - При использовании щипцов нужно соблюдать осторожность, чтобы свободные концы щипцы не ущемались на месте пазух гортани, так как присутствие пазух приводит к тому, что электрический тока по меньше и медленнее действует. И, так получиться неполное обезболивание

4-3-1-3 – Для обезболивания каждого скота, устройство электрошока должно быть отрегулировано таким образом, чтобы электрический ток, протекающий через трахею, составлял 150-300 Вт в секунду с частотой 3000 Гц , длительность с 0,5 – 1 секунда.

4-3-1-4- После регулировки напряжения электрического тока, нажав на кнопку питания подается электрический ток, в результате скот падает на пол без сознания.

4-3-2- Следует отметить, что с помощью газового туннеля ангидридного углеродного газа домашний скот также может быть анестезирован, и для этого каждое живое животное должно быть размешано на 50-60 секунд в среду, которая содержит 70% углекислоты.

4-4- Голова отрезание живого скота:

На этом этапе каждый, обезволивающиеся живой скот следует направлять в общий зал убоя. При помощи ножа, которым прокалывают шею позади уха с таким расчетом, чтобы острие ножа вышло позади другого уха. Такой прокол позволяет разрезать яремные вены и сонные артерии, не задев пищевода согласно с мусульманском правилом, затем каждая туша скота закрепляется одной ногой на подвижном направляющим.

4-5 - Обескровленная туши:

4-5-1 - Запускается сразу после отрезания головы. На этом этапе, пока каждая туша висит на крюке подвижных направляющих, она должна быть направлен в специальное место для сбора крови и, при медленном движении вперед происходит полное удаление крови из тушки животного.

4-5-2 - Скорость движения подвижных направляющих должна быть отрегулирована таким образом, чтобы кровь полностью удалялась из любой туши животного до смывания шея (дом 6 минут).

4-6 – Снятие головы от туши и помывка шея:

4-6-1- После Обескровления туши, на этом этапе, пока каждая туша висит на крюке подвижных направляющих при помощи острого ножа снимается голова от туши.

6-6-3- После удаление головы от туши следует тщательно смыть шею каждой туши, а также мякоть каждой туши чистой водой, чтобы она была полностью чистой.

4-6-3- Для ведения реестра статистики, соответствующая голова каждой туши помечена специальной маркировкой.

4-6-4- Каждая голова после отметки маркировки следует подвешивать рядом со соответствующей тушей, так чтобы разрезная часть располагаться вниз.

4-7 – Отчленение ног от туши:

4-7-1- После удаления головы от туши и мытья шеи. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его сначала нужно направить к специальному рабочему месту для удаления ног, затем, используя электрический резак или с помощью чистого острого ножа удаляют ноги и ручки от туши.

4-7-2- После снятия ног от туши, каждая туша, следует подвешивать каждую тушу на двух ногах немного дальше от места отрезание ног (на расстояние 10 см) на крюке подвижных направляющих, и направить его дальше.

4-7-3- Все ноги, выделенные из туш, должны быть помещены под технический санитарный надзор департаментом здравоохранения бойни. Если они признаны здоровыми, их следует тщательно чистить хорошо и вымыть очищенной водой, а затем собрать их отдельно (в виде скота) в подходящих и чистых упаковках.

4-8- Закачка воздуха в кожу:

4-8-1 – Этот этап следует сделать после снятие ног от туши. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его сначала нужно направить к специальному рабочему месту для закачки воздуха, затем соединяют сжатый шланг от компрессора воздуха к коже, чтобы надуть обшивку каждой кожи. Далее с помощью воздушной компрессорной системы подает воздуха с давлением не боле 0,2 или 0,3 атмосфер в кожу

4-8-2- Запрещается закачку воздуха в мышцах туши, поэтому следует не направить шланг сжатого воздуха в глубине мышцах.

4-9- Снятие шкуры от туши:

4-9-1 – Этот этап следует после закачки воздуха в шкуре. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его нужно направить к специальному рабочему месту для снятия шкуры, Затем нужно сделать разрез по поверхности средней линии живота и по внутренней поверхности каждой руке и ноге туши с помощью острого, удобного и чистого ножа, в соответствии с правильным методом и стандартом ¹²

4-9-2- После этого, используя специальный ручной нож для снятия шкуры от туши или специальный электрический нож для чистки тушек, в соответствии со стандартным методом. Подрез шкуры начинается с разрезов по поверхности средней линии брюшной и грудной части, с задних и передних ног, с лопаток и шеи, с хвоста, с большим вниманием и осторожностью.

4-9-3- Затем продолжать снять остальную часть шкуры тела каждой тушки, используя давление рук и кулака, удаляя суставы и прилипания шкуры к туше, вытягивая кожу из тушки по направлению вниз.

4-9-4- Учитывая высокую экономическую ценность шкур животных требуется большое внимание, точность и осторожность при снятии шкуры, чтобы не поцарапать и не повредить шкуры.

4-9-5- После снятия шкуры следует специальные маркировки шкуры. Потому что после послеубойного осмотра, каждая шкура, соответствующих туш животных записывают вместе с тушками и внутренними органами.

4-9-6- Процесс снятия шкуры требует большое внимание и аккуратность путем санитарных условий, чтобы не загрязнить поверхности самой туши.

10-4: Подрез брюшную полость по линии живота:

4-10-1-Этот этап следует после снятия шкуры от туши. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его нужно направить к специальному рабочему месту для подреза живота, затем следует подрез груди или яиц помощью острого, чистого ножа

4-10-2 – Подрез груди требует большое внимание и осторожность, чтобы на туши не спачкалось молоко.

4-10-3- Каждую грудь животного женского пола следует повесить рядом с соответствующей тушей животного.

4-10-4- Устройства мужского полового тракта следует положить в большую открытую подставку из металла (не нержавеющей металла) или пластика подходящей материала.

4-9-5- Затем, следует сделать с помощью острого ножа продольный разрез на брюшной поверхности каждой тушки, по линии середины живота, разрез начинается от нижней области и достигает конца грудной кости. Подрез разреза по линии живота требует точность и внимание, чтобы не повредить мышцы и внутренние органы туши.

4 -11- Повешение внутренних органов туши и их показание :

4 -11-1 - Этот этап следует после подреза брюшной по линии живота. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, с помощью мягкого движения рук, части желудка, кишечника и других клетки туши будут подвешены к щели брюшной полости.

4 – 11 - 2. До окончания ветеринарного осмотра внутренних органов, не разрешается мыть, или разрезать любые следы болезней, поражений.

4 – 12 - Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов:

4-12-1- Этот этап следует после повешения внутренних органов туши и их показания. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его нужно направить к специальному рабочему месту для санитарно-технического осмотра. На этом этапе ветеринарный специалист бойни проводить предварительный санитарно - технологический осмотр.

4-12-2- После окончание предварительного санитарно-технологического осмотра , только туши и внутренние органы с здоровыми знаками направляются на следующие этапы убоя.

4-13- Извлечение внутренних органов из брюшной полости и грудной полости туши:

4-13-1 - Этот этап следует после предварительного санитарно- технологического осмотра туши и внутренних органов. На этом этапе пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, его нужно направить к специальному рабочему месту для завлечения из туши внутренних органов.

4-13-2- с помощью мягкого движения пальцев или при необходимости с помощью ножа все естественные соединения пищевода отделяются от трахеи, мышц, сосудов и нервов и окружающей прилегающей к ним ткани, а затем пищевода освобождают от содержимого и отправляют к кишечнику.

4-13-3 - Пищевод каждой туши должен быть отрезан от самой кончики точки (насколько это возможно и может быть), используя острый нож, чтобы ее содержимое не пролилось и не было загрязнено тушами. И завязывать его вокруг.

4-13-4- С помощью движения пальцев, при необходимости, используя острый чистый нож, отделять органы из брюшной полости (желудочно-кишечный тракт) туши от внутренней стенки туши. Извлечение органы из брюшной полости требует большой внимание, чтобы не было повреждения желудка и кишечника.

4-13-5- Конец прямой кишки должен быть пустым от каждого кишечного тракта после нажатия на него пальцами и перемещения пальцев к другому концу, а затем с помощью острого ножа отрезать кишечник от ближайшего места к прямой кишке, а затем немедленно завязывать его, чтобы содержимое кишечника не загрязнило тушу животного.

4-13-6 - Желудки и кишечник каждой тушки должны медленно и сохраняя их естественные соединения отделять от туши и направлять в большую наполненную ковшовую металлическую тележку (нержавеющий металл) или в большой открытием тазик, и размещен близко соответствующему туши.

4-13-6- Санитарный ответственный врач бойни (фельдшер) обязан привести санитарно-технологический осмотр на желудки, кишечник и другие органы, извлечённые из туши

4-13-8 - С помощью медленным движения пальцев, при необходимости, используя острый чистый нож все соединения и спайки органов следует разрезать и отделять от каждого туша скота от внутренней части брюшной полости, чтобы не было повреждений печени, особенно желчного пузыря и желчного протока. Затем их все вместе направить из внутренней части брюшной полости каждой туши, в специальный лоток рядом со соответствующим туши.

Примечание – после освобождения брюшной полости от желудка и кишечника, остальные органы как почки и селезенка должны оставаться на своем нормальном положение в брюшную полость туши.

4-13-4 - Санитарный ответственный врач бойни (фельдшер) должен проверить по внешнему виду почки и селезенку в естественном их положение в брюшную полость.

4-13-10 – Следует отделять пленку соединения ливеры от грудной полости, при помощи острого чистого ножа.

4-13-11 - Извлекаются органы ливеры (сердце, лёгкие, печень и трахея в естественном соединении) из грудной полости с помощью острого чистого ножа. Затем все органы ливеры с естественным соединением повесить на крючке вешалки рядом с тушей.

4-13-12- с помощью острого чистого ножа извлекаются остальные органы грудной полости как почки и селезенка, Затем все эти органы с естественным соединением направлять в тазик рядом с тушей.

Примечание - После освобождение грудной полости и брюшной полости, все органы внутренних части и туши готов для послеубойного окончательного санитарно-технологического осмотра.

4-14 - Послеубойный окончательный санитарно-технологический осмотр туши и внутренних органов:

На этом этапе производится послеубойный окончательный санитарно-технологический осмотр для санитарных оценки туш и внутренних органов, сразу после извлечения брюшной полости и грудной полости туши, пока каждая туша скота свисает на двух ногах на крюке подвижных направляющих, и внутренние органы должны находится рядом соответствующей туши. По результатам оценки, все здоровые и пригодные туши, и внутренние органы маркируются специальными знаками в соответствии стандартом¹³ и передают на дальнюю разработку.

4-15- Маркировка туши:

Этот этап происходит сразу после окончательного санитарно-технологического осмотра туши и внутренних органов и после гигиенической оценки и маркировки туши. На этом этапе пока каждая туша висит на двух ногах на крюке подвижных направляющих, следует направить каждую тушу в специальное место для маркировка. На этом этапе согласно диагнозу, каждая туша скоты маркируется печатью национального стандарта Ирана, со специальной печатью ветеринарной организации страны, которая заверяет окончательный диагноз здоровья.

4-16 – Промывка туши:

Этот этап происходит сразу после окончательного санитарно-технологического осмотра туши и внутренних органов и после санитарной оценки и маркировки туши. На этом этапе пока каждая туша висит на двух ногах на крюке подвижных направляющих, следует направить каждую тушу в специальное место для промывания. Затем нужно мыть каждую тушу с внутри и с наружи полностью холодной водой, чтобы туша была чистой после мытья.

4-17- Взвешивание туши:

Этот этап происходит сразу после помывки туши. На этом этапе пока каждая туша висит на двух ногах на крюке подвижных направляющих, следует направить каждую тушу в специальное место для взвешивания. Затем нужно взвесить каждую холодную тушу с помощью весов и записать вес каждой тушки на специальную карту для охлаждения тушки, а затем прикрепить карту к туше.

4-18 Охлаждение туши:

Этот этап происходит сразу после взвешивания туши. На этом этапе пока каждая туша висит на двух ногах на крюке подвижных направляющих, следует направить тушу в холодную комнату. Каждая туша скота должна храниться в холодной камере при температуре от 0 до 4 градусов, при 85 до 90 процентов тепла туши, в течение не менее 24

часов и не более 72 часов. Каждая туша скота должна охлаждаться при температуре самого глубокого толще мышц в интервале 0 до максимум 8 градусов.

4-19 - Взвешивание холодной туши:

На этом этапе пока каждая холодная туша висит на двух ногах на крюке подвижных направляющих, следует направить холодную тушу в специальное место для взвешивания. Затем нужно взвесить каждую холодную тушу с помощью весов и записать вес каждой тушки на специальную карту для охлаждения тушки, а затем прикрепить карту к туше.

-
- 1- Значение овцы и козы включает себя обоим их полам (мужского и женского рода) и также их детишки (козленок и козлята, ягненок и ягнята).
 - 2- На этом стандарте с этого момента для сокращения слова, вместе (промышленной бойни, и лицензионной бойни) используется бойня.
 - 3- Овца и баран одно и тоже слова
 - 4- Коза и (Вај) имеют одинокое значение
 - 5- Соответствии с экономическим интересом данного стандарта.
 - 6- На этом стандарте, грудной разрез туши означает грудная полость убойного овцы или козы.
 - 7- На этом стандарте для сокращения, вместе туша козы и овцы используется (туша).
 - 8- На этом стандарте для сокращения, вместе овца и коза используется (скота).
 - 9- Транспортные средства и условия транспортировки овцы и козы на бойню должны соответствовать национальному стандарту Ирана № 311 (оборудование и условия перевозки животных на убой).
 - 10- Ответственный и законный орган страны является Ветеринарной организацией страны Министерства Строительство-Джехад.
 - 11- Стандарт о (санитарно-технологическим осмотре живых овцы и козы до убоя) будет разработан отдельно.
 - 12- Стандарт о (снятии шкуры от туши овцы и козы) будет разработан отдельно.
 - 13- Стандарт о (маркировки туши овцы и козы) будет разработан отдельно.



ИСЛАМСКАЯ РЕСПУБЛИКА ИРАН

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана

ISIRI №

4277



Стандарт убоя овец и коз

Первая редакция

Январь 1998