

REGLES D'EXAMEN VETERINAIRE DES ANIMAUX D'ABATTAGE ET D'EXPERTISE VETERINAIRE ET SANITAIRE DE LA VIANDE ET DES PRODUITS A BASE DE VIANDE

1. Exigences vétérinaires et sanitaires de l'examen de pré-abattage des animaux.
 2. Procédure d'examen de post-abattage des carcasses et des organes des animaux.
 3. Expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses et des organes intérieurs.
 - 3.1. Maladies contagieuses.
 - 3.2. Maladies invasives.
 - 3.3. Changements pathologiques locaux et généraux.
 - 3.4. Maladies et pathologies de certains organes.
 - 3.5. Expertise vétérinaire et sanitaire du sang et matières premières à enzymes endocrines.
 - 3.6. Expertise vétérinaire et sanitaire de la viande des animaux soumis à l'abattage d'urgence.
 4. Examen vétérinaire et sanitaire et l'expertise de l'abattage de la volaille domestique.
 5. Expertise vétérinaire et sanitaire des produits d'abattage des lapins, ragondins et animaux sauvages.
 6. Expertise vétérinaire et sanitaire de la viande et des produits à base de viande sur les marchés.
 7. Expertise vétérinaire et sanitaire et le contrôle vétérinaire de la viande et des produits à base de viande dans les chambres froides.
 8. Expertise vétérinaire et sanitaire de la charcuterie, de la viande fumée, de la viande en conserves, de la graisse alimentaire fondue et des matières premières intestinales.
 9. Expertise vétérinaire et sanitaire des produits d'abattage lors de l'intoxication des animaux.
 10. Analyse de laboratoire de la viande et des produits à base de viande. - Analyse physique et chimique de la viande. - Analyse bactériologique de la viande et des produits à base de viande.
 11. Procédure de traitement de la viande et des produits à base de viande soumis à la décontamination.
- Annexe 1. Méthodes de l'analyse physique et chimique de la viande. Annexe 2. (à la section 6).

REGLES D'EXAMEN VETERINAIRE DES ANIMAUX D'ABATTAGE ET D'EXPERTISE VETERINAIRE ET SANITAIRE DE LA VIANDE ET DES PRODUITS A BASE DE VIANDE

(Approuvées par la Direction générale de la médecine vétérinaire du Ministère de l'agriculture de l'URSS le 27 décembre 1983 en accord avec la Direction générale sanitaire et épidémiologique du Ministère de la Santé de l'URSS)

1. Exigences vétérinaires et sanitaires de l'examen de pré-abattage des animaux.
 - 1.1. Catégories des animaux domestiques d'abattage comprennent : bovins (y compris yaks, buffles), porcs, ovins, caprins, lapins, chevaux, ânes, mulets, chameaux, tout type de volaille domestique. Les animaux destinés à la viande ne peuvent pas être abattus à l'âge moins de 14 jours.
 - 1.2. Les animaux domestiquent en bonne santé sont admis à l'abattage. L'abattage des animaux atteints ou soupçonnés d'être malades des maladies contagieuses ou menacés de mort (traumatismes graves, fracture, brûlures et d'autres blessures) est autorisé dans les cas prévus par les prescriptions correspondantes et les présentes Règles (lorsque la viande peut être autorisée pour la consommation humaine).
 - 1.3. Il est interdit d'abattre des animaux pour la viande :
 - 1.3.1. atteints et soupçonnés d'être malades de la maladie de charbon, gangrène emphysemateuse, peste bovine, peste des chameaux, rage, tétanos, œdème malin, bradsot, entérotoxémies des moutons, fièvre catarrhale ovine et bovine, fièvre catarrhale ovine et bovine (bluetongue), peste porcine africaine, tularémie, botulisme, morve, lymphangite épizootique, mélioïdose, (fausse morve), myxomatose de lapins, peste aviaire classique ;
 - 1.3.2. qui se trouvent dans l'état d'agonie établie uniquement par le médecin (aide-médecin) vétérinaire ;
 - 1.3.3. vaccinés, ainsi que traités contre la maladie de charbon durant les 14 jours après les vaccinations (traitement). En cas de force majeure sur l'autorisation du médecin vétérinaire il est autorisé d'abattre les animaux vaccinés avant le délai mentionné sous condition de la température normale du corps de l'animale et l'absence de la réaction au vaccin (complications) en respectant les conditions énoncées dans le paragraphe 3.6.1. des présentes Règles ;
 - 1.3.4. équidés (chevaux, mulets et ânes) qui n'ont pas été soumis à la maléinisation dans un combinat de boucherie ou sur un point d'abattage. En cas de leur abattage sans la maléinisation pré-abattage des carcasses et d'autres produits d'abattage doivent être recyclés.
- Note. Dans tous les cas mentionnés dans les présentes Règles le terme "recyclage" signifie que les carcasses et d'autres produits d'abattage inaptes pour l'alimentation sont acheminés pour la transformation en farine d'alimentation animale d'origine animale, colle ou d'autres fins techniques en respectant les règle fixées de leur transformation.

1.4. Les animaux destinés à l'abattage doivent être soumis dans l'exploitation fournisseur à l'examen vétérinaire avec une thermométrie sélective selon l'avis de médecin (aide-médecin) vétérinaire. Les bovins et les chevaux sont étiquetés ; une liste est dressée avec la mention du type d'animaux et du numéro de l'étiquette (marque au fer chaud), pour les animaux en provenance des complexes d'élevage le numéro de section d'engraissement est mentionné.

Les animaux qui réagissent aux tests de la brucellose et de la tuberculose, malades de peste porcine (classique) et d'autres maladies dont l'abattage pour la viande est autorisé en vertu des présentes Règles, peuvent être envoyés à l'abattage uniquement sur l'autorisation spéciale de département vétérinaire de la direction régionale (départementale) de l'agriculture, du ministère de l'agriculture d'une république autonome ou de la direction générale de la médecine vétérinaire du ministère de l'agriculture d'une république soviétique n'ayant pas de division régionale.

Les animaux malades cliniquement de la brucellose et de la tuberculose ou d'une maladie non-diagnostiquée ne peuvent pas être envoyés à l'entreprise de l'abattage ; malades des maladies non-contagieuses, ayant une température élevée ou abaissée du corps ; oiseaux malades d'ornithose, grippe, maladie de Newcastle.

Il est interdit d'envoyer à l'abattage les animaux vaccinés par un vaccin inactivé contre la fièvre aphteuse durant les 21 jours dans les régions touchées par la fièvre aphteuse et par un vaccin contre la maladie de charbon durant les 14 jours après la vaccination, ainsi que les animaux traités avec de sérum anti-ulcères durant les 14 jours après son administration et les animaux traités avec des antibiotiques aux fins curatives et préventives en cours de période mentionnée dans les préceptes sur leur usage en médecine vétérinaire.

Les animaux traités aux pesticides sont envoyés à l'abattage après le délai correspondant mentionné dans la "Liste des préparations chimiques recommandées pour le traitement des animaux agricoles contre les insectes les acariens".

Le bétail durant les 30 jours et la volaille durant les 10 jours après la dernière cas d'alimentation par les poissons, déchets de poissons et la farine à base de poissons ne doivent pas être envoyer à l'abattage.

1.5. Pour chaque lot d'animaux envoyés à l'abattage un certificat (ou attestation) vétérinaire doit être délivré conformément à la procédure établie par le Ministère de l'Agriculture de l'URSS avec la mention obligatoire de toutes les informations prévues par le formulaire de certificat, y compris les informations sur le bien-être des animaux et les lieux de leur sortie selon les maladies. Le lot doit être composé des animaux de même type expédiés simultanément d'une exploitation (ferme) avec un certificat vétérinaire (attestation vétérinaire).

Le fournisseur fourni en outre un acte concernant les animaux inaptes à l'élevage et l'engraissement ultérieure, avec les traumatismes, atteints des maladies non contagieuses et ayant une température normale du corps.

1.6. Les animaux qui réagissent aux tests de la tuberculose et de la brucellose ; la volaille qui réagit au test de la tuberculose, ainsi que les animaux atteints de leucémie et d'autres maladies visées au paragraphe 1.4 des présentes Règles doivent être envoyés à l'abattage par des lots distincts dans les délais établis par les autorités vétérinaires et convenu avec le combinat de boucherie (usine avicole) pour être abattus immédiatement en respectant les règles prévues par des prescriptions concernant les mesures de lutte contre les maladies concernées et les Règles de transport d'animaux par le rail, la route et les autres modes de transport. L'expédition des tels animaux par la curée est interdite.

1.7. A l'arrivée du lot des animaux d'abattage le médecine (aide-médecin) vétérinaire du combinat de boucherie (l'abattoir, usine avicole) est tenu de vérifier l'exactitude de l'établissement de certificat vétérinaire, ainsi que la conformité de la quantité mentionnée dans le certificat vétérinaire des animaux par rapport aux animaux réellement livrés déterminée par l'expert en marchandises-réceptionnaire de la bétail de l'entreprise, et d'effectuer leur examen vétérinaire général, et le cas échéant également la thermométrie (générale ou sélective). Après cela ce professionnel vétérinaire donne une indication sur la procédure de la réception des animaux, leur répartition sur les bases de l'entreprise et installe une surveillance vétérinaire sur ces animaux. Le lot dans lequel ont été découverts les animaux atteints des maladies contagieuses, en état d'agonie, abattues d'urgence ou des cadavres, ainsi que en cas de non-conformité du nombre de têtes au nombre de têtes mentionné dans le certificat vétérinaire, devra être mis en quarantaine jusqu'à le diagnostic ou la détermination des incohérences, mais pas plus de 3 jours. Les cadavres livrés par le transport autoroutier ne doivent pas être déchargés ; après l'exclusion de la maladie de charbon par la voie de l'analyse microscopique ils devraient être envoyés au recyclage ou à la destruction.

Les cadavres découverts dans les wagons ferroviaires après l'exclusion de la maladie de charbon doivent être déchargés dans les endroits indiqués par les autorités de surveillance vétérinaire et sanitaire par les moyens et les effectifs de destinataire.

1.8. Lors de l'entretien de pré-abattage des animaux dans les exploitations et le transport de courte durée le gros et petit bétail, chameaux, cerfs avec abreuvement illimité sont gardés sans nourriture pendant au moins 15 h, cochons - au moins 5, lapins - au moins 12, oiseaux terrestres - 8-12, oiseaux aquatiques - 4-8 heures, y compris le temps de voyage pour leur livraison par le transport autoroutier. Le temps d'interruption d'alimentation des animaux dans les exploitations est indiqué dans la lettre de transport. Les animaux doivent être livrés au combinat de boucherie (usine avicole) le jour et à l'heure indiqués dans les calendriers des livraisons et des réceptions.

La volaille qui n'a pas été soumise à l'entretien de pré-abattage dans les exploitations durant le temps mentionné ci-dessus ne peut pas être envoyée à l'abattage. Lors de la livraison/réception du bétail selon la masse et la qualité de viande dans les conditions mentionnées la durée de l'entretien de pré-abattage dans un combinat de boucherie, y compris son examen vétérinaire, ne doit pas dépasser 5 h après sa réception dans l'entreprise.

Les chevaux, mulets et ânes sont entretenus dans un combinat de boucherie pour effectuer la malléinisation pendant 24 h avant l'abattage. Les veaux et les porcelets sont envoyés à la transformation dans 6 h après leur réception dans l'entreprise.

1.9. En cas de transport des animaux avec l'alimentation en cours de route, en absence d'entretien de pré-abattage, ce qui doit être mentionné dans le document accompagnant, en cas de livraison du bétail par le transport ferroviaire et par la curée, en cas de livraison du bétail hors planning, après la quarantaine lors de la livraison/réception selon la masse et la qualité de viande, pour les lapins selon la masse vive la durée d'entretien de pré-abattage dans un combinat de boucherie est la suivante : pour les bovins et le menu bétails, cerfs, chameaux - au moins 15 h, pour les porcs - au moins 10, pour les chevaux, mulets, ânes - au moins 24, pour les lapins - 5 après leur réception dans un combinat de boucherie. Les veaux sont envoyés à la transformation dans 6 h après leur réception dans un combinat de boucherie. L'abreuvement des animaux ne doit pas être limité, mais doit être arrêté 3 h avant l'abattage. Il est interdit d'abattre les animaux ayant des signes de fatigue après le transport. De tels animaux doivent être laissés au repos avec l'abreuvement et l'alimentation normaux pour au moins 48 heures, passé ce délai la marche à suivre indiquée ci-dessus est reprise.

Lors de livraison/réception du bétail selon la masse vive et l'engraissement à la fois dans les exploitations et dans les entreprises l'entretien de pré-abattage dans les combinats de boucherie doit être le suivant : pour les bovins et le menu bétails, cerfs, chameaux, chevaux, mulets et ânes - au moins 24 h, pour les porcs - au moins 12, pour les veaux - au moins 6 après leur réception dans l'entreprise.

Note. Les jeunes bœufs non-castrés doivent être gardés dans les enclos séparés et dans le lot dans lequel ils sont arrivés.

1.10. Le jour de l'abattage les animaux doivent être soumis à un examen par le médecin (aide-médecin) vétérinaire et selon son avis en fonction de l'état général des animaux une thermométrie générale ou sélective doit être effectuée. Les résultats de l'examen vétérinaire de pré-abattage et de la thermométrie des animaux doivent être enregistrés dans un cahier d'une forme établie.

En cas d'apparition des animaux malades ou des animaux avec la température élevée ou abaissée, il faut mentionner dans le cahier les numéros de leurs étiquettes, diagnose établi (ou soupçonné) et la température du corps. De tels animaux doivent être isolés et ne doivent pas être admis à l'abattage avant la détermination du diagnostic.

En cas de livraison au combinat de boucherie des animaux diagnostiqués d'une maladie ils doivent être envoyés sous contrôle des professionnels vétérinaires à l'abattoir sanitaire pour l'abattage immédiat.

1.11. Les chevaux, mulet et ânes doivent être soumis à l'examen pour la morve et à l'analyse par la méthode de l'ophtalmomalléinisation simple. Les animaux qui réagissent à la malléine doivent être éliminés.

L'abattage des chevaux, ânes et mulets est autorisé dans la salle commune de l'entreprise, mais séparément des animaux d'autres types.

1.12. La sortie et l'expédition des animaux livrés pour être abattus du territoire des combinats de boucherie et de volaille sont interdites.

1.13. Le service vétérinaire de l'entreprise doit informer (conformément à la procédure établie) le département vétérinaire de la direction régionale (départementale) de l'agriculture, le Ministère de l'agriculture de la république soviétique socialiste autonome ou la direction générale de la médecine vétérinaire de la république de l'Union (n'ayant pas de division régionale) du lieu d'expédition des animaux et le destinataire, ainsi que les autorités vétérinaires du lieu d'emplacement de cette entreprise de tous les cas de découverte avant ou après l'abattage des animaux atteints des maladies hautement contagieuses, ainsi que la détermination de la tuberculose, leucémie, cysticercose (finnose) et trichinellose, en cas de détermination ou de soupçon de l'affection par la maladie de charbon, morve, tuberculose, rage, Q-fièvre, ornithose, mélioïdose, tularémie, peste des chameaux, listériose, leptospirose, fièvre aphteuse,

brucellose, salmonellose, cysticerose (finnose) et trichinellose les autorités locales de santé doivent être également informées.

1.14. Les animaux livrés pour l'abattage qui réagissent aux tests de brucellose et de tuberculose ou atteints des maladies contagieuses énoncées au paragraphe 1.4. des présentes Règles, ainsi que atteints des maladies gastro-intestinales, ayant des inflammations purulentes, les plaies gangrenées purulentes, mastites, l'inflammation du nombril et des articulations (chez les veaux), et d'autres raisons, doivent être réceptionnés séparément des animaux en bonne santé et envoyés à l'abattoir sanitaire. En absence de l'abattoir sanitaire leur abattage est autorisé dans la salle commune, mais uniquement après l'abattage des animaux en bonne santé et après avoir retiré de la salle toutes les carcasses et d'autres produits d'abattage des animaux en bonne santé.

Après l'abattage des animaux atteints des maladies contagieuses mentionnées, ainsi que dans tous les cas de découverte de ces maladie durant l'abattage des animaux, les locaux de l'atelier d'abattage, l'ensemble de l'équipement et des outils utilisés lors de l'abattage et l'éviscération des carcasses de ces animaux, ainsi que les endroits de leur entretien de pré-abattage doivent être soumis au traitement sanitaire et à la désinfection.

1.15. En cours de l'abattage du bétail atteint ou soupçonné d'être atteint de zoonothroposes les employés doivent obligatoirement respecter les règles établies de la prévention personnelle, et les actions doivent être menées conformément aux prescriptions en vigueur du Ministère de la Santé de l'URSS, du Ministère de l'Agriculture de l'URSS et du Ministère de l'Industrie de viande et de lait de l'URSS, ainsi que sur l'ordre de surveillance d'État sanitaire et vétérinaire.

L'administration de l'entreprise est tenue de mettre en œuvre pour ces mesures.

1.16. En cas de découverte en cours de route et durant la réception au combinat de boucherie de la maladie de charbon dans le lot du bétail transporté à l'entreprise par la voie ferrée ou par le transport autoroutier, les animaux doivent être soumis à l'examen vétérinaire et à la thermométrie générale. Gros et menu bétail, chameaux, chevaux et cerfs avec la température normale du corps sans symptômes de maladie doivent être mis en quarantaine, un sérum contre la maladie de charbon doit leur être administré dans une dose préventive, et une veille vétérinaire avec la thermométrie quotidienne doit être mise en place selon l'avis du médecin vétérinaire. Au bout de trois jours après l'immunisation le bétail mis en quarantaine doit être soumis à la thermométrie générale, et les animaux avec la température normale du corps doivent être envoyés à l'abattoir pour l'abattage. Les porcs sans symptômes cliniques de maladie avec la température normale du corps doivent être envoyés à l'abattoir sanitaire pour l'abattage.

Les animaux de tout type ayant des symptômes de maladie doivent être immédiatement placés dans un sas pour le traitement. Au bout de 14 jours après le traitement et sous réserve d'une température normale du corps, ils doivent être envoyés à l'abattoir sanitaire pour l'abattage.

Note : En cas de découverte de l'affection et de l'épizootie de la maladie de charbon parmi les animaux qui se trouvent déjà sur les bases de l'entretien de pré-abattage ou qui sont amenés à l'abattage, la marche à suivre est mentionnée ci-dessus.

1.17. En cas de l'affection des bovins par la gangrène emphysemateuse ou de l'épizootie des animaux par cette maladie, tous les animaux de ce lot doivent être soumis à l'examen vétérinaire. Les animaux avec une température normale du corps et sans symptômes cliniques de maladie doivent être envoyé à l'abattage immédiat par un lot distinct, les animaux malades doivent être isolés et traités. Les animaux guéris sont entretenus pendant 14 jours à partir de rétablissement de la température normale, puis envoyés à l'abattoir.

1.18. En cas de découverte dans un lot d'animaux livrés pour l'abattage des animaux atteints ou soupçonnés d'être atteint de la fièvre aphteuse, tout le lot d'animaux doit être immédiatement envoyé à l'abattage à l'abattoir sanitaire. En cas de l'impossibilité de traiter ce bétail à l'abattoir sanitaire, l'abattage est effectué dans l'atelier d'abattage commun conformément à la procédure indiquée au paragraphe 1.14 des présentes Règles. L'évaluation sanitaire de la viande et d'autres produits d'abattage doit être effectuée conformément à la procédure indiquée au paragraphe 3.1.7.1.

En cas de livraison au combinat de boucherie des animaux qui ont souffert de fièvre aphteuse et qui ont été expédiés des exploitations au cours de 3 premiers mois après la levée de la quarantaine, ainsi que les animaux vaccinés contre la fièvre aphteuse par un vaccin inactivé et envoyés à l'abattage durant les 21 jours suivant la vaccination, les animaux en question doivent être réceptionnés et envoyés à l'abattage par un lot distinct. L'abattage et l'évaluation sanitaire de la viande et des produits d'abattage doivent être effectués conformément à la procédure indiquée au paragraphe 3.1.7.2.

Note : En cas de l'abattage d'urgence dans une exploitation des animaux qui ont souffert de fièvre aphteuse et qui ont été tués avant l'expiration de 2 mois après la maladie, ainsi que des animaux vaccinés contre la fièvre aphteuse et tués avant l'expiration de 21 jours après la vaccination, les carcasses et d'autres produits d'abattage doivent être utilisés dans l'exploitation conformément à la procédure visée au paragraphe 3.1.7.2.

1.19. Les animaux mordus par les animaux enragés doivent être immédiatement envoyés à l'abattage.

1.20. En cas de découvert au cours de l'abattage des symptômes de la peste bovine, peste des chameaux, tularémie et mélioiïdose, les carcasses avec l'ensemble des organes et de la peau doivent être détruites ; simultanément d'autres mesures prévues par les prescriptions en vigueur sur la lutte contre ces maladies doivent être prises.

1.21. En cas de découverte au cours de l'abattage de l'affection des animaux par des maladies contagieuses visées au paragraphe 1.3. il faut agir conformément à la section 3 des présentes Règles.

1.22. Il est interdit d'utiliser à l'alimentation la viande de tout type d'animaux domestiques et de gibier (sauvages) tués dans l'incendie, les accidents de la circulation, tués par la foudre, électrocutés, succombé au froid, noyé, etc. Les cadavres de tels animaux doivent être recyclés ou peuvent être autorisés par l'autorisation de médecin vétérinaire en tant que l'alimentation pour les porcs ou la volaille (s'ils ne se sont pas décomposés) après avoir eu cuits à point, ainsi que en état cru ou cuits à point en tant que l'alimentation pour des animaux entretenus dans une pépinière, mais uniquement après les tests bactériologiques obligatoires pour les salmonelles et, si nécessaire, pour la présence des agents pathogènes d'autres maladies infectieuses et invasives qui sont dangereuses pour les animaux.

2. Procédure d'examen de post-abattage des carcasses et des organes des animaux.

2.1. Viande et d'autres produits d'abattage des animaux de toute catégorie d'exploitations doivent être soumis à l'expertise vétérinaire de post-abattage effectuée par un médecin vétérinaire.

Pour effectuer l'expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses et des organes dans les combinats de boucherie fonctionnant à la chaîne les postes de travail suivants pour l'examen vétérinaire doivent être aménagés :

sur la ligne de traitement des bovins et des chevaux - 4 postes de travail pour l'examen des : têtes, organes intérieurs, carcasses, inspection finale ;

sur la ligne de traitement des porcs - 5 postes de travail pour l'examen des :

ganglions lymphatiques sous-maxillaires pour la maladie de charbon (lors de la découpe des carcasses avec l'arrachage des peaux ce poste doit être situé immédiatement après l'endroit de saignée, en cas de traitement des carcasses par échaudage ce poste doit être situé après la cuve d'échaudage en combinant le poste d'examen pour la maladie de charbon avec le poste d'examen des têtes) ; têtes, organes intérieurs, carcasses, inspection finale ;

sur la ligne de traitement du menu bétail - 3 postes de travail pour l'examen : organes intérieurs, carcasses, inspection finale ;

Pour l'examen vétérinaire méticuleux des carcasses soupçonnées d'être atteintes doivent être placées sur la chaîne de réserve.

Dans les combinats de boucherie, abattoirs et points d'abattage dépourvus des chaînes d'abattage et de découpage des carcasses, des têtes, fressure et rates des animaux abattus doivent être suspendus sur les crochets spéciaux et déposés sur la table pour l'examen vétérinaire.

2.1.1. Postes d'examen vétérinaire des carcasses et organes doivent être confortables et bien éclairés, équipés d'un dispositif pour enregistrer les cas identifiés d'affection des bovins, de stérilisateurs (pour la désinfection des couteaux, crochets et autres outils), lavabos avec eau courante chaude et froide, du savon, des cuves de désinfectant pour les mains et les serviettes.

En absence sur la chaîne de traitement des animaux équipée d'une chaîne mobile d'un ou d'un autre poste de travail d'examen vétérinaire prévus par le paragraphe mentionné des Règles et en cas de non dotation de poste de travail dans son ensemble d'un professionnel correspondant de service vétérinaire, le traitement de bétail sur cette chaîne n'est pas autorisé. Lors de l'abattage des animaux dans un combinat de boucherie (point d'abattage) chaque carcasse du gros ou menu bétail, des porcs et des chevaux, la tête (sauf ovins et caprins), la fressure et les intestins doivent être numérotés du même numéro.

2.2. Les têtes et les organes intérieurs doivent être préparés par les entreprises pour l'examen vétérinaire conformément à la schéma technologique et aux exigences suivantes.

2.2.1. Têtes de bétail sont séparées de la carcasse, sont fixées sur les crochets par l'angle de la commissure mandibulaire ou le cartilage cricoïde, la langue est coupée à la racine et sur les côtés de sorte à ne pas être endommagée, à tomber librement de l'espace intermaxillaire et à conserver tous les ganglions lymphatiques qui doivent être examinés.

2.2.2. Les têtes de chevaux sont séparées de la carcasse, après avoir enlevé la langue la cloison nasale est coupée, tout en conservant son intégrité.

2.2.3. Les têtes de porcs sont incisées et laissées avec les carcasses jusqu'à la fin de l'expertise de post-abattage ; pour cela après le dépeçage ou après l'échaudage la tête est incisée du côté de la nuque et du bajou gauche en isolant en même temps l'articulation occipito-atloïdienne, en coupant la langue avec le larynx de la cavité buccale qui sont laissés avec la carcasse jusqu'à la fin de l'examen.

2.2.4. Les têtes des veaux, des ovins et des caprins sont coupées par l'articulation occipito-atloïdienne, en les laissant avec la carcasse jusqu'à la fin de l'examen des organes intérieurs.

Les poumons avec la trachée, le cœur et le foie extraits de la carcasse doivent rester naturellement liés les uns avec les autres (la fressure) et les ganglions doivent être conservés jusqu'à la fin de l'examen vétérinaire.

Les organes intérieurs extraits pour être posés sur les tables de la chaîne devraient arriver chez le médecin vétérinaire en temps que la carcasse.

Il n'est pas autorisé d'enlever de l'atelier des déchets de viande et d'autres produits d'abattage, à l'exception des peaux (des animaux de tout type), pieds et oreilles des bovins, têtes et pieds du menu bétail jusqu'à la fin de l'examen vétérinaire de la carcasse et des ses organes comme c'est indiqué au paragraphe 2.3 (y compris la recherche de trichinellose pour les carcasses porcines).

2.3. L'examen des têtes, des organes intérieurs et des carcasses est effectué conformément à la procédure suivante.

2.3.1. Chez les bovin, les cerfs.

Tête : les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, parotides et rétropharyngiens sont examinés. La langue et les lèvres sont examinées. Les muscles masticateurs sont coupés et examinés par les couches sur toute la largeur parallèlement à leur surface (deux pour les extérieurs, une pour les intérieurs) de tous les côtés (pour détecter la cysticerose (finnose).

Rate : est examinée à l'extérieur et sur le point d'incision.

Poumons : sont examinés à l'extérieur et tous les lobes sont tâtés.

Les ganglions lymphatiques bronchique gauche, trachéo-bronchique et médiastinaux sont incisés. Le parenchyme est incisé et examiné dans les endroits des grandes bronches (aspiration des aliments) et dans les endroits de la découverte des changements pathologiques.

Cœur : la péricarde est incisée. L'état de l'épicarde et du myocarde est examiné, les cavités gauche et droite du cœur sont incisées le long de la grande courbure, l'état de l'endocarde et du sang est examiné ; 1-2 coupes longitudinales et une coupe transversale partielle des muscles cardiaques sont effectuées (pour la cysticerose, sarcocystose, etc.)

Foie : est examiné et tâté des côtés diaphragmatique et viscérale. En cas de où la diaphragme soit collée au foie, le foie doit être séparé et le parenchyme du foie doit être examiné pour les changements pathologiques.

Les ganglions lymphatiques portales sont incisés et examinés, 2-3 coupes partielles sont effectués du côté viscérale le long des voies biliaires.

Rognons : sont retirés de la capsule, examinés et tâtés, en cas de découverte des changement pathologiques une incision est faite.

Estomac (proventricule) : la lamelle séreuse est examinée de l'extérieure, les ganglions lymphatique sont incisés et examinés. En cas de la nécessité l'estomac est ouvert pour examiner la muqueuse. L'œsophage est examiné (pour la cysticerose, sarcocystose).

Intestins : sont examinés du côté de la lamelle séreuse et plusieurs ganglions lymphatiques mésentériques sont coupés.

Pis : est méticuleusement tâté et une à deux coupes parallèles sont effectuées. Les ganglions supra-mammaires sont ouverts.

Utérus, testicules, vessie, pancréas : sont examinés, en cas de nécessité sont incisés.

Carcasse : est examinée sur la surface et du côté intérieur, en faisant attentions à la présence des tumeurs et d'autres changements pathologiques.

En cas de suspicion d'une maladie infectieuse et des maladies liées aux troubles de métabolisme, les ganglions lymphatiques sont incisés selon l'avis du médecin vétérinaire : superficiels cervicaux (В необходимых случаях для обнаружения финн дополнительно продольно разрезают мускулы шеи, лопаточно-локтевые, большие поясничные, бедренную группу мышц и мускул диафрагмы.

Chez les veaux le cordon ombilical est également examiné et les articulations des membres (de la poignet et du jarret) sont ouvertes.

2.3.2. Chez le menu bétail.

Les organes intérieurs et la carcasse sont examinés de la même manière que chez le gros bétail. Pour détecter la lymphadénite caséuse les ganglions lymphatiques superficiels cervicaux du pli du genou sont examinés.

2.3.3. Chez les porcs.

Tête : après la saignée lorsque les carcasses sont traitées avec l'arrachage de la peau, une coupe longitudinale de la peau et des muscles est effectué dans la cavité sous-mandibulaire à partir de l'ouverture de la plaie vers le bas en direction de la commissure mandibulaire, des ganglions lymphatiques submandibulaires sont ouverts et examinés (pour la maladie de charbon et tuberculeuse). Si les carcasses des porcs sont traitées sans l'arrachage des peaux (par le brûlage, par l'échaudage), les ganglions submandibulaires et autres partie de la tête sont examinés après l'échaudage (le brûlage).

Après l'arrachage de la peau et de l'échaudage de la carcasse les ganglions lymphatiques mastoïdiens et cervicaux, les muscles masticateurs intérieurs et extérieurs sont incisés et examinés au point d'examen des têtes (pour la cysticerose). La langue est examinée et tâchée ;

la muqueuse du larynx, l'épiglotte et les amygdales sont examinés.

Rate : est examinée de l'extérieur, le parenchyme est incisé, en cas de nécessité les ganglions lymphatiques sont ouverts.

Poumons : sont examinés de l'extérieur, sont tâchés et les ganglions lymphatiques bronchiques (gauche, droit et centre) sont incisés.

Estomac, œsophage, intestins, rognons, cœur : sont examinés de la même manière que chez les bovins.

Foie : les surfaces diaphragmatique et viscérale sont tâchées et examinées, les voies biliaires sont examinées sur la coupe transversale du côté viscérale sur le point de jonction des lobes.

Carcasse : est examinée de la même manière que chez les bovins. Pour la recherche sur la cysticerose, si nécessaire, les muscles lombaires, cervicaux, scapulo-coude (anconeus), dorsales, membre pelvien et le diaphragme.

En cas de suspicion sur la présence des processus inflammatoires (abcès, etc.), localisés dans les couches profondes du tissu musculaire dans la région du cou, deux-trois coupes longitudinales des muscles sont effectuées (au milieu du cou).

Lors de la détection de l'inflammation dans la partie antérieure de la carcasse il faut, en plus des ganglions lymphatiques sous-maxillaires et parotides, inspecter les ganglions lymphatiques cervicaux superficiels dorsales.

Toutes les carcasses sont obligatoirement examinées pour la trichinellose comme c'est indiqué au paragraphe 3.2.4.

2.3.4. Chez les chevaux, ânes, mulets.

Tête : les ganglions lymphatiques sous-maxillaires et sublinguales sont incisés, la cavité nasale et la cloison nasale coupée sont examinées.

Poumons : la trachée, les grandes bronches et la muqueuse sont ouvertes. Tous les ganglions lymphatique bronchiques, ainsi que les ganglions cervicaux profonds situés le long de la trachée, sont incisés. Les lobes des poumons gauche et droit sont incisés par les deux coupes obliques, les endroits des incisions sont examinés et palpés.

La rate, le foie, les rognons, les intestins, l'estomac, le cœur et d'autres organes sont examinés comme chez les bovins.

Carcasse : est examinée du côté extérieur et intérieur. En cas de suspicion des maladies infectieuses les mêmes ganglions lymphatiques de la carcasse que chez les bovins sont examinés. En outre les muscles sont examinés (du côté intérieur de l'omoplate) pour les mélanomes, la surface intérieure de la paroi de l'abdomen est examinée pour l'alfortiosis.

En cas de suspicion de l'onchocercose (présence des changements pathologiques visibles sous forme de la prolifération du tissu de granulation, cicatrisation dans la région du garrot, etc.) une coupe oblique longitudinale des muscles suivant le ligament nuchal au niveau de l'apophyse épineuse de la vertèbre thoracique.

2.3.5. Chez les chameaux.

Tous les organes intérieurs et la carcasse sont examinés de la même manière que chez les bovins. Dans le même temps en plusieurs endroits les ganglions lymphatiques médiastinaux sous forme d'une chaîne ganglionnaire le long du médiastin sont incisés et inspectés.

2.3.6. L'examen vétérinaire et sanitaire de la volaille, des lapins, des animaux sauvages et du gibier, ainsi que l'évaluation sanitaire de la viande et de tous les autres produits de leur abattage est effectué comme c'est indiqué dans les sections 4 et 5.

2.4. Lors de l'examen des carcasses et des organes intérieurs (foie, cœur, rognons) les incisions sont effectuées de manière à conserver l'aspect commercial du produit.

Les résultats de l'expertise vétérinaire de la viande et des produits à base de viande, des recherches sur la trichinellose et des recherches bactériologiques et de l'abattage des animaux à l'abattoir sanitaire sont enregistrés dans les cahiers d'une forme établie conformément à la prescription sur la veille vétérinaire et l'établissement des rapports vétérinaires.

2.5. Dans tous les cas où aux paragraphes correspondant des présentes Règles des restrictions de production de viande et de certain produits ne sont pas imposées, notamment la désinfection des peaux, leur production est effectués sans restrictions.

2.6. Le marquage de viande des animaux de tout type est effectué conformément à la Prescription en vigueur sur le marquage de viande.

2.7. Dans tous les cas de découverte lors de l'expertise sanitaire et vétérinaire des carcasses et des organes des changements typiques pour les maladies infectieuses et invasives, des mesures vétérinaires et sanitaires (désinfection des locaux, de l'équipement, etc.) doivent être prises conformément aux prescriptions en

vigueur du Ministère de l'Agriculture de l'URSS, du Ministère de l'industrie de viande et laitière de l'URSS et aux ordres du service vétérinaire.

3. Expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses et des organes intérieurs.

3.1. Maladies contagieuses.

3.1.1. Maladie de charbon. En cas de soupçon de maladie de charbon l'abattage ultérieure des animaux est suspendu. Des morceaux de la rate, des parties modifiées des tissus et des ganglions lymphatiques atteintes sont prélevés sur la carcasse suspecte et envoyés au laboratoire pour les recherches bactérioscopiques et bactériologiques. Jusqu'à l'obtention des résultats des recherches la carcasse et tous les organes sont isolés dans un endroit séparé.

3.1.1.1. En cas de détection par des recherches bactérioscopiques de la maladie de charbon, la carcasse avec les organes et la peau, sans attendre les résultats de la recherche bactériologique, doivent être envoyés pour la destruction (par l'incinération) avec le respect des règles sanitaires et vétérinaires établies. Tous les produits non-identifiés (pieds, oreilles, pis, sang, etc.) obtenus de l'abattage des autres animaux mélangés avec des produits d'abattage de l'animal atteint de maladie de charbon, doivent être incinérés. Les peaux des animaux en bonne santé qui ont été en contact avec la peau de l'animal atteint de la maladie de charbon, doivent être désinfectés conformément à la procédure prévue par la Prescription en vigueur sur la désinfection des matières premières d'origine animale et des entreprises de leur production, stockage et traitement.

Note. Dans tous les cas lorsque dans le Règles la désinfection des peaux est nécessaire, elles doivent être désinfectées conformément à la Prescription mentionnée.

Après avoir enlevé la carcasse et d'autres produits d'abattage atteints de maladie charbon, l'atelier de l'abattage doit être immédiatement désinfecté conformément à la Prescription sur les mesures contre la maladie de charbon. Les employés doivent être soumis aux mesures de prévention d'urgence contre la maladie de charbon conformément à la Prescription et aux ordres sur le diagnostic de laboratoire et clinique, des mesures de prévention et de traitement de la maladie de charbon chez les hommes approuvée par le Ministère de la Santé de l'URSS.

Les autres carcasses et produits d'abattage suspectés d'êtreensemencés par des bacilles de la maladie du charbon durant le processus technologique, sont immédiatement soumis à la décontamination par le cuisson, mais pas plus de 6 heures à partir du moment de l'abattage, dans des chaudrons ouverts pendant 3 heures après le début de l'ébullition, et dans les chaudrons fermée avec une pression de vapeur de 0,5 MPa pendant 2,5 heures. En cas de l'impossibilité d'effectuer la décontamination dans le délai mentionné ces carcasses devraient être isolées dans un local avec la température pas plus de 10° C, et ensuite elles doivent être envoyées à la décontamination comme c'est indiqué ci-dessus, mais pas plus tard que 48 h à partir du moment de l'abattage. Si cela ne peut pas être effectué, les carcasses et les produits d'abattage soumis à la décontamination doivent être envoyés au recyclage ou à l'incinération.

Les carcasses et les produits d'abattage dont l'ensemencement par des bacilles de la maladie de charbon durant le processus technologique est exclu, peuvent être produits sans restrictions.

3.1.1.2. En cas du résultat négatif de la recherche bactérioscopique, la carcasse suspectée d'être atteinte de la maladie de charbon, doit être laissée isolée jusqu'à l'obtention des résultats de la recherche bactériologique ; la nécessité d'autres mesures dans l'atelier (désinfection, etc.) est définie par le médecin vétérinaire.

En cas de confirmation par la recherche bactériologique du diagnostic de la maladie de charbon, les carcasses et d'autres produits d'abattage suspectés d'êtreensemencés par les bacilles de la maladie de charbon doivent être traités de la manière décrite à l'alinéa 3.1.1. du présent paragraphe.

3.1.2. Gangrène emphysemateuse, œdème malin, bradsot, entérotoxémies infectieuse des moutons. La carcasse avec les organes et la peau doit être incinéré.

Tous les produits non-identifiés (pieds, oreilles, pis, sang, etc.) obtenus de l'abattage des autres animaux mélangés avec des produits d'abattage de l'animal atteint des maladies visées ou qui ont été en contact avec lui (y compris les carcasses), doivent être incinérés.

3.1.3. Morve, botulisme, lymphangite épizootique, adénite. En cas de détection de la morve, du botulisme et de la lymphangite épizootique les carcasses sont détruites avec les organes et la peau. Toutes les carcasses suspectées d'êtreensemencées par les agents pathogènes de la morve et de la lymphangite épizootique durant le processus technologique sont mise en circulation après le cuisson, tandis que les organes intérieurs sont envoyés au recyclage, le même est fait s'il est impossible de cuire les carcasses. Les carcassesensemencés durant le processus technologique par les agents pathogènes du botulisme doivent être envoyés au recyclage.

En cas de détection de l'adénite la tête et les organes intérieurs sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse est mise en circulation sans restrictions, si pendant le recherche bactériologique les salmonelles ou l'agent pathogène de l'adénite n'ont pas été relevés. En cas de relevé des salmonelles ou de la streptocoque de l'adénite dans la carcasse, elle est envoyé au cuisson.

Note. Dans tous les cas, lorsque dans les Règles il est spécifié que les carcasses et les produits d'abattage doivent être envoyés au cuisson, pour la transformation en conserves, tandis que la graisse doit être envoyée pour la refonte, il faut être guidé par les paragraphes 11.3.1, 11.3.2, 11.5.4.

3.1.4. Tuberculeuse.

3.1.4.1. Les carcasses maigres en cas de découverte de l'affection de tout type par la tuberculeuse des organes ou des ganglions lymphatiques, ainsi que les carcasse indépendamment de leur état d'engraissement, les organes intérieurs (y compris les intestins) dans le processus de tuberculeuse généralisé, c'est-à-dire lorsque les organes thoraciques et abdominales sont atteints ensemble avec les ganglions lymphatiques régionaux, sont envoyés au recyclage.

3.1.4.2. Les carcasses de l'engraissement normal (à l'exception les carcasses des porcs) en cas de présence de l'affection dans le ganglion lymphatique, dans un des organes intérieurs et dans d'autres tissus, ainsi que les organes non-atteints sont envoyés au cuisson ou pour la transformation en conserves. La graisse intérieure est fondue.

Les organes et les tissus atteints de tuberculose sont envoyés au recyclage indépendamment de la forme d'affection.

Note. Les intestins qui ne sont pas atteints par la tuberculeuse sont envoyés pour l'utilisation dans cette entreprise en tant que la membrane pour la production des saucissons cuits, en absence de telle possibilité ils sont envoyés à la production des aliments pour les animaux en poudre.

3.1.4.3. En cas de découverte dans les carcasses porcines des lésions de tuberculeuse sous forme des foyers calcifiés uniquement dans les ganglions sous-maxillaires, ces ganglions sont enlevés, la tête avec la langue est envoyée au cuisson, tandis que la carcasse, les organes intérieurs et les intestins sont mis en circulation sans restrictions. En cas de lésions de tuberculeuse uniquement dans les ganglions lymphatiques mésentériques, les intestins sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et les autres organes intérieurs sont mis en circulation sans restrictions.

En cas de découverte dans un des ganglions lymphatiques visés des lésions sous forme des foyers caséux non calcifiés ou des lésion de tuberculeuse (indépendamment de leur type) simultanément dans les nœuds sous-maxillaires et mésentériques, ces nœuds sont enlevés, les intestins sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et les autres organes intérieurs sont envoyés au cuisson ou à la transformation en conserves, comme c'est indiqué à l'alinéa 3.1.4.3.

En cas de découvert dans les ganglions lymphatiques des carcasses porcines des lésion de tuberculeuse causées par les corynébactéries, la carcasse et les organes sont mis en circulation sans restrictions après l'enlèvement des ganglions lymphatiques atteints.

En cas de découverte dans des ganglions lymphatiques des carcasses porcines ou dans les intestins des affection semblables à celles de tuberculose causées par des mycobactéries du type avicole, les carcasses et les organes doivent être traités comme c'est indiqué dans le présent alinéa.

3.1.4.4. En cas de découverte de l'affection de tuberculose dans les os, tous les os du squelette sont envoyés au recyclage, tandis que la viandes (en absence des lésions de tuberculeuse) est envoyée au cuisson ou pour la transformation en conserves.

3.1.4.5. Lors de l'abattage des animaux qui réagissent à la tuberculine, l'évaluation sanitaire de la viande et des autres produits est effectuée en fonction de la découverte de la lésion de tuberculeuse. Si les affections de tuberculose ne sont pas détectées dans les ganglions lymphatiques, les tissus et les organes, les carcasses et d'autres produits d'abattage peuvent être produits sans restrictions.

3.1.5. Pseudotuberculose. En présence de l'épuisement et des lésions multiples des ganglions lymphatiques ou en cas de découverte du processus de pseudotuberculose dans les muscles, les carcasses et les organes intérieurs sont envoyés au recyclage.

En absence de l'épuisement et en présence des lésions uniquement dans les organes intérieurs ou dans les ganglions lymphatiques, les organes intérieurs sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et d'autres produits d'abattage sont mis en circulation sans restrictions.

3.1.6. Entérite paratuberculeuse En présence des changements pathologiques dans les intestins, ganglions lymphatique mésentériques, larynx, la région inter-maxillaire (œdèmes), la tête, les organes modifiés et les intestins avec le mésentère sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et d'autres produits d'abattage sont mis en circulation sans restrictions.

En cas de présence des affections mentionnées les carcasses maigres, ainsi que les organes sont envoyés au recyclage.

3.1.7. Fièvre aphteuse.

3.1.7.1. Viande et d'autres produits obtenus de l'abattage des animaux atteints ou suspectés d'être atteints de fièvre aphteuse qui se trouvent dans le même lot, comme c'est indique au paragraphe 1.18 des présentes Règles, doivent être envoyés pour la transformation pour en faire des saucisson de sorte cuite ou fumée, des produits cuits culinaires ou des conserves.

En cas de l'impossibilité de traitement de la viande pour les produits mentionnés elle doit être décontaminée par le cuisson. La production de la viande et d'autres produits d'abattage en état cru est interdite.

En présence de multiples foyers nécrotiques petits et grands dans de nombreux muscles (des membres pelviens et thoraciques, des épaules, etc), ainsi que dans les formes compliquées de la fièvre aphteuse, accompagnées par une inflammation gangreneuse ou purulente des membres, de la mamelle et des autres organes, envoyés au recyclage.

En présence dans les muscles des foyers nécrotiques simples des parties atteintes des muscles sont envoyées au recyclage, et la question sur l'utilisation d'organes et du reste de la viande devrait être tranchée en fonction des résultats de la recherche bactériologique, comme spécifié au § 10.5.

Si une entreprise est dépourvue de la production des saucissons ou des conserves, les carcasses et les abats en question peuvent être transportés aux usine de saucissons et de conserves de viandes les plus proches dans les limite du département, de la région, de la république, mais uniquement sur l'autorisation des autorités vétérinaires (du département, de la région, de la république) et avec le respect des règles vétérinaires et sanitaires.

Les os ne peuvent être produits qu'après les avoir cuits pendant 2,5 h ou transformés en aliments pour les animaux en poudre dans la même entreprise.

Intestins, œsophage et les vessies doivent être soumis à un traitement technologique séparément des autres matières premières, suivie d'un lavage à l'intérieur et à l'extérieur par une solution de formaldéhyde à 0,5%, ou d'un trempage dans une solution saturée de chlorure de sodium acidifié avec une concentration de 0,08% d'acide acétique :

intestins - durant 4 h, œsophages et vessies - durant 24 h.

Les produits intestinaux qui n'ont pas été traités par la méthode mentionnée doivent être envoyés au recyclage.

Il est autorisé d'utiliser les muqueuses des estomacs des porcs et des caillettes des bovins pour l'obtention de la pepsine dans la même entreprise.

Le sang est utilisé pour la production de l'albumine en poudre, si les combinats de boucherie sont équipés par les installations de dessiccation qui assurent le traitement de produit fini lors de sa sortie de l'installation de dessiccation à la température pas moins de 65 degrés.

En absence de telles installations le sang doit être cuit.

La collecte des matières premières endocriniennes (hypophyse, glandes surrénales, pancréas, glandes thyroïdes et parathyroïdes), de la moelle épinière et de la bile des animaux atteints ou ayant guéris de la fièvre aphteuse, ainsi que vaccinés avant l'expiration de délais spécifiés au paragraphe 1.4. des présentes Règles, est interdite. Il est autorisé d'utiliser dans la même entreprise les matières premières endocriniennes des animaux suspectés d'être atteints de la fièvre aphteuse pour la production des médicaments endocriniens (insuline, campolon, cholestérol, adrénaline, hormone adrénocorticotrope). Tous les déchet d'abattage destinés à l'utilisation pour l'alimentation des animaux (y compris le sang, la fibrine, etc.) sont mis en circulation uniquement après le cuisson, en augmentant la température dans la profondeur de la masse jusqu'au moins 80 degrés C durant 2 h ou ils sont transformés en aliments pour les animaux en poudre dans la même entreprise.

Les peaux provenant des animaux atteints ou suspectés d'être atteints doivent être désinfectées. Les peaux enlevées avant la détection de fièvre aphteuse, ainsi que les peaux des animaux en bonne santé qui n'ont pas été en contact avec les peaux contaminées peuvent être expédiées du combinat de boucherie sans la désinfection par les wagons ou les véhicules distincts directement aux usine de cuir sans passer par les bases de transit. Cornes, sabots, poils, soies sont désinfectés avec une solution de formaldéhyde à 1%, puis mis en circulation sans restrictions.

3.1.7.2. Les carcasses et tous les autres produits obtenus de l'abattage des animaux

qui ont été atteint de fièvre aphteuse et qui ont guéris, qui ont été envoyés à l'abattage avant l'expiration de 3 mois après la guérison et l'enlèvement de la quarantaine de l'exploitation, ainsi que les animaux vaccinés par le vaccin inactivé contre la fièvre aphteuse durant 21 jours dans le régions atteintes de fièvre aphteuse, comme c'est indiqué au paragraphe 1.18 des présentes Règles, peuvent être produits sans restrictions, mais il n'est pas autorisé de les expédier en dehors des limites du département, de la région, de la république. Dans le limites d'une république de l'Union ces produits peuvent être expédiés vers d'autres départements, mais uniquement sur l'autorisation de la direction générale de la médecine vétérinaire du Ministère de l'Agriculture de la république de l'Union. La collecte des matières premières endocriniennes de tels animaux comme spécifié au paragraphe 3.1.7.1. est interdite.

Si plus de 3 mois se sont écoulés depuis la levée de la quarantaine de l'exploitation, les animaux qui ont guéris de la fièvre aphteuse peuvent être envoyés au combinat de boucherie, tandis que la viande et d'autres produits de l'abattage sont mis en circulation sans restrictions dans les limites du pays.

3.1.7.3. En cas d'abattage d'urgence des animaux atteints de la fièvre aphteuse, la viande et d'autres produits d'abattage peuvent être utilisés dans l'exploitation uniquement après leur cuisson et uniquement à l'intérieur de l'exploitation. Leur sortie dans un état cru en dehors de l'exploitation est interdite. Peaux, cornes, sabots, poils et soies doivent être désinfectés.

3.1.8. Brucellose.

3.1.8.1. Viande obtenue de l'abattage des animaux de tout type qui ont eu des symptômes cliniques ou pathologiques de la brucellose, sont mis en circulation après le cuisson.

Viande obtenue de l'abattage des bovins et des porcs qui réagissent à la brucellose, mais en absence chez eux des symptômes cliniques de la brucellose ou des changements pathologiques dans la viandes et des organes, est mis en circulation sans restrictions.

Viande des bovins et des porcs qui réagissent à la brucellose qui sont issus des exploitations (fermes) atteintes de la brucellose de type caprino-ovin (méilitensis), doit être transformée en saucissons ou des conserves avec le respect des conditions spécifiées aux paragraphes 11.5.1, 11.5.2, 11.6. Le certificat vétérinaire doit comporter la mention correspondante.

Viande obtenue de l'abattage des ovins et caprins qui réagissent à la brucellose doit être transformée en saucissons ou des conserves avec le respect des conditions spécifiées ci-dessus.

3.1.8.2. Os obtenus lors de désossage de la viande de tout type avec les symptômes cliniques ou pathologiques de la brucellose, ainsi que des carcasses des ovins et des caprins qui réagissent à la brucellose, sont envoyés à la distillation de la graisse alimentaire ou à la production des aliments pour les animaux en poudre.

3.1.8.3. Tête, foie, coeur, poumons, rognons, estomacs et autres organes intérieurs obtenus de l'abattage des animaux de tout type qui réagissent à la brucellose ou qui ont eu des symptômes cliniques de la brucellose, ne peuvent pas être commercialisés dans un état cru ; ils sont mis en circulation après le cuisson ou sont envoyés à la transformation en charcuterie ou d'autres produits cuits.

3.1.8.4. Oreilles et pieds bovins et porcins, lèvres bovines et queues porcines doivent être échaudés ou brûlés avant le cuisson, les têtes des moutons et des porcs doivent être brûlés, les estomacs doivent être échaudées.

3.1.8.5. Le pis des vaches, des brebis et des chèvres qui réagissent à la brucellose, mais qui n'ont pas de symptômes cliniques de la brucellose et des changements pathologiques dans la carcasse et des organes, est mis en circulation après le cuisson, en présence des symptômes cliniques de la brucellose ou des changements cliniques il est envoyé au recyclage.

3.1.8.6. Intestins, œsophages et vessie obtenus des animaux qui réagissent à la brucellose, doivent être conservés dans une solution saline à 1% contenant de l'acide chlorhydrique à 0,5% pendant 48 heures à une température de 15-20 ° C et un ratio de 1:2 liquide. Intestins, œsophages et vessie obtenus des animaux cliniquement atteints de la brucellose doivent être recyclés.

3.1.8.7. Le sang des animaux cliniquement atteints et qui réagissent lors de la recherche à la brucellose, peut être utilisé pour la production des aliments pour les animaux en poudre ou des produits techniques.

3.1.8.8. Peaux, cornes et sabots obtenus de l'abattage des animaux de tout type cliniquement atteints de la brucellose et qui réagissent à la brucellose de type caprino-ovin (méilitensis), sont mis en circulation après la désinfection.

3.1.9. Leptospirose, fièvre Q, avortement enzootique (chlamydirose) des animaux. Si la leptospirose est détectée et les changements dégénératifs des muscles ou la coloration ictérique ne disparaissant pas durant les 2 jours sont présents, la carcasse et les organes intérieurs sont envoyés au recyclage. En absence des changement dégénératifs dans les muscles, mais en présence de leur coloration ictérique disparaissant durant les 2 jours, la carcasse, ainsi que les organes intérieurs qui ne présentent pas des changements anatomopathologiques, sont mis en circulation après le cuisson. Les intestins les organes avec des changements pathologiques sont envoyés au recyclage.

En cas de détection de la fièvre Q et de l'avortement enzootique (chlamydirose) des animaux, la carcasse et les organes inchangés sont mis en circulation après le cuisson, les organes changés, ainsi que le sang sont envoyés au recyclage.

En cas de chlamydirose des animaux les intestins, l'œsophage et la vessie en absence des changements anatomopathologiques dans ces organes, sont utilisés après le traitement par la solution de 0,5% de formaldéhyde durant 30 minutes. Les os sont cuits durant 2,5 h.

Les carcasses et d'autres produits obtenus de l'abattage des animaux qui n'ont que la réaction positive lors de la recherche sur la leptospirose, l'avortement enzootique (chlamydirose), fièvre Q, c'est-à-dire en absence chez eux des symptômes cliniques ou des changements anatomopathologiques dans le tissu musculaire et des organes, sont mis en circulation sans restrictions.

Peaux, poils, cornes et sabots obtenus de l'abattage des animaux cliniquement atteints de la leptospirose, l'avortement enzootique (chlamydirose) ou la fièvre Q, sont mis en circulation après la désinfection.

3.1.10. Actinomyose. En cas de l'affection par l'actinomyose uniquement des ganglions lymphatiques de la tête, ils sont enlevés, tandis que la tête est envoyée au cuisson.

En cas de l'affection des os et des muscles de la tête, elle est envoyée entièrement au recyclage.

En cas de l'affection partielle des organes intérieurs et de la langue par l'actinomyose, ils sont mis en circulation après l'enlèvement des endroits atteints, en cas des affections étendues des organes intérieurs et de la langue ils sont envoyés au recyclage.

En cas du processus d'actinomyose avancé avec l'affection des os, des organes intérieurs et des muscles, la carcasse avec l'ensemble des organes est envoyée au recyclage.

3.1.11. Peste du porc, érysipèle, maladie d'Aujeszky, pasteurellose (septicémie hémorragique), listériose, salmonellose. La mise en circulation des carcasses et des produits d'abattage des animaux atteints et suspectés d'être atteints des maladies spécifiées, dans un état cru est interdite. Les porcs vaccinés contre la peste et ayant eu avant l'abattage la température élevée ou chez lesquels des changements anatomopathologiques des organes intérieurs ont été découvert après l'abattage devraient être considérés lors de l'évaluation sanitaire de la même manière que ceux atteints de la peste.

En présence des changements dégénératifs ou autres pathologiques dans les muscles (abcès, etc.), la carcasse avec les organes intérieurs est envoyée au recyclage.

En absence des changements pathologiques dans la carcasse et dans les organes intérieurs, la décision sur l'utilisation est prise après une recherche bactériologique (à l'exception de la listériose) sur les salmonelles.

En cas de la découverte dans la viande ou des organes intérieurs des salmonelles, les organes intérieurs envoyés au recyclage ou sont détruits, tandis que les carcasses sont mis en circulation après le cuisson ou envoyés à la production des conserves.

En absence des salmonelles la carcasse, le lard et les organes intérieurs peuvent être transformés en saucissons cuits, saucissons cuits et fumés et en conserves ou envoyés au cuisson. En cas d'érysipèle, de pasteurellose et de listériose la viande, en outre, peut être utilisée pour la production des saucissons cuits, des poitrines cuites et fumées et des poitrines fumées.

Les organes intérieurs, les intestins et le sang avec des changements pathologiques, ainsi que les têtes des animaux atteints de listériose sont envoyés au recyclage dans tous les cas avec le traitement à la température de 100°C au moins ou au cuisson à la même température durant 1 h. Les peaux doivent être désinfectées.

3.1.12. Rhinite atrophique contagieuse. En cas de suspicion de l'affection la tête est coupée en deux pour l'examen. Des voies respiratoires sont examinées : en cas de détection des processus inflammatoires et nécrotiques sur la muqueuse de la cavité nasale, de l'atrophie des pavillons, la tête avec la langue, la trachée et les poumons sont envoyés au recyclage. La carcasse et autres organes intérieurs (foie, rognons, rate, etc.) en absence des changement dégénératifs dans ces organes, sont mis en circulation sans restrictions.

3.1.13. Rhinotrachéite infectieuse, paragrippe-3, infection adénovirus. La mise en circulation des carcasses et de tous les abats obtenus de l'abattage des bovins atteints ou suspecté d'être atteints de ces maladies dans état cru est interdit.

Viande et abats reconnus aptes à l'alimentation selon les résultats de l'expertise vétérinaire et sanitaire, sont envoyés pour la transformation en charcuterie cuite et cuite et fumée, pain de viande et conserve selon la technologie admise avec le respect des condition de transformation prévues par les paragraphes 11.5.1, 11.5.2, 11.6.

En présence des changements anatomopathologiques dans la carcasse et les organes intérieurs la recherche bactériologique est effectuée. En cas de découverte des salmonelles les organes intérieurs sont envoyés au recyclage, tandis que les carcasses sont mis en circulation après le cuisson ou envoyés à la production des conserves et pains de viande.

Tête, trachée, œsophage, vessie, os obtenus du désossage, sang, les organes avec changements pathologiques et les tissus, cornes et sabot sont envoyés au recyclage.

Les peaux sont désinfectées dans une solution saturée de sel additionné de solution à 1% d'acide chlorhydrique (en équivalent de HCl) pendant 24 heures à une température de solution désinfectante de 15-18° C et le ration 1 :4 liquide.

La neutralisation est effectuée dans une solution contenant du chlorure de sodium à 6%, qui a été ajouté en plusieurs étapes à 0,5% de carbonate de sodium à la masse des matières premières jusqu'à la fin de la neutralisation ; la fin de la neutralisation est fixée par les indicateurs.

Les poils sont désinfectés dans chambres de désinfection à vapeur à la température de 109-111° C durant 30 min.

3.1.14. Épidémie de pneumonie des bovins, agalaxie contagieuse des brebis, pleuropneumonie contagieuse caprine. Les carcasses et les organes intérieurs non atteints sont envoyés au cuisson ou pour la transformation en saucissons cuits ou en conserves. Les organes avec des changements pathologiques sont

envoyés au recyclage. Les intestins après le traitement et mis en conserves par le salage sont utilisés sur une base commune.

Les peaux enlevées des bovins atteints de l'épidémie de pneumonie et des caprins atteints de la pleuropneumonie contagieuse sont désinfectées.

3.1.15. Tétanos. La tête, la carcasse et d'autres produits d'abattage doivent être envoyés au recyclage.

3.1.16. Fièvre catarrhale maligne des bovins, l'encéphalomyélite équine. Les carcasses sont envoyés au cuisson, les têtes et les organes atteints sont envoyés au recyclage.

Les peaux doivent être désinfectées.

3.1.17. Anémie infectieuse équine. Les carcasses et les produits d'abattage obtenus des animaux malades, doivent être recyclés. Les animaux sans symptômes cliniques, mais ayant lors de la recherche sérologique le résultat positif ou deux fois à des intervalles de 7-20 jours des résultats douteux, sont soumis à l'abattage à l'abattoir sanitaire, alors que les carcasses sont utilisées après la décontamination par le cuisson ou envoyés à la production des pains de viande et des conserves. La tête, les os et les organes intérieurs doivent être recyclés.

Les peaux doivent être désinfectées.

3.1.18. Gastro-entérite virale (transmissible) des porcs.

Viande et abats des porcs atteints, suspectés d'être atteints et suspectés d'être contaminés, sont envoyés à la production des charcuteries cuites, cuites et fumées et des conserves. En cas de l'impossibilité de la transformation en charcuterie la viande et les abats sont décontaminés par le cuisson.

Viande et abats des animaux guéris en absence des changements pathologiques sont mis en circulation sans restrictions. Tête, pieds et queue de ces animaux sont utilisés pour la production du fromage de tête et du porc en gelée ou sont soumis au cuisson comme spécifié au paragraphe 11.3.1.

Intestins, vessie et œsophages des porcs atteints sont recyclés.

Les intestins, les vessie et les œsophages des animaux suspectés d'être atteints, suspectés d'être contaminés et des animaux guéris sont utilisés en tant que membranes lors de la production de la charcuterie cuite après un traitement préalable par une solution de 0,5% de formaldéhyde durant 1 h suivi d'un lavage par l'eau.

Les os après la fonte des graisses, le sang et les sabots sont transformés en aliments pour les animaux d'origine animales.

Les peaux des animaux malades et soupçonnés d'être malades doivent être désinfectées. Les peaux des animaux guéris sont mis en circulation sans restrictions.

3.1.19. Encéphalomyélite enzootique du porc (maladie de Teschen). La mise en circulation des carcasses et des produits d'abattage obtenus de l'abattage des porcs atteints, suspectés d'être atteints et suspectés d'être contaminés dans un état cru est interdite.

Viande et produits d'abattage sont transformés en saucissons cuits et cuites et fumés ou en conserves ou sont envoyés au cuisson.

Il est autorisé d'utiliser les têtes, les pieds et les queues pour la production du fromage de tête et du porc en gelée. Os, sang, cerveau et moelle épinière, intestins, estomacs, vessie, œsophages et sabots sont transformés en aliments pour les animaux en poudre.

En présence des changements dégénératifs dans les muscles, la carcasse avec tous les organes intérieurs est envoyée au recyclage ou incinérée.

Les peaux ne sont pas enlevées des animaux, elles sont brûlées ou échaudées. Il est autorisé d'enlever les peaux dans les combinats de boucherie qui sont désinfectées.

3.1.20. Maladie vésiculeuse du porc. La mise en circulation de la viande et des autres produits obtenus de l'abattage des porcs atteints, suspectés d'être atteints et suspectés d'être contaminés, ainsi que tués après l'expiration de 6 mois après la levée de la quarantaine de l'exploitation atteinte, dans un état cru est interdite. Ils sont utilisés pour la préparation de la charcuterie cuite, cuite et fumée et fumée et cuite au four et des conserves selon les procédures établies par les prescriptions technologiques.

Les abats sont utilisés pour la production des fromages de tête, du porc en gelée, des saucissons cuits et des conserves en respectant les procédures technologiques admises.

Les os après la fonte des graisses, les muqueuses des estomacs et les sabots sont transformés en aliments pour les animaux en poudre dans la même entreprise où les porcs ont été tués.

Les intestins, les vessie et les œsophages sont traités par la solution de 0,5 de formaldéhyde durant 1 h suivi de lavage par l'eau, après quoi ils sont utilisés à l'intérieur de l'entreprise. Les matières premières intestinales et autres qui n'ont pas été traitées par la méthode mentionnée doivent être envoyées au recyclage.

Les peaux provenant des porcs atteints, suspectés d'être atteints ou suspectés d'être contaminés doivent être désinfectées.

3.1.21. Variole. Les carcasses et les organes intérieurs des bovins, ovins, caprins et porcs avec la forme bénigne de la variole et la guérison des pustules, sont mis en circulation sans restrictions après l'enlèvement (nettoyage) des tissus anormaux et enflés.

Les carcasses, ainsi que les produits d'abattage des ovins, caprins et porcs avec la forme hémorragique et gangrénée de la variole, sont envoyés au recyclage.

Les peaux doivent être désinfectées.

3.1.22. Necrobacteriosis. Lors du processus pathologique local (affection du pharynx, du nez, des organes intérieurs ou des membres), la carcasse est mise en circulation sans restrictions, tandis que les parties atteintes sont envoyés au recyclage. En cas d'affection de plusieurs organes de la carcasse de l'engraissement satisfaisant, la décision sur la possibilité de l'utilisation de la viande et des organes intérieurs est prise après avoir effectué une recherche bactériologique (sur la présence de la microflore pathogène coque, salmonelles, etc.).

3.1.23. Maladie infectieuses des jeunes animaux (septicémie diplocoque, colibactériose, stréptocoquecose, salmonellose, dysenterie des agneaux et des porcs, pneumonie bronchique enzootique).

En présence des changements dégénératifs dans les muscles les carcasses et les produits d'abattage sont recyclés.

En absence des changements pathologiques dans le tissu musculaire les organe intérieurs sont envoyés au recyclage, tandis que les carcasses sont mises en circulations après le cuisson.

3.1.24. Mastites, endométrite, paramérite. Viande obtenue de l'abattage des vaches et des brebis atteintes de mastite, d'endométrite et de paramérite doit être soumise à la recherche des salmonelles et des staphylocoques pathogènes. En absence des salmonelles et des staphylocoques pathogènes, ainsi que des changements dégénératifs dans les muscles, la carcasse et les organes intérieurs sont mis en circulations sans restrictions. En présence des salmonelles, la viande est envoyée au cuisson ou à la transformation en saucissons et conserves. En de détection des staphylocoques la viande est envoyée au cuisson.

Les mamelles atteintes sont envoyées au recyclages dans les deux cas.

3.1.25. Stachybotryotoxicose. En absence des changements anatomopathologiques et avec le résultat négatif de la recherche des salmonelles, la carcasse, la tête et les pieds sont mis en circulations sans restrictions. En présence des salmonelles, la carcasse est envoyé au cuisson ou à la production des conserves.

Les organes intérieurs de l'animal atteint et la carcasse en cas de découverte dans elle des segments nécrotiques, sont envoyés au recyclage.

3.1.26. Leucose.

3.1.26.1. En cas d'affection des muscles, des nœuds lymphatiques, de plusieurs organes parenchymateux ou en cas de la détections de tumeurs leucémiques (plaques) sur les téguments séreux de la carcasse, elle et les produits d'abattage doivent recyclés indépendamment de son engraissement.

3.1.26.2. Si certains nœuds lymphatiques ou les organes sont atteints, mais il n'y a pas de changements dans les muscles squelettiques, ces nœuds lymphatiques ou les organes sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et les organes qui ne sont pas touchés sont utilisés en fonction du résultat de la recherche bactériologique. En cas de découverte des salmonelles, la carcasse et les organes qui ne sont pas touchés sont envoyés au cuisson ou à la production des conserves. En absence des salmonelles la carcasse et les organes qui ne sont pas touchés sont envoyés à la production de la charcuterie conformément aux paragraphes

11.5.1. et 11.5.2.

3.1.26.3. En cas du résultat positif de la recherche hématologique de l'animal de leucose, mais en absence des changements pathologiques typiques pour leucose, la carcasse et les organes sont mis en circulation sans restrictions.

3.2. Maladies invasives.

3.2.1. Hémosporidies. Les carcasses et les organes intérieurs en absence de coloration ictérique et du changement dégénératif, sont mis en circulation sans restrictions, dans d'autres cas il faut agir comme spécifié aux paragraphes 3.3.9 et 3.3.10.

3.2.2. Cysticerose (finnose) des bovins et du porc. En cas de découverte des larves sur les coupes des muscles de la tête et du coeur, deux incisions parallèles supplémentaire des muscles cervicaux sont effectuées dans dans la région de la nuque, de l'omoplate, du coude, dorsales, de l'extrémité pelvienne et du diaphragme. L'évaluation sanitaire de la carcasse et des organes est effectué de manière différentielle, en fonction de l'étendue de la lésion.

En cas de la détection sur 40 cm² de la coupe des muscles de la tête ou du cœur et sur au moins l'une des coupes des muscles de carcasses de plus de 3 larves vivantes ou mortes, la carcasse, la tête et les organes intérieurs (sauf intestins) sont envoyés au recyclage.

La graisse intérieure et extérieure (lard) sont enlevées et envoyées à la fonte pour les fins alimentaires. Il est également autorisé de décontaminer le lard par la méthode de congélation ou de salage conformément à la procédure spécifiée aux paragraphes 11.4.1 et 11.4.2.

En cas de la détection sur 40 cm² de la coupe des muscles de la tête ou du cœur de plus de 3 larves vivantes ou mortes et en absence ou en présence de 3 larves maximum sur les autres coupes des muscles de la carcasse mentionnés ci-dessus, la tête et le cœur sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse et les autres organes (sauf intestins) sont soumis à la décontamination par une des méthodes spécifiées aux paragraphes 11.3.1, 11.4.1 et 11.4.2.

La graisse intérieure et le lard sont décontaminés par la même méthode décrite ci-dessus. Les carcasses des bovins et des porcs décontaminées par la congélation et par le salage sont envoyées à la production de la charcuterie à base de viande hachée ou de la viande hachée en conserves. Les abats décontaminés sont envoyés au traitement industriel.

Les intestins et les peaux indépendamment de la degré de l'affection par la cysticerose sont mis en circulation après un traitement habituel sans restrictions.

En cas de découverte des larves tenuicollis (*cysticercus tenuicollis*) sur les téguments séreux et sur le foie, elles sont enlevées, après quoi les carcasses et les organes intérieurs sont mis en circulation sans restrictions.

3.2.3 Cysticerose (finnose) ovine et caprine. En cas d'affection peu important des carcasses et des organes (pas plus de 5 larves sur la coupe de surface de 40 cm²) et en absence des changements dans les muscles, la carcasse et les organes sont envoyés pour la transformation en charcuterie cuite ou décontaminés par la congélation avec la transformation ultérieure en charcuterie (à base de viande hachée) ou en viande hachée en conserves. En cas d'affection importante de la carcasse (plus de 5 larves sur la coupe) ou en présence des changements pathologiques dans les muscles, la carcasse est envoyée au recyclage, tandis que la graisse est fondue.

3.2.4. Trichinellose. Les carcasses des porcs (à l'exception des porcelets de l'âge de 3 semaines), ainsi que des sangliers, blaireaux, ours et d'autres omnivores et carnivores, ainsi que des ragondins atteints de trichinellose utilisés à l'alimentation, doivent être obligatoirement soumis à la recherche de trichinellose. 2 échantillons sont prélevés sur chaque carcasse (60 g environ chacun) des branches du diaphragme (à l'interface du tissu musculaire dans le tendon), et en leur absence - d'un muscle des côtes du diaphragme, muscles intercostaux ou cervicales. Au moins 12 coupes sont examinées de chaque échantillon.

En cas de découverte dans les 24 coupes dans un compressorium d'au moins une trichinelle (indépendamment de sa viabilité) la carcasse et les abats ayant un tissu musculaire, l'œsophage, le rectum, ainsi que les produits à base viande anonymes sont envoyés au recyclage.

La graisse extérieure (le lard) est enlevée et fondue. La graisse intérieure est mis en circulation sans restrictions.

Les intestins (à l'exception du rectum) sont mis en circulation après le traitement habituel sans restrictions.

Les peaux sont mises en circulation après l'enlèvement du tissu musculaire. Ce tissu est envoyé au recyclage.

Note. Pour la détection des trichinelles la méthode de l'hydrolyse enzymatique dans les réacteurs (appareil AVT) conformément au Manuel en vigueur.

3.2.5. Echinococcose. En cas d'affections multiples des muscles ou des organes intérieurs la carcasse ou les organes intérieurs sont envoyés au recyclage. En cas d'affection partielle seules les parties touchées de la carcasses et des organes sont envoyées au recyclage.

Les parties de la carcasse et des organes qui n'ont pas été touchées sont mises en circulation sans restrictions.

3.2.6. Metastrongylus, fasciolose, dicrocélie, dictyocaulose, linguatulose. Les parties touchées des organes sont envoyées au recyclage ou sont détruites ;

les parties des organes qui n'ont pas été touchées et la carcasse sont mises en circulation sans restrictions.

En cas d'invasion de plus de 2/3 de l'organe intérieur il est entièrement envoyé au recyclage.

3.2.7. Alfortiose. Les carcasses obtenues des chevaux atteints d'alfortiose sont mises en circulation sans restrictions après le nettoyage des foyers d'affection.

3.2.8. Onchocercose. Les carcasses et les organes sont mis en circulation sans restrictions après le nettoyage des foyers d'affection. En cas de complications durant l'onchocercose avec les symptômes des processus purulents et nécrotiques la carcasse et les organes intérieurs doivent être soumis à la recherche bactériologique des staphylocoques pathogènes et des salmonelles.

3.2.9. Ascaridiose, parascaridose. Les carcasses et les organes avec les symptômes prononcés de l'hydrémie doivent être recyclés. En cas d'absence des symptômes de l'hydrémie des muscles de la carcasse et des organes sont mis en circulation sans restrictions.

3.2.10. Larves de l'œstre. Les endroits enflammés et enflés doivent être méticuleusement nettoyés.

3.2.11. Cénurose. La tête est envoyée au recyclage.

3.2.12. Sarcocystose. En cas de découverte dans les muscles des sarkocystes, mais en absence des changements pathologiques dans en eux, la carcasse et les organes sont mis en circulation sans restrictions. En cas d'affection de la carcasse par les sarcocystes et en cas d'absence des changements dans les muscles (l'épuisement, l'hydrémie, décoloration, calcification du tissu musculaire, changements dégénératifs) la carcasse et les organes sont envoyés au recyclage.

Le lard des porcs et la graisse intérieure, les intestins et les peaux des animaux de tout type sont utilisés sans restrictions.

3.3. Changements pathologiques locaux et généraux.

3.3.1. En cas de l'atrophie de certains organes, de la cirrhose et des changements dégénératifs dans les organes, les organes touchés sont envoyés au recyclage. En cas de stéatose hépatique le foie est envoyé au recyclage, tandis que la décision sur la possibilité d'utilisation de la carcasse est prise en fonction des résultats de la recherche des salmonelles.

3.3.2. En cas de pigmentation (mélanose, atrophie brune, hémochromatose) des poumons, du foie, des rognons, des muscles et des os, la carcasse ensemble avec les organes intérieurs est envoyée au recyclage. En cas de pigmentation des segments distincts des muscles ils sont enlevés et envoyés au recyclage, tandis que la carcasse est envoyée à la transformation industrielle. En cas de pigmentation uniquement dans certains organes, seuls les organes touchés sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse est mise en circulation sans restrictions.

Il est également autorisé d'utiliser le foie pour aux fins alimentaires en cas de présence en lui de la pigmentation provenant des aliments pour les animaux sous condition que ses propriétés gustatives n'ont pas été modifiées et que la pigmentation est absente dans les autres organes et la carcasse.

3.3.3. Les organes et parties distinctes des muscles avec les dépôts de calcaire sont envoyés au recyclage.

3.3.4. En cas des infarctus hémorragiques ou autres affections dans le foie, les rognons, la rate et les poumons, mais en absence des foyers purulents dans ces organes, la carcasse et les organes sont mis en circulation après l'enlèvement des segments touchés du tissu. En cas de présence des foyers purulents dans ces organes ils sont envoyés au recyclage, tandis que la décision sur la mise en circulation de la carcasse est prise en fonction des résultats de la recherche bactériologique.

3.3.5. En cas des traumatismes récents, des fracture des os et des hémorragies récentes insignifiantes, mais à condition que l'animal avait immédiatement avant l'abattage une température normale du corps et les phénomènes du processus d'inflammation ne sont pas présents dans les tissus aux alentours et les nœuds lymphatiques, tous les tissus imprégnés du sang et enflés doivent être enlevés, tandis que la carcasse est mise en circulation sans restrictions.

En cas des brûlures étendues, des hémorragies avec les phénomènes inflammatoires dans les nœuds lymphatiques et des symptômes du processus septique ou en cas des petites hémorragies dans le tissu sous-cutané, dans les organes intérieurs, sur les muqueuses, ainsi que en cas d'œdèmes des organes intérieurs et des parties de la carcasse, l'évaluation vétérinaire et sanitaire est effectuée comme c'est indiqué au paragraphe 3.6.1.

En cas de détection de la cellulite diffuse, odeur ichoreuse, nécroses étendues, ainsi qu'en cas de multiples fractions et traumatisme majeur qui ne peuvent pas être nettoyés, la carcasse et les organes sont envoyés au recyclage.

3.3.6. En cas de détection dans les organes parenchymateux des abcès multiples, les organes touchés sont envoyés au recyclage, tandis que la carcasse est utilisée en fonction des résultats de la recherche bactériologique ; si les abcès sont découverts dans les nœuds lymphatiques et les muscles, la carcasse est envoyée au recyclage.

Les carcasses des moutons présentant des lésions stipa, mais aucun abcès et d'autres changements inflammatoires sont autorisées à une utilisation sans restriction après le nettoyage des zones de la carcasse touchées par le stipa ; avec des lésions stipa et en présence des abcès purulent ou d'autres phénomènes inflammatoires la carcasse est recyclée.

3.3.7. Les tumeurs malignes et bénignes. Les organes et les parties de la carcasse touchés par les tumeurs malignes, ainsi que de multiples tumeurs bénignes, sont envoyés au recyclage, tandis que les parties de la carcasse qui ne sont pas touchés sont envoyés pour la transformation en saucisses cuites et cuites fumées ou mis en circulation après le cuisson. En cas de l'impossibilité de l'enlèvement des parties touchées suite aux lésions étendues, la carcasse et les organes sont envoyés au recyclage.

En cas de présence des tumeurs bénignes simples, les parties touchées sont enlevées, tandis que la carcasse et les organes sont mis en circulation sans restrictions.

3.3.8. Maladie du muscle blanc, cétoses. En présence des changements dégénératif dans les muscles (décoloration, enflure, augmentation en volume, flaccidité), la carcasse avec les organes sont envoyés au recyclage.

En cas des changements faiblement prononcés dans les muscles (couleur rose-blanche, augmentation insignifiante en volume) ou des changements anatomopathologiques dans les organes ou dans une partie des muscles de la squelette, la carcasse et les organes intérieurs sont soumis à la recherche des salmonelles. En cas de découverte des salmonelles dans les muscles ou des organes, la carcasse est envoyée à la décontamination par le cuisson, tandis que les organes intérieurs sont envoyés au recyclage ; en cas du résultat négatif de la recherche bactériologique des salmonelles, la carcasse et les organes qui ne sont pas touchés sont envoyés à la transformation industrielle (pour les saucissons cuits et cuits et fumés et des conserves), tandis que les organes touchés sont envoyés au recyclage.

3.3.9. Épuisement. En cas de l'épuisement faible (absence des changements anatomopathologiques visibles) la viande et les organes sont mis en circulation sans restrictions.

En cas de l'épuisement moyen ou grand en présence de l'œdème gélatineuse dans les endroits du dépôt de la graisse indépendamment des causes de l'épuisement ou avec la même enflure dans le tissu musculaire, l'atrophie ou le changement dégénératif des muscles et l'enflure des nœuds lymphatiques, la carcasse et les organes intérieurs sont envoyés au recyclage.

3.3.10. En cas de coloration ictérique de tous les tissus de la carcasse qui ne disparaît pas durant 2 jours, en présence du goût amère et de l'odeur fécale durant la tentative de cuisson, la carcasse est envoyée au recyclage.

En cas de disparition de la coloration ictérique, de l'odeur fécale et du goût amère durant 2 jours, la carcasse est mise en circulation en fonction des résultats bactériologiques de la recherche.

3.3.11. En cas de présence dans la viande de l'odeur du poisson, de l'urine, des médicaments et une autre odeur qui ne soit propre à la viande et qui ne disparaît pas durant la tentative de cuisson, ainsi que des symptômes de putréfaction, la carcasse est envoyée au recyclage.

3.3.12. En présence de congestion (hypostase) dans l'un des organes pairs et parties de carcasses, en absence d'une réaction caractéristique à l'endroit de la coupe, de la mauvaise saignée, qui sont des indicateurs que l'animal est mort ou a été tué durant l'agonie, la carcasse et tous les autres organes sont envoyés au recyclage.

3.4. Maladies et pathologies de certains organes.

3.4.1. Poumons. En cas de tous les types de pneumonie, pleurésies, abcès, tumeurs, aspiration mortelle du sang ou du contenu gastrique (glandulaire), les poumons sont envoyés au recyclage.

En cas d'aspiration mortelle du sang ou du contenu gastrique (glandulaire), les poumons peuvent être utilisés après le cuisson en tant que les aliments pour les animaux.

Note. Lors de l'évaluation sanitaire de la viande l'épuisement ne doit pas être confondu avec le terme "viande maigre", lorsqu'elle est obtenue des animaux apparemment en bonne santé, mais maigres (suite à l'alimentation insuffisante, des animaux âgés), lorsque l'amaigrissement n'est pas lié à la maladie ou à la présence d'un processus pathologique.

3.4.2. Cœur. En cas de péricardites et endocardites, myocardite avec la dégénérescence du muscle cardiaque, des lésions tumorales, le cœur est envoyé au recyclage.

3.4.3. Foie. En cas des abcès simples encapsulés les partie touchées du foie sont enlevés ; une partie du foie qui n'a pas été touchée, ainsi que le foie avec une légère ectasie capillaire sont mis en circulation sans restrictions. En cas d'une inflammation purulente, une cirrhose prononcée, tout type des dégénération, une jaunisse, des tumeurs, une ectasie capillaire prononcée et autres changements pathologiques du parenchyme, le foie est envoyé au recyclage.

Le foie avec la couleur faiblement modifiée et une légère infiltration de la graisse, obtenu de l'abattage des animaux en bonne santé, est envoyé à la production de la charcuterie cuite ou des conserves.

3.4.4. Rate. En cas des changements pathologiques de tout type la rate est envoyée au recyclage.

3.4.5. Rognons. Pour tous les types de néphrite, néphrose, de multiples kystes, tumeurs, calculs, les rognons sont envoyés au recyclage.

3.4.6 Estomac (panse). Pour tous les types des inflammations, ulcères, tumeurs et autres changements pathologiques ils sont envoyés au recyclage.

3.4.7. Intestins. Pour tous les types d'entérite, colite, ulcères, inflammations péritonite, septiques et hémorragiques, des tumeurs et d'autres changements pathologiques, les intestins sont envoyés au recyclage.

3.4.8. Pis. Pour tous les types des inflammations le pis est envoyé au recyclage.

3.5. Expertise vétérinaire et sanitaire du sang et matières premières à enzymes endocrines.

3.5.1. En cas de détection au cours de l'abattage des animaux des maladies infectieuses spécifiées au paragraphe 1.3.1. le sang de ces animaux, ainsi que tout le sang qui se trouvait dans les récipients mélangé avec du sang des animaux malades, doit être soumis dans la même entreprise à la décontamination à la température d'au moins 100° C durant 2 h, après quoi il est détruit.

Le sang obtenu de l'abattage des animaux atteints de tuberculose, brucellose, listériose, la peste et l'érysipèle du porc, la rhinite infectieuse atrophique, la maladie d'Aujesky, pasteurellose, leucose ou

suspectés d'être atteints de ces maladies, ainsi qu'à partir des animaux tués à l'abattoir sanitaire, peut être transformé en produits techniques ou des aliments pour les animaux par la voie du cuisson à la température dans l'épaisseur de la masse d'au moins 80° C durant 2 h avec une agitation fréquente, ainsi que pour aliments pour les animaux en poudre.

3.5.2. Le sang destiné à la préparation des médicaments et des préparations pharmaceutiques ou pour la transformation aux fins alimentaires, ne peut être collecté qu'à partir des animaux en bonne santé.

3.5.3. Il est autorisé de collecter les matières premières à enzymes endocrines à partir des animaux indemnes des maladies infectieuses, à l'exception de la fièvre aphteuse lorsque ces matières premières sont collectées conformément au paragraphe 3.1.7.1.

Pancréas d'animaux réagissant à des tests de la brucellose, mais n'ayant aucun signe clinique de cette maladie, peuvent être utilisés pour la fabrication de l'insuline cristalline.

La collecte des matières premières à enzymes endocrines aux fins médicales à partir des animaux atteints de leucose et des tumeurs malignes, ainsi que son utilisation en cas de détection en elles des changements pathologiques, signes de putréfaction et d'odeur étrangère, est interdite.

3.6. Expertise vétérinaire et sanitaire de la viande des animaux soumis à l'abattage d'urgence.

3.6.1. En cas de l'abattage d'urgence dans le combinat de boucherie, à l'abattage, dans l'exploitation suite à la maladie ou d'autres raisons (traumatisme grave et fracture, brûlure et autres lésions) menaçant la vie de l'animal, à l'exception des animaux se trouvant en état d'agonie, ainsi que au cours des maladies infectieuses, dont l'abattage comme c'est indiqué au paragraphe 1.3.1. est interdit, l'expertise vétérinaire et sanitaire de la viande et des autres produits d'abattage est effectuée conformément à la même procédure, comme c'est indiqué aux sections 1, 2 et 3 des présentes Règles. En outre, les recherches bactériologiques et en cas de nécessité physique et chimique sont obligatoirement effectuées, comme c'est spécifié à la section 10 des présentes Règles, mais avec une tentative obligatoire par le cuisson pour détecter les odeurs étrangères qui ne sont pas propres à la viande.

L'abattage d'urgence des animaux est effectué uniquement avec l'autorisation du médecin (aide-médecin). L'entretien de pré-abattage des animaux livrés au combinat de boucherie pour l'abattage d'urgence n'est pas effectué.

3.6.2. Un acte signé par le médecin vétérinaire sur les raisons de l'abattage d'urgence de l'animal dans l'exploitation doit être rédigé. Cet acte et la conclusion du laboratoire vétérinaire portant sur les résultats de la recherche bactériologique de la carcasse de l'animal tué associés avec le certificat vétérinaire doivent accompagner la carcasse en question lors de sa livraison au combinat de boucherie.

En cas de suspicion de l'intoxication de l'animal par les pesticides et autres substances de ce type il faut avoir une conclusion du laboratoire vétérinaire sur les résultats de la recherche des pesticides dans la viande.

3.6.3. Le transport de la viande des animaux abattus en urgence des exploitations aux entreprises de l'industrie de viande devrait être effectué avec le respect des règles vétérinaires et sanitaires en vigueur sur le transports de produits à base de viande.

3.6.4. Afin de garantir l'exactitude de l'expertise de la viande des brebis, des chèvres, des porcs et des veaux doit être livrée au combinat de boucherie par les carcasses entières, tandis que la viande des bovins et des chameaux doit être livrée par les carcasses entières, les démis et les quartiers et doit être placée dans une chambre séparée.

Les démis et les quartiers sont étiquetés pour établir l'appartenance à la même carcasse.

Les carcasses des porcs abattus en urgence dans les exploitations doivent être livrées au combinat de boucherie avec les têtes non séparées.

Lors de la livraison au combinat de boucherie de la viande des animaux abattus en urgence dans les exploitations en état salé, dans chaque fût seule la viande salée de la même carcasse doit se trouver.

Il est interdit de réceptionner au combinat de boucherie les carcasses des animaux abattus en urgence en cours de route sans l'examen vétérinaire de pré-abattage, livrés au combinat de boucherie sans le certificat vétérinaire (attestation), l'acte vétérinaire sur les raisons de l'abattage d'urgence et la conclusion du laboratoire vétérinaire sur les résultats de la recherche bactériologique.

3.6.5. Si selon les résultats de l'expertise, des recherches bactériologiques, physiques et chimiques, comme c'est spécifié à la section 10, la viande et d'autres produits d'abattage d'urgence seront reconnus aptes à la consommation, ils seront envoyés au cuisson, ainsi que à la production des pains de viande ou des conserves goulache et pâté de viande.

La mise en circulation de cette viande et d'autres produits d'abattage dans un état cru, y compris dans le réseau de restauration (cantines, etc.) sans la décontamination préalable par le cuisson est interdite.

Notes :

1. Ne sont pas compris dans les cas de l'abattage d'urgence l'abattage des animaux cliniquement en bonne santé qui ne peuvent pas être engraisés jusqu'à les conditions souhaitées de masse, retardés dans la

croissance et le développement, peu productifs, les vachettes, mais qui ont une température normale du corps.

2. Ne sont pas compris également dans les cas de l'abattage d'urgence l'abattage des animaux en bonne santé qui sont menacé d'une mort suite à une catastrophe naturelle (accumulations de neige dans les pâturages d'hiver, etc.) à condition que l'abattage des animaux est effectué sous le contrôle des professionnels vétérinaire avec le respect des présentes Règles ce qui doit être confirmé par un acte.

3. L'abattage d'urgence du bétail dans les combinats de boucherie doit être effectué uniquement à l'abattoir sanitaire.

4. Examen vétérinaire et sanitaire et l'expertise de l'abattage de la volaille domestique.

4.1. Pour la réception, l'entretien de pré-abattage, l'examen vétérinaire de la volaille et de son abattage les locaux spéciaux doivent être aménagés dans les combinat de boucherie, usines et fabriques avicoles qui doivent répondre aux exigences vétérinaires et sanitaires.

4.2. Le transport et l'abattage simultané de la volaille malade et en bonne santé n'est pas autorisé.

4.3. En cas de détection dans le combinat de boucherie et à l'usine avicole parmi le lot livré de la volaille atteinte d'une maladie infectieuse (à l'exception de la peste classique), tout le lot est immédiatement envoyé à l'abattage qui doit être effectué séparément de l'abattage de la volaille en bonne santé.

4.4. La mise en circulation des combinats de boucherie (combinats avicoles) et usines avicoles des carcasses de la volaille non étripées est interdite.

En cas de l'étripage totale la tête, le cou et les pieds sont coupés, le jabot, la trachée, l'œsophage et les organes intérieurs sont enlevés de la carcasse. Les poumons et les rognons qui n'ont pas de changement pathologiques peuvent être laissés dans la carcasse. L'estomac doit être vidé de son contenu et de la cuticule.

En cas de la mise en circulation des carcasses dans l'état semi-éviscéré les intestins avec la cloaque et l'oviducte sont enlevés. Le jabot est enlevé dans le cas où il est remplis de la masse d'aliments.

En cas de la mise en circulation des carcasses dans l'état semi-éviscéré seules les carcasses obtenues de l'abattage de la volaille en bonne santé peuvent être commercialisées. En cas de détection d'une maladie contagieuse ou non contagieuse toute la volaille indépendamment de l'âge et de la quantité doit être complètement éviscérée.

4.5. Les postes de travail des médecins vétérinaires sont aménagés dans l'atelier du traitement de volaille conformément au paragraphe 2.1.1. Les postes de travail des médecins vétérinaires doivent être aménagés sur la chaîne de traitement des carcasses après le segment l'éviscération (semi-l'éviscération) des carcasses, ainsi qu'à côté de la table avec les crochets pour suspendre les carcasses suspectes en matière vétérinaire et sanitaire et qui nécessite un examen vétérinaire ultérieur détaillé.

4.6. Les organes intérieurs sont enlevés des carcasses par des employés de l'atelier d'abattage conformément à la procédure prévue par la prescription technologique.

4.7. Après l'abattage de la volaille un employé spécialement formé effectue un examen extérieur des carcasses et en cas de détection des changements anatomopathologiques sur la tête, peau, articulations il soumet ces carcasse à l'éviscération et les transmet ensemble avec les organes intérieurs sur la table pour effectuer une expertise vétérinaire et sanitaire détaillée par un médecin vétérinaire.

4.8. Durant l'expertise vétérinaire et sanitaire les organes intérieurs sont examinés (cœur, foie, rate, ovaires, testicules, estomac avec les intestins).

En cas de détection dans les organes intérieurs ou sur les membrane séreuses des changements pathologiques, la carcasse est enlevée de la chaîne ensemble avec les organes intérieurs et soumis à l'examen détaillé. Si la recherche anatomopathologiques ne permet pas de diagnostiquer, les carcasses et les organes sont envoyés à l'examen bactériologique.

Durant l'expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses semi-éviscérées après leur examen extérieur, le médecin vétérinaire après avoir examiné les intestins (enlevés par un employé de la carcasse) examine visuellement les organes intérieurs par la coupe présente de l'abdomen (la longueur de la coupe 3-4 cm) qui se trouvent à coté de la coupe. Les carcasses avec les changements pathologiques sont enlevées de la chaîne et transmises pour une expertise détaillée.

Après l'expertise vétérinaire et sanitaire de la carcasse éviscérée l'ensemble des abats comestibles (foie, cœur et gésier vidé de son contenu, cou) emballé dans du cellophane, parchemin ou d'un film plastique autorisés pour cet usage peut être placé dans la cavité de la carcasse éviscérée ou être commercialisé séparément de la carcasse.

4.9. Intestins, jabot, trachée, œsophage, cuticule du gésier, oviducte, rate, testicules, ovaires, la vésicule biliaire dans tous les cas sont envoyés au recyclage.

Expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses et des organes de la volailles en cas de différentes maladies.

4.10. Pasteurellose. Les organes intérieurs sont recyclés, les carcasses sont envoyés au cuisson, pour être rôtis à point ou pour la transformation en conserves. Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.11. Pullorose - typhose. Les organes touchés sont recyclés, les carcasses sont envoyés au cuisson ou pour la transformation en conserves. Les carcasses avec les muscles modifiés, en cas d'hémorragies de le thorax ou le péritonites sont recyclés.

4.12. Tuberculeuse. En cas de lésions de tuberculeuse de plusieurs organes intérieurs ou de certains organes et de l'épuisement, la carcasse avec les organes sont recyclés.

En cas de lésions de tuberculeuse de certains organes, mais à l'engraissement normale des carcasses, les organes intérieurs sont recyclés, tandis que les carcasses sont mises en circulation après le cuisson. Les carcasses obtenues de l'abattage de la volaille qui réagit de manière positive à la tuberculine, mais en absence des lésion de tuberculeuse, sont mises en circulation après le cuisson ou envoyés pour la transformations en conserves.

Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.13. Laryngotrachéite infectieuse, bronchite infectieuse Les organes et les parties des carcasses touchés sont recyclés, en absence des changements les carcasses et les organes sont cuits ou les carcasses sont transformées en conserves.

Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.14. Variole. En cas de processus généralise les carcasses avec l'ensemble des organes intérieurs sont recyclés, en cas d'affection de la tête seule elle est recyclée, tandis que la carcasse et les organes sont mis en circulation après le cuisson ou transformés en conserves.

Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.15. Salmonellose. Les organes intérieurs sont recyclés, tandis que la carcasse est mise en circulation après le cuisson ou transformée en conserves.

Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.16. Colibactériose. En présence des changements pathologiques dans les muscles et des organes intérieurs (péricardite, périhépatite, aérosacculite, péritonite) les carcasses avec les organes sont recyclés. En présence des changements uniquement dans les organes intérieurs les carcasses sont cuites ou envoyées à la production des conserves, tandis que les organes intérieurs sont recyclés.

4.17. Aspergillose. En cas de lésions dans les poumons et le tissu musculaire la carcasse et les organes intérieurs sont recyclés. En cas de lésions uniquement dans les poumons seuls les organes intérieurs sont recyclés.

4.18. Gale. La tête et le cou sont recyclés.

4.19. Staphylococcose. En cas d'affection de l'une des articulations la partie touchée est enlevée, tandis que la carcasse est mise en circulation après le cuisson. En cas du processus étendu (abcès dans les articulations, changements dans les organes) la carcasse avec les organes sont recyclés.

4.20. Spirochétose. En cas de l'épuisement et des changements pathologiques dans les organes intérieurs la carcasses avec les organes intérieurs sont recyclés. En absence des changements pathologiques dans les muscles seuls les organes intérieurs sont recyclés.

4.21. Entéro-hépatite. Les organes touchés (foie, estomac glandulaire, jabot) sont recyclés.

4.22. Leucose, maladie de Marek, tumeurs. En absence de l'anémie, de la jaunisse, des changements pathologiques dans les muscles et avec les lésions limitées des organes intérieurs ils sont recyclés, tandis que la carcasse est cuite ou transformée en conserves. En ca de processus généralisé, des lésions de la peau et des muscles, en présence de l'épuisement, de la jaunisse indépendamment de la degré d'affection, les carcasses avec les organes sont recyclés. En cas de maladie de Marek le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.23. Grippe. En absence de la péritonite, de la cyanose et des changements dégénératifs du tissu musculaire, des hémorragie dans le thorax et l'abdomen, les carcasses et les organes qui n'ont pas été touchés sont cuits.

Le duvet et les plumes sont désinfectés.

4.24. Maladie de Newcastle. Les carcasses et les organes doivent être recyclés. Les carcasses et les abats obtenus de l'abattage de la volaille suspectée de la contamination, mais en absence des changement pathologiques sont cuits.

Le duvet et les plumes sont détruits.

4.25. Botulisme. Les carcasses avec les organes intérieurs, le duvet et les plumes sont détruits.

4.26. Stréptococcose. Les carcasses et les organes intérieurs doivent être recyclés.

4.27. Ornithose (psittacose). Les carcasses sont cuites, les organes intérieurs sont recyclés. Le duvet et les plumes sont détruits.

4.28. Listériose. La tête et les organes touchés sont recyclés. Les carcasses et les organes intérieurs sont cuits.

Le duvet et les plumes sont détruits.

4.29. Septicémie d'érysipèle. En absence des changements dans les muscles la carcasse est cuite, tandis que les organes intérieurs sont recyclés. En présence des changements pathologiques dans les muscles, la carcasse avec les organes est recyclée.

4.30. Gale des pieds. Les parties de pieds sans plumage sont recyclées.

4.31. Mycoplasmoses. En cas de lésions fibrineuses des sacs aériens les carcasses sont recyclées, en absence de la lésion mentionnée, les têtes et les organes intérieurs sont recyclés, tandis que les carcasses sont cuites.

4.32. Nérobactériose, sinusite infectieuse. En cas de processus septique les carcasses et les organes sont recyclés. En cas de l'affection de la tête seule, leurs cous sont recyclés.

4.33. Avitaminoses. En présence de l'épuisement ou de la goutte viscérale, la carcasse et les organes sont recyclés.

4.34. Épuisement. En présence des œdèmes gélatineux dans les endroits du dépôt de la graisse dans le tissu musculaire, avec une atrophie musculaire et la sécheresse des muscles (os saillants aigus des articulations, du dos et d'autres endroits), ainsi que la pâleur ou cyanose du tissu musculaire, crêtes et caroncules, les carcasses et les organes sont recyclés.

4.35. Traumatismes, abcès. En présence dans la carcasse des changements pathologiques causés par des traumatismes, des abcès, des parties touchées, et en cas des lésions importantes la carcasse entière avec les organes intérieurs est recyclée. En cas des lésions insignifiantes, après l'enlèvement du tissu musculaire modifié, les parties de la carcasse sont envoyées à la production des conserves avec une procédure technologique standard ou sont cuites.

En cas des traumatismes récents et des hémorragies récentes insignifiantes, mais à condition de l'absence des phénomènes du processus d'inflammation dans les tissus aux alentours, tous les tissus imprégnés du sang et enflés doivent être enlevés, tandis que la partie restante de la carcasse est envoyée à la transformation industrielle sans restrictions. Les carcasses des poussins d'élevage avec les pododermatites sur la quille du sternum dans le stade de l'épaississement faiblement prononcé de la peau, sont mis en circulation sans restrictions. Les pododermatites avec un gonflement prononcé de la peau contenant un liquide transparent ou rouge avec une coloration bleue et une masse blanche fibrineuse sont enlevés et envoyés au recyclage, tandis que les carcasses sont utilisées pour la transformation industrielle avec le traitement thermique. Les pododermatites avec suppuration ou des ulcérations sont enlevés et recyclés ensemble avec le tissu modifié qui les entoure, tandis que les carcasses sont envoyés au cuisson et sont utilisées pour la production des conserves.

4.36. Péritonites. En cas de l'inflammation focale des téguments séreux des organes intérieurs, de la plèvre et du péritoine, les organes touchés sont recyclés, tandis que les carcasses sont cuites, rôties à point ou transformées en conserves.

En cas des péritonites diffuses avec les lésions des organes intérieurs et des téguments séreux du thorax et de l'abdomen et en présence dans l'abdomen de l'exsudat séro-fibrineux ou purulent, les carcasses et les organes sont recyclés.

4.37. Odeurs étrangères. En présence d'une odeur de médicament ou autre odeur qui ne soit pas propre à la viande, la carcasse et les organes intérieurs sont recyclés.

5. Expertise vétérinaire et sanitaire des produits d'abattage des lapins, ragondins et animaux sauvages.

5.1. Les lapins livrés pour l'abattage sont soumis à l'examen vétérinaire. Dans les entreprises dépourvues des ateliers spéciales, des locaux correspondants et des postes de travail pour les médecins vétérinaires doivent être désignés et aménagés pour l'entretien de pré-abattage, l'examen vétérinaire, l'abattage et la transformation des lapins conformément au paragraphe 2.1.1. En cas de détection dans les lots livrés des lapins atteints ou suspectés d'être atteints des maladies contagieuses et non contagieuses, ils doivent être abattus séparément des lapins en bonne santé.

5.2. Après l'abattage des lapins les organes intérieurs doivent être examinés (poumons, cœur, foie, rate, intestins), muscles de la tête (pour la cysticercose) et la carcasse. Durant l'examen l'attention est portée sur le degré de saignement, la propreté du traitement de la carcasse, la présence des changements anatomopathologiques.

5.3. En cas de détection des maladies des lapins, l'évaluation sanitaire des carcasses et organes intérieurs est effectué conformément à la procédure suivante.

5.3.1. Pasteurellose. Les organes intérieurs sont envoyés au recyclage, les carcasses sont mises en circulation après le cuisson. En présence des abcès toute la carcasse avec les organes intérieurs doit être recyclée.

5.3.2. Pseudotuberculose. En présence de l'épuisement ou des lésions de pseudotuberculose dans les muscles, les carcasses et les organes sont recyclés. En absence de ces symptômes les carcasses sont cuites, les organes touchés sont recyclés.

5.3.3. Necrobacteriosis. En cas d'affection locale les parties touchées de la carcasse et en cas d'affection généralisée les carcasses avec les organes intérieurs sont recyclés.

5.3.4. Tuberculeuse, tularémie, myxomatose, septicémie streptocoque, staphylococcoses (mastite infectieuse). Les carcasses avec les organes intérieurs et les peaux sont recyclés.

5.3.5. Spirochétose. Les parties touchées des carcasses et des organes sont recyclées.

5.3.6. Fasciolose, cysticercose. Le foie est recyclé en cas de fasciolose.

En cas d'affection des muscles par la cysticercose, la carcasse et les organes sont recyclés.

5.3.7. Coccidiose. Les organes touchés (foie, intestins) sont recyclés.

5.3.8. Listériose. Les organes touchés (cœur, foie) et la tête sont recyclés. La carcasse est mise en circulation après le cuisson. Les peaux doivent être désinfectées.

5.3.9. Maladie d'Aujeszky. En présence des changements dégénératifs dans les muscles, la carcasse avec les organes intérieurs est recyclée. En absence des changements dégénératifs les organes intérieurs sont recyclés, tandis que la carcasse est mise en circulation après le cuisson.

Les peaux doivent être désinfectées.

5.3.10. Épuisement. La carcasse et les organes doivent être recyclés.

5.4. Seuls les ragondins en bonne santé ayant subis l'examen vétérinaire sont admis à l'abattage pour la viande. L'abattage des ragondins est effectué dans les locaux spécialement aménagés et aménagés conformément au paragraphe 2.1.1. Les carcasses entières sans têtes, queues, organes intérieurs et peaux doivent être soumises à l'expertise vétérinaire et sanitaire. Simultanément avec la carcasses les organes intérieurs sont examinés : cœur, rate, foie, rognons. Lors de l'examen de la carcasse l'attention est portée sur la présence des changements anatomopathologiques, traumatismes, degré du saignement, qualité de nettoyage, état d'engraissement, fraîcheur, odeur étrangère, couleurs des muscles et de la graisse. Les lipomes situés sous le fascia et sur les apophyses épineuses des 5-8 vertèbres thoraciques, servant de caractères spécifique des ragondins, sont enlevés après l'examen vétérinaire.

5.5. En cas de détection des maladies lors de l'examen de pré- ou de post-abattage des ragondins, l'évaluation des carcasses et organes est effectuée conformément à la procédure suivante.

5.5.1. Maladie du charbon, œdème maligne, tularémie, rage, tétanos. Carcasse, organes et peaux sont incinérés.

5.5.2. Tuberculeuse. La carcasse et les organes intérieurs doivent être recyclés.

5.5.3. Leptospirose. En absence des changements dégénératifs dans les muscles ou de la coloration ictérique la carcasse est envoyée au cuisson. Les organes intérieurs doivent être recyclés. En présence des changement dégénératifs dans les muscles et de la coloration ictérique, la carcasse et les organes sont recyclés.

5.5.4. Listériose. Les organes touchés (cœur, foie) et la tête sont recyclés. La carcasse est cuite. La peau doit être désinfectée.

5.5.5. Salmonellose. Les organes intérieurs sont recyclés, la carcasse est décontaminée par le cuisson.

5.5.6. Colibactériose. En absence des changements dégénératifs dans les muscles la carcasse est cuite, les organes intérieurs sont recyclés. En présence des changements dégénératifs dans les muscles les carcasses et les organes intérieurs sont recyclés.

5.5.7. Pasteurellose. Les organes intérieurs sont recyclés, tandis que la carcasse est cuite. En présence des abcès dans les muscles la carcasse et les organes sont recyclés.

5.5.8. Necrobacteriosis. En cas de processus locale les partie touchées sont enlevées, tandis que la carcasse est mise en circulation sans restrictions, en cas de forme généralisée la carcasse avec les organes intérieurs sont recyclés.

5.5.9. Maladie d'Aujeszky. En présence des changements dégénératifs dans les muscles, la carcasse avec les organes intérieurs est recyclée. En absence des changements les organes intérieurs sont recyclés, tandis que la carcasse est cuite. La peau doit être désinfectée.

5.5.10. Trichinellose. La carcasse et les organes intérieurs doivent être recyclés.

5.5.11. Fasciolose. La carcasse est mise en circulation sans restrictions, en présence des changements dégénératifs dans les muscles la carcasse est recyclée, les organes intérieurs sont recyclés dans tous les cas.

5.5.12. Épuisement. La carcasse et les organes doivent être recyclés.

5.6. Il est autorisé d'utiliser pour l'alimentation humaine la viande de : élan, chevreuil, renne sauvage, cerf sika, cerf (maral, cerf de Sibérie, etc.), cerf porte-musc, saïga, chamois, bouquetin des Alpes, mouton sauvage, sanglier, ours, blaireau, lièvre, lapin sauvage, castor, gibier à plumes.

Le propriétaire de la viande lors de la livraison pour l'expertise vétérinaire et sanitaire doit présenter le certificat vétérinaire (attestation vétérinaire) sur le bien-être de la région en matière des maladies contagieuses des animaux sauvages et domestiques dans lequel l'heure et lieu de la chasse doivent être indiqués, les résultats de l'examen vétérinaire.

L'examen vétérinaire et sanitaire de la viande des animaux sauvages et du gibier à plumes, si leur chasse (ou leur attrape) est effectuée par les organismes chargés de stockage, est effectué sur le lieux de stockage (points de concentration), en cas où les animaux ont été chassés par les chasseur individuels sont présentés

pour l'expertise, elle doit être faite par les stations de contrôle de viande et de lait et les stations vétérinaires de lutte contre les maladie des animaux.

La carcasse sans la peau et les organes intérieurs doit être soumise à l'examen vétérinaire.

Le gibier à plumes est livré pour l'examen avec les plumes et éviscéré.

Lors de l'examen des carcasses et organes intérieurs (s'ils sont livrés) l'attention est portée sur leur fraîcheur, type de blessures, degré du saignement, engraissement et présence des changements anatomopathologiques. En cas de doutes sur la fraîcheur et la bonne qualité les recherches sont effectuées comme c'est indiqué dans la section 10 des présentes Règles.

5.6.1. Pour détecter les maladies contagieuses et non contagieuses l'expertise vétérinaire et sanitaire et l'évaluation sanitaire de la viande des animaux sauvages et du gibier est effectuée de la même manière que l'expertise de la viande et des organes intérieurs des animaux domestiques.

5.6.2. La viande des sangliers, ours, blaireaux et autres omnivores et carnivores, ainsi que des ragondins doit être obligatoirement soumise à la recherche de la trichinellose comme c'est indiqué au paragraphe 3.2.4.

5.6.3. En présence de nombreuses blessures des armes à feu (ou autre origine), fractures multiples des os, accompagnées d'hémorragies, œdème dans les poumons, les abcès ou d'autres processus pathologiques, avec fraîcheur douteuse de la viande (odeur putride, etc.), et en cas de l'impossibilité d'effectuer le nettoyage ou enlever des parties atteintes la carcasse doit être recyclée, ou la possibilité de son utilisation est décidée après l'examen bactériologique. En absence des salmonelles et autre microflore pathogènes telles carcasses sont mises en circulation sans restrictions ou après le cuisson en fonction de leur état, de la saison, de la possibilité d'une vente rapide.

Les carcasses et les organes des animaux sauvages et du gibier à plumes sont recyclés dans les cas suivants :

en présent de l'épuisement (atrophie, hydrémie des muscle, enflure des nœuds lymphatiques, œdème gélatineuse dans les endroits de dépôt de la graisse) ;

en cas de coloration ictérique de tous les tissus de la carcasse qui ne disparaît pas durant 2 jours, en présence du goût amère et de l'odeur fécale durant la tentative de cuisson ;

en cas de présence dans la viande de l'odeur du poisson, de l'urine, des médicaments et une autre odeur qui ne soit propre à la viande et qui ne disparaît pas durant la tentative de cuisson.

6. Expertise vétérinaire et sanitaire de la viande et des produits à base de viande sur les marchés.

6.1. Viande et produits à base de viande livrés pour la vente sur les marchés de kolkhozes, ainsi que dans le kiosques et les magasins de la coopération des consommateurs situé sur le territoire des marchés sont soumis à l'examen obligatoire vétérinaire et sanitaire dans les laboratoire de l'expertise vétérinaire et sanitaire.

Le médecin vétérinaire effectue l'expertise vétérinaire et sanitaire des carcasses et des organes intérieurs. Viande et produits à base de viande examinés, marqués en dehors du marché (dans l'exploitation, à l'abattoir, au combinat de boucherie, au point vétérinaire, etc.) et livrés à la vente sur le marchés sont également soumis à l'expertise vétérinaire et sanitaire obligatoire dans un laboratoire de l'expertise vétérinaire et sanitaire.

Viande, produits à base de viande et produits à base de viandes finis qui ont été soumis à l'expertise vétérinaire et sanitaire dans les entreprises de l'industrie de viande et qui ont des signes (marque) de l'examen vétérinaire de ces entreprises livrés à la vente dans la chaîne commerciale d'État sur les marchés ne doivent pas être soumis au contrôle et à la trichinelloscopie dans le laboratoire de l'expertise vétérinaire et sanitaire sur les marchés.

6.2. Les produits suivants sont soumis à l'expertise vétérinaire et sanitaire sur les marchés.

6.2.1. La viande des animaux d'abattage de tout type, ainsi que la viande des animaux sauvages et du gibier aux plumes utilisée à l'alimentation dans cette région est livrée à la vente dans état refroidi, réfrigéré, congelé ou salé. Les organes intérieurs et d'autres abats doivent être livrés avec la carcasse. Les organes intérieurs et les abats livrés sans la carcasse ne sont pas autorisé à la vente, mais doivent être soumis à l'examen vétérinaire. Les organes intérieurs et les abats de l'animal en bonne santé sont restitués au propriétaire, tandis qu'en cas de détection des changements anatomopathologiques ils sont recyclés ou détruits.

6.2.2. Les produits à base de viande finis (saucisson, jambon, lard) produits sur la base des commissions dans les entreprises de l'industrie de viande et de coopération des consommateurs, sur la présentation des documents correspondants des entreprises mentionnées.

6.2.3. Les graisses des animaux sous toute forme, les graisses des animaux sauvages sont admises à l'expertise et à la vente moyennant une attestation du médecin vétérinaire délivrée sur le lieu de la production de la graisse confirmant l'origine de ce type de graisse et du type de l'animal avec l'indication de l'heure et de l'endroit de l'obtention. En cas de limitation de la chasse de ces animaux l'autorisation (licence) doit être présentée.

Les graisses des blaireaux et des marmottes sont autorisées à la vente uniquement dans un état fondu avec la durée de conservation à condition de leur bonne qualité de pas plus de 6 mois à partir de l'obtention.

L'appartenance au type et la qualité des graisses des blaireaux, des marmottes et autres sont établis selon les indices organoleptiques (couleur, odeur, consistance) et physiques et chimiques (annexe 2).

Les graisses de la fraîcheur douteuse ne sont pas autorisées à la vente.

Tous les produits mentionnés ci-dessus qui n'ont pas été vendus durant la journée et qui ont été gardés en dehors des frigidaires du marché doivent être soumis le lendemain à l'expertise réitérée.

6.3. La viande séchée, la viande hachée, les boulettes, la charcuterie (boudin noir, pâté de foie, rôti de saucisses, etc.), fromages de tête, produits fumés, ainsi que d'autres produits et de semi-produits à base de viande de préparation domestique.

6.4. Les carcasses pour la vente par le propriétaire avec les organes intérieurs (poumons, cœur, foie, rate et rognons), en outre, le porc, le cheval et le bœuf sont livrés avec la tête. Si pour l'examen une viande sans marquage sans tête et organes intérieurs est présentée, elle doit subir une expertise vétérinaire et sanitaire méticuleuse et une recherche bactériologique, après quoi la question sur l'utilisation de telle viande sera tranchée.

6.5. Les carcasses entières ou les carcasses coupées en deux ou en quartiers sont présentées pour l'expertise vétérinaire et sanitaire. La viande découpée en morceaux n'est pas admise ni à l'examen, ni à la vente.

Les carcasses de la volaille sont admises à l'examen uniquement en entier, mais éviscérées. Les organes intérieurs à l'exception des intestins doivent être livrés pour l'examen avec la carcasse.

En cas de livraison des carcasses des lapins de l'abattage domestique, des ragondins et des lièvres, sur une de pattes antérieures en bas du jarret, un morceau de peau d'au moins 3 cm doit être laissé.

6.6. Le propriétaire qui livre la viande et les abats des animaux pour la vente doit simultanément présenter une attestation vétérinaire rédigée conformément à la procédure établie signée par un médecin (aide-médecin) vétérinaire et légalisée par un cachet de l'établissement vétérinaire que l'animal a été examiné avant l'abattage, et qu'après l'abattage tous les produits ont été soumis à l'expertise vétérinaire et sanitaire conformément aux présentes Règles et qu'ils sont issus de la région indemne des maladies contagieuses. Le certificat est valable durant 3 jours. Dans l'attestation la date et l'heure de l'abattage de l'animale doivent être indiquées.

En cas de livraison de la viande et des abats sans attestation vétérinaire, telle viande et abats sont placés dans la chambre sanitaire jusqu'à la présentation de l'attestation vétérinaire. En cas de non-présentation de l'attestation la viande et les abats doivent être soumis à la recherche de laboratoire.

En cas de livraison pour la vente de la viande des solipèdes l'attestation doit comporter la mention sur la malléinisation effectuée pas avant 3 jours avant l'abattage des animaux. En cas de non-présentation de telle attestation la viande et d'autres produits d'abattage doivent être détruits.

En cas de sortie de la viande et des abats pour la vente en dehors de l'unité administrative leur propriétaire doit présenter l'attestation vétérinaire n° 2.

6.7. L'expertise vétérinaire et sanitaire et l'évaluation sanitaire des carcasses et des organes sont effectuées selon la même procédure comme celle indiquée dans les sections 2, 3, 4 et 5.

6.8. La collecte des échantillons pour la recherche est effectuée conformément aux "Normes de la collecte des échantillons des aliments pour l'expertise vétérinaire et sanitaire dans les laboratoires de l'expertise vétérinaire et sanitaire".

6.9. En cas de l'expertise vétérinaire et sanitaire de viande salée l'eau de macération est examinée (transparence, couleur, odeur, présence de la mousse, réaction de l'eau de macération) et séparément la viande salée est examinée (bactérioscopie, goût, couleur, odeur, création de la mucosité, moisissures).

6.10. Viande reconnue d'être apte à la consommation est marquée conformément à la procédure comme c'est indiqué à la Prescription sur le marquage de la viande. Viande et produit à base de viande reconnus aptes à la consommation avec les restrictions sont autorisés à l'utilisation uniquement après la décontamination par le cuisson comme c'est indiqué au paragraphe 11.3.1., en cas de cysticercose conformément aux paragraphes 11.4.1, 11.4.2. La commercialisation des tels produits et leur retour au propriétaire dans un état non-décontaminé sont interdits.

6.11. Viande et autres produits reconnus inaptes à la consommation doivent être confisqués, détruits ou recyclés.

6.12. La décontamination et le recyclage de la viande et des produits à base de viande dans les cas visés à la section 3, ainsi que le recyclage des produits confisqués doivent être effectués par l'administration du marché avec le respect des toutes les exigences vétérinaires et sanitaires sous contrôle du service vétérinaire ; un acte correspondant doit être dressé.

6.13. Les résultats de l'expertise vétérinaire et sanitaire sont enregistrés dans un cahier de forme établie.

7. Expertise vétérinaire et sanitaire et le contrôle vétérinaire de la viande et des produits à base de viande dans les chambres froides.

7.1. Viande et produits à base de viande crus livrés des autres entreprises dans les chambres froides (notamment saucissons et viandes fumées crues) répondant en matière de qualité aux exigences établies, sont réceptionnés moyennant un certificat vétérinaire de la forme n° 2 et l'attestation sur la qualité, uniquement sur l'autorisation du médecin vétérinaire de la chambre froide. En absence des certificats vétérinaires, la réception de la viande et des produits à base de viande est autorisée uniquement dans une chambre isolée de la chambre froide. Dans ce cas l'administration de la chambre froide doit immédiatement solliciter l'expéditeur afin de recevoir le certificat vétérinaire. En cas de non-réception de la réponse, la question sur la procédure de l'utilisation de ces produits doit être tranchée selon les résultats de l'expertise effectuée dans la chambre froide.

La charcuterie, la viande fumée, les conserves à base de viande et de viande et végétale et autre type de produits à base de viande finis et semi-produits, les graisses fondues sont réceptionnés conformément à la procédure établie selon les lettres de transport et les certificats de qualité.

7.2. Dans l'attestation vétérinaire sur la viande des porcs, ours, sangliers et ragondins livrée à la chambre froide, une information sur leur recherche de trichinelles doit être mentionnée. En absence de cette information telle viande doit être soumise à la trichinelloscopie obligatoire. La viande des porcs (comme des ours, des sangliers et des ragondins) qui a été soumise à la recherche de la trichinellose sur le lieu d'abattage peut être soumise à la recherche réitérée selon l'avis du médecin vétérinaire de la chambre froide.

La viande du cheval, des autres solipèdes en absence dans le certificat vétérinaire des mentions que ces animaux ont été soumis à la malléinisation avant l'abattage, est réceptionnée à la chambre froide dans une chambre isolée jusqu'à l'obtention des attestations correspondantes. En cas de découverte que la malléinisation n'a pas été faite avant l'abattage, les carcasses doivent être recyclés ; le fournisseur doit en être informé préalablement.

7.3. L'évaluation sanitaire de la viande et de produits à base de viande livrés à la chambre froide est effectuée de la même manière comme c'est indiqué aux sections 3, 4, 5, 8 des présentes Règles. L'examen est effectué alors de manière aléatoire selon l'avis de médecin vétérinaire.

7.4. Lors de l'examen vétérinaire et sanitaire de la viande refroidie et frigorifiée sa qualité est vérifiée (odeur, goût, absence de la mucoosité, des moisissures, de la pollution), état du traitement thermique et technologique, présence des signes de l'examen vétérinaire et sanitaire (marque). Dans les cas douteux la recherche du laboratoire est effectuée.

En cas de découverte des défauts dans la qualité de la viande et des produits à base de viande, le médecin vétérinaire de la chambre froide dresse un acte selon la forme établie.

Les données sur les résultats de l'examen de la viande et des produits à base de viande sont enregistrées dans un cahier spécial.

7.5. L'examen vétérinaire et sanitaire des touches congelées est effectué selon le schéma suivant.

7.5.1. Dans les carcasses des bovins et d'autres animaux de grande taille sont examinés le trou occipital, la surface inférieure de la nuque et la région de l'omoplate, les muscles abdominaux, la surface de leurs coupes, le bord arrière de la hanche, de la plèvre et du péritoine.

7.5.2. Dans les carcasses des moutons et des porcs les membranes séreuses du thorax et de l'abdomen, l'endroit de la coupe et la surface de la carcasse entre les membres ; en cas de découpe des carcasses des porcs en deux les régions du cou et de la coupe sont également examinées.

7.5.3. Dans les carcasses de la volaille les segments dans les aines et à côté du croupion sont examinés, ainsi que les segments salis ou avec des ruptures dans la peau ; chez la volaille éviscérée la cavité phrénique est examinée.

En cas de détermination lors de l'examen vétérinaire et sanitaire de la viande surgelée des changements (présence d'œdèmes, infiltras, signes d'un mauvais saignement, etc.) une expertise supplémentaire vétérinaire et sanitaire est effectuée après sa décongélation, en cas de nécessité également la recherche bactériologique.

7.6. En fonction du résultat de l'expertise vétérinaire et sanitaire et en tenant compte de la qualité de la viande ou des produits à base de viande, leur durée de conservation et la veille ultérieure sur la commercialisation sont définies.

En cas de livraison pour le stockage dans la chambre froide de la viande et d'autres produits d'abattage soumis à la commercialisation avec des restrictions, c'est-à-dire après la décontamination par le cuisson, congélation et destinés au traitement industriel comme c'est prévu aux paragraphes 11.3, 11.4, 11.5 des présentes Règles, ils doivent être réceptionnés et après la congélation ils doivent être placés dans une chambre isolée ou dans une section séparée par une cloison mobile. Dans les deux cas sur les portes de la chambre ou à côté de la palette de viande il faut accrocher une fiche technique signée par le médecin vétérinaire de la chambre froide avec la mention, quel type des produits se trouve dans la chambre,

quantités, pour quelles raisons elle est isolée et pour au quel traitement ils sont destinés. Une inscription correspondante doit être faite également dans le cahier d'enregistrement des produits livrés, comme c'est indiqué au paragraphe 7.4.

7.7. Le contrôle systématique doit être effectué sur le stockage de la viande et des produits à base de viande réceptionnés à la chambre froide, ainsi que la chambre froide elle-même doit faire objet d'un contrôle systématique.

Le médecin vétérinaire de la chambre froide est tenu à détecter à temps des défauts et exiger de la direction de la chambre froide de prendre les mesures nécessaires pour les corriger.

7.8. Les chambres de stockage et leur équipement doivent être préparées et méticuleusement nettoyées pour le moment de chargement. Dans les cas nécessaires sur la demande de la surveillance vétérinaire et sanitaire la désinfection et la dératisation des chambre est effectuée. Périodiquement, au moins 1 fois par trimestre, et, le cas échéant, à la demande d'un médecin vétérinaire examen bactériologique de l'air, des grattages des murs et des lavages de l'équipement des chambre est effectué. Le contrôle sur la qualité de la désinfection et de la dératisation de la chambre froide est effectué par le médecin vétérinaire.

7.9. En cas de découverte sur la viande et les produits à base de viande de la moisissure la chambre doit être immédiatement libérée et soumise à au nettoyage et à la désinfection comme c'est prévu par les Règles sanitaires en vigueur pour les entreprise de l'industrie frigorifique.

7.10. La viande dans les chambres est empilée sur les grilles ou des barrettes propres à une distance des murs d'au moins 30 cm et à telle hauteur de sorte que le bord supérieur de la pile soit à une distance d'une surface inférieure des boîtes de refroidisseurs d'air de 25 cm.

7.11. En cas de l'expédition de la viande et des produits à base de viande de la chambre froide le médecin vétérinaire effectue l'examen réitéré de ces produits, vérifie la propreté et la visibilité des signes de l'examen vétérinaire et sanitaire.

L'expédition de la viande et des produits à base de viande et de volaille de la chambre froide sans le cachet de la surveillance vétérinaire et sanitaire de la chambre froide sur le recto de la lettre de transport est interdite.

En cas de découverte sur la surface de la viande et des produits à base de viande des colonies de moisissures qui ne sont pas parvenues à pénétrer dans l'épaisseur de la viande, la moisissure est méticuleusement enlevée, après quoi la viande est expédiée pour une vent immédiate ou pour un traitement alimentaire industriel.

Une recongélation de telle viande n'est pas autorisée. En cas de pénétration peu profonde de la moisissure dans le tissu musculaire, la viande est envoyée après le nettoyage au traitement industriel, en cas de pénétration profonde elle est envoyée au recyclage.

La viande avec la présence des moisissures n'est pas admise au transport.

En cas de livraison de telle viande à la chambre froide elle est stockée dans une chambre à part, nettoyée et en cas de décongélation elle est recongelée et ensuite envoyée à la vente immédiate. L'enlèvement des moisissures et le nettoyage des carcasses sont effectués en dehors de la chambre de stockage de viande, dans un endroit spécialement désigné pour cela.

7.12. En cas de découverte dans le lot de la viande des carcasses endommagées par les rongeurs ou salies par leur crotte, elle doivent être séparées. Les parties endommagées ou salies par la crotte des carcasses doivent être séparées. Les parties endommagées ou salies par la crotte des carcasses doivent être nettoyées et recyclées, après quoi les autres parties de la carcasse sont envoyées au cuisson ou au traitement industriel. En cas des dommages importantes de la carcasse, lorsqu'il n'est pas possible d'effectuer le nettoyage, toute la carcasse est envoyée au recyclage.

Les carcasses faisant partie du même lot qui n'ont pas été endommagées par les rongeur, sont mises en circulation sans restrictions.

7.13. La préparation de la viande et des produits à base de viande crus dans les entreprises de traitement de viande ou des chambres froides pour son transport par le transport ferroviaire, aquatique, automobile et autres types de transport, ainsi que le contrôle au cours du transport sont effectués conformément à la procédure prévue par les Règles en vigueur de transport des types des marchandises mentionnés par le transport ferroviaire, aquatique ou automobile.

Les produits à base de viande doivent être examinés avant le chargement par le médecin vétérinaire afin de d'établir leur état de qualité et l'aptitude au transport.

Toutes les données sur leur état doivent être enregistrés dans le certificat de qualité de forme établie.

Viande destiné au traitement industriel est admise au transport à condition d'un enregistrement obligatoire dans le certificat de la qualité et défauts constatés.

7.14. Pour chaque lot de la viande et des produits à base de viande expédié le médecin vétérinaire de la chambre froide délivre un certificat vétérinaire conformément à la procédure établie.

8. Expertise vétérinaire et sanitaire de la charcuterie, de la viande fumée, de la viande en conserves, de la graisse alimentaire fondue et des matières premières intestinales.

8.1. Charcuterie et viande fumée.

8.1.1. Sont admis au traitement pour la charcuterie et les produits à base de viande fumés la viande, lard, abats, sang alimentaire et autres matières premières d'origine animale et végétale prévues par les normes et conditions techniques pour ces produits et admises par la surveillance vétérinaire pour l'utilisation aux fins alimentaires.

8.1.2. La qualité des matières premières et des produits finis est définie dans les combinats de boucherie et des entreprises de traitement de viande conformément aux exigences de la documentation normative et technique en vigueur concernant les produits visés en utilisant les règles de la réception et les méthodes d'essais prévues par les normes d'État.

Les résultats de l'évaluation de la qualité sont enregistrés dans les cahier de forme établie.

8.1.3. La qualité de la charcuterie et des produits à base de viande fumés est définie dans les combinats de boucherie et des entreprises de traitement de viande conformément aux exigences des normes et des conditions techniques sur certains types de produits en utilisant les méthodes prévues par les normes d'État en vigueur sur la collecte des échantillons et sur l'examen du laboratoire de la charcuterie et de produits à base de viande fumés.

8.1.4. La charcuterie et les produits à base de viande fumés sont envoyés au recyclage technique en cas de détection à l'intérieur du produit des microbes pathogènes, de la moisissure, des signes de putréfaction, fermentation de l'acide.

En cas de découverte dans la charcuterie et de produits à base de viande fumés des bactérie E. coli ou du protéé et d'un changement simultané des propriétés organoleptiques des produits, ils sont également envoyés au recyclage technique. En cas de conservation des propriétés organoleptiques normales la charcuterie cuite et semi-cuite est envoyée à la transformation en saucisson, tandis que les saucisson à base de viande crue fumée sont envoyés à l'affinage supplémentaire durant 10-12 jours avec la recherche bactériologique ultérieure. Si lors de l'analyse réitérée les microbes du groupe E. coli ou du protéé ne vont pas être détectés, les articles seront mis en circulation sans restrictions. Dans le cas contraire ils sont envoyés à transformation en saucisson.

En cas de découverte des salmonelles dans le saucisson à base de viande crue fumée avec la conservation dans le produits des propriétés organoleptiques normales les articles sont envoyés à la transformation après le cuisson.

La transformation avec le traitement thermique obligatoire dans les cas décrits ci-dessus est effectuée conformément à la documentation normative et technique en vigueur.

En cas de découvertes dans la charcuterie et des produits à base de viande fumés des bactérie aérobies saprophytes et des anaérobies sporulées non-pathogènes avec la conservation des indices organoleptiques normales, ces articles sont mis en circulation sans restrictions.

8.1.5. En cas de découverte sur les membranes des saucissons fumés de la moisissure, le saucisson est mis en circulation après l'enlèvement de la moisissure.

8.2. Conserves à base de viande et de viande et végétale. 8.2.1. Viande, abats, lard, graisse fondue et crue, produits d'origines végétale qui répondent aux exigences pour les matières premières pour les conserves sont admis à la transformation en conserve à base de viande et à base de viande et végétale. Les matières premières d'origine animale livrées pour la transformation en conserves des autres entreprises de l'industrie de viande ou des chambre froides doivent être accompagnées d'un certificat vétérinaire et une attestation de la qualité.

La qualité des tous les types des matières premières utilisées pour la fabrication des conserves est contrôlée par le service vétérinaire. Les résultats de ce contrôle sont enregistrés dans un cahier spécial.

8.2.2. Le contrôle de la qualité des conserves est effectué conformément à la procédure prévue par la Prescription en vigueur sur le contrôle sanitaire et technique de la production des conserves approuvée par le Ministère de la Santé de l'URSS et conformément à l'autre documentation normative et technique sur ce type des conserves.

8.3. Graisse crue et graisses fondues d'origine animale

8.3.1. La graisse crue dans un état refroidi, réfrigéré, obtenue de l'abattage des animaux en bonne santé est admise à la mise en circulation pour la commercialisation ou au traitement industriel alimentaire.

En cas de détection dans la graisse crue des changements pathologiques, des signes de putréfaction, de l'odeur étrangère, de la moisissure, de la pollution, des parties touchées sont enlevées pour le recyclage technique, tandis que la partie restante de cette graisse crue est envoyée à la distillation de la graisse alimentaire.

8.3.2. La graisse crue des animaux dont la viande a été admise pour les fins alimentaires avec les restrictions après la décontamination, est fondue en graisse alimentaire avec le respect des exigences du paragraphes 11.3.2. des Règles présentes.

8.3.3. Les graisses fondues mises en circulation doivent répondre aux exigences :

alimentaires - GOST sur les graisses d'origine animale fondues alimentaires ; des aliments pour les animaux - GOST sur la graisse d'origine animale des aliments pour les animaux ; techniques - GOST sur la graisse d'origine animale technique.

La collecte des échantillons des graisses fondues pour les recherches en laboratoire et les recherches physique et chimiques sont effectuées conformément au GOST sur les règle de réception et méthodes d'essais des graisses d'origine animale fondues et du GOST sur les méthodes de la détermination de la teneur en antioxydants dans ces produits.

8.4. Matières premières intestinales et produits fabriqués intestinaux.

8.4.1. Les matières premières intestinales ne sont pas admises à l'utilisation pour les fins alimentaires dans les cas spécifiés dans la section 3 des présentes Règles, ainsi qu'en cas de la découverte d'une inflammation hémorragique ou striduleuse (de type diphtérie), de la présence des multiples foyers sous forme de boutons sur la muqueuse des intestins, en cas d'entérites et autres processus pathologiques ayant comme suite la mise au rebut de toute la carcasse.

8.4.2. Les matières premières finies (produit fini) livrées pour la production des articles alimentaires doivent être soumises à l'examen vétérinaire avec l'ouverture d'au moins 10% des emballages du lot. Les produits fabriqués finis salés intestinaux sont libérés du sel et examinés de l'extérieur et de l'intérieur. En cas de qualité douteuse une recherche de laboratoire est effectuée.