

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

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
2. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и .
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов.
 - 3.1. Инфекционные болезни.
 - 3.2. Инвазионные болезни.
 - 3.3. Местные и общие патологические изменения.
 - 3.4. Заболевания и патология отдельных органов.
 - 3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья.
 - 3.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса от животных, подвергнутых вынужденному убоя.
4. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза убоя домашней птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
10. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов.
 - физико-химическое исследование мяса.
 - Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
11. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.

Приложение 1. Методики физико-химического исследования мяса.

Приложение 2. (к разделу 6).

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

(Утверждены Главным управлением ветеринарии
Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.
по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением
Министерства здравоохранения СССР)

1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.
 - 1.1. К категории убойных домашних животных относятся: крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов. Убою на мясо не подлежат животные моложе 14 дней.
 - 1.2. К убоя на мясо допускаются здоровые домашние животные. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями и Настоящими Правилами (когда мясо может быть допущено в пищу людям).
 - 1.3. Запрещается убой на мясо животных:
 - 1.3.1. больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, чумой верблюдов, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, брадзотом, энтеротоксемией овец, катаральной лихорадкой крупного рогатого скота и овец, катаральной лихорадкой крупного рогатого скота и овец (синий язык), африканской чумой свиней, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим

лимфангоитом, мелиоидозом, (ложным сапом), миксоматозом кроликов, классической чумой птиц;

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

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

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

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

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

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

Животные, реагирующие при исследовании на бруцеллез и туберкулез, больные чумой (классической) свиньи и другими болезнями, убой которых на мясо согласно настоящим Правилам допускается, могут быть отправлены для убоя только по специальному разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства автономной республики или главного управления ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления.

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

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

Животных, обработанных пестицидами, отправляют на убой после истечения соответствующего срока, указанного в "Списке химических препаратов, рекомендованных для обработки сельскохозяйственных животных против насекомых и клещей".

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

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

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

1.6. Животных, реагирующих при исследовании на туберкулез и бруцеллез; птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, а также животных, больных лейкозом и другими болезнями, указанными в п. 1.4

настоящих Правил, следует отправлять на убой отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с мясокомбинатом (птицекомбинатом) сроки для немедленного убоя, с соблюдением правил, предусмотренных инструкциями о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и Правилами перевозок животных железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта. Отправка таких животных гоном запрещается.

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

Партия, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличию количеству голов, указанных в ветеринарном свидетельстве, карантируется до установления диагноза или причин несоответствия, но не более 3 сут.

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

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

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

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

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

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

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

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

Примечание. Некастрированных бычков содержат в отдельных

загонах и в той партии, в какой они прибыли.

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

При появлении больных животных или животных с повышенной или пониженной температурой в журнале указывают номера их бирок, установленный (или предполагаемый) диагноз и температуру тела. Таких животных изолируют и не допускают к убою до установления диагноза.

При поступлении на мясокомбинат животных с установленным диагнозом заболевания их под контролем ветеринарных специалистов направляют на санитарную бойню для немедленного уоя.

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

Убой лошадей, ослов и мулов разрешается в общем зале предприятия, но отдельно от животных других видов.

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

1.13. Во всех случаях выявления перед убоем или после него животных, больных острозаразными болезнями, а также при установлении туберкулеза, лейкоза, цистицеркоза (финноза) и трихинеллеза ветеринарная служба предприятия обязана сообщить (в установленном порядке) ветеринарному отделу областного (краевого) управления сельского хозяйства, Министерству сельского хозяйства АССР или главному управлению ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики (не имеющей областного деления) по месту отправки животных и отправителю, а также ветеринарным органам по месту нахождения данного предприятия, а в случаях установления или подозрения на заболевания сибирской язвой, сапом, туберкулезом, бешенством, Ку-лихорадкой, орнитозом, мелиондозом, туляремией, чумой верблюдов, листериозом, лрптоспирозом, ящуром, бруцеллезом, сальмонеллезом, цистацеркозом (финнозом), трихинеллезом - также и местным органам здравоохранения.

1.14. При поступлении для уоя животных, реагирующих при исследовании на бруцеллез или туберкулез или больных заразными болезнями, указанными в п. 1.4 настоящих Правил, а также больных желудочно-кишечными болезнями, имеющих гнойные воспаления, гнойные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят), и по другим причинам их принимают отдельно от здоровых животных и направляют на санитарную бойню. При отсутствии санитарной бойни убой их допускается в общем зале, но только после уоя здоровых животных и удаления из зала всех туш и других продуктов уоя здоровых животных.

После окончания уоя животных, больных упомянутыми заразными болезнями, а также во всех случаях установления этих болезней при уое животных помещения убойного цеха, все оборудование инвентарь, использованные при уое и разделке туш этих животных, и места их предубойного содержания подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

1.15. При уое скота больного или подозреваемого в заболевании зооантропонозами обязательно соблюдение рабочими установленных правил личной профилактики и проведение мероприятий в соответствии с действующими инструкциями Минздрава СССР, Минсельхоза СССР и Минмясомолпрома СССР, а также по указанию государственного санитарного и ветеринарного надзора.

Ответственность за проведение этих мероприятий возлагается на администрацию предприятия.

1.16. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинат сибирской язвы в партии скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом, животных подвергают ветеринарному осмотру и поголовной термометрии. Крупный и мелкий рогатый скот, верблюдов, лошадей, оленей с нормальной температурой тела, без признаков заболевания карантинируют, вводят им противосибирсызвенную сыворотку в профилактической дозе и устанавливают за ними ветеринарное наблюдение с ежедневной термометрией по усмотрению ветеринарного врача. По истечении трех дней после иммунизации карантинированный скот поголовно

термометрируют и животных с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню для убой. Свиной без клинических признаков заболевания с нормальной температурой тела направляют на санитарную бойню для убой.

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

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

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

1.18. При обнаружении в партии животных, сдаваемых на убой, больных или подозрительных по заболеванию ящуром, всю партию животных немедленно направляют для убой на санитарную бойню. При невозможности переработать этот скот на санитарной бойне убой производят в общем убойном цехе в порядке, указанном в п. 1.14 настоящих Правил. Санитарную оценку мяса и других продуктов убой проводят в порядке, указанном в п. 3.1.7.1.

В случае доставки на мясокомбинат животных, переболевших ящуром и отправленных из хозяйств в первые 3 мес. после снятия карантина с хозяйства, а также животных, привитых против ящура инактивированной вакциной и направляемых на убой в течение 21 дня после вакцинации, их принимают и направляют на убой также отдельной партией. Убой и санитарную оценку мяса и продуктов убой проводят в порядке, указанном в п. 3.1.7.2.

Примечание: В случае вынужденного убой в хозяйстве животных, переболевших ящуром и убитых до истечения 2 мес. после переболевания, а также вакцинированных против ящура и убитых до истечения 21 дня после вакцинации, туши и другие продукты убой используют внутри данного хозяйства в порядке, указанном в п. 3.1.7.2.

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

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

1.21. При установлении в процессе убой заболевания животных заразными болезнями, указанными в п. 1.3, поступают в соответствии с разделом 3 настоящих Правил.

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

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

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

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

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

на линии переработки свиней - 5 рабочих мест для осмотра: подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкур эту точку размещают непосредственно за местом обескровливания, а при обработке туш шпаркой - после опалочной печи, совмещая место осмотра на сибирскую язву с местом осмотра голов) ; голов, внутренних органов, туш, финальное;

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

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

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

2.1.1. Места ветеринарного осмотра туш и органов должны быть удобными и хорошо освещены, иметь устройство для регистрации выявленных случаев заболеваний скота, стерилизаторы (для обеззараживания ножей, крючков и прочих инструментов), умывальники с горячей и холодной водой, мыло, бачки с дезинфицирующим раствором для обработки рук и полотенца.

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

2.2. Головы и внутренние органы должны быть подготовлены рабочими предприятия для ветеринарного осмотра согласно технологической схеме и следующим требованиям.

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

2.2.2. Головы лошадей отделяют от тушки после извлечения языка вырубая носовую перегородку, сохраняя ее целостность.

2.2.3. Головы свиней надрезают, оставляют при тушах до окончания послеубойной экспертизы, для чего после снятия шкуры или после шпарки голову надрезают со стороны затылка и левой щековины, одновременно вычлняя затылочно-атлантный сустав, вырезая язык с гортанью из межчелюстного пространства, которые до конца осмотра оставляют при туше.

2.2.4. Головы телят, овец и коз отчлняют по затылочно-атлантному суставу, оставляя при туше до окончания осмотра внутренних органов.

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

Внутренние, органы, извлекаемые на конвейерные столы, должны поступать к ветеринарному врачу для осмотра синхронно с тушей.

До окончания ветеринарного осмотра туши и ее органов, как указано в п. 2.3 (включал трихинеллоскопию свиних туш), не разрешается удалять из цеха мясную обрезь и другие продукты убоя, кроме шкур (всех видов животных), ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног мелкого рогатого скота.

2.3. Осмотр голов, внутренних органов и туш производят в следующем порядке.

2.3.1. У крупного рогатого скота, оленей.

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

Селезенка: осматривают снаружи и на разрезе.

Легкие: осматривают снаружи и прощупывают все доли легкого.

Вскрывают левый бронхиальный, трахеобронхиальный и средостенные лимфатические узлы. Разрезают и осматривают паренхиму в местах крупных бронхов (аспирация кормовых масс и др.) и в местах обнаружения патологических изменений.

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

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

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

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

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

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

Матка, семенники, мочевой пузырь, поджелудочная железа: осматривают, а в случае необходимости вскрывают.

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

При подозрении на инфекционную болезнь или на заболевания, связанные с нарушением обмена веществ, вскрывают по усмотрению ветеринарного врача лимфатические узлы: поверхностно-шейные (предлопаточные), подкрыльцовые (первого ребра и собственно подкрыльцовый), реберно-шейные, межреберные, краниальные грудные, надгрудные, поясничные, подвздошные, тазовые, коленной складки, поверхностные паховые, седалищные и подколенные. В необходимых случаях для обнаружения финн дополнительно продольно разрезают мускулы шеи, лопаточно-локтевые, большие поясничные, бедренную группу мышц и мускул диафрагмы.

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

2.3.2. У мелкого рогатого скота.

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

2.3.3. У свиней.

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

После снятия шкуры или шпарки туши на точке осмотра голов разрезают и осматривают околоушные и шейные лимфатические узлы, наружные и внутренние жевательные мышцы (на цистицеркоз). Осматривают и прощупывают язык; осматривают слизистую оболочку гортани, надгортанник и миндалины.

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

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

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

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

Туша: осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Для исследования на цистицеркоз при необходимости разрезают и осматривают мышцы поясничные, шейные, лопаточно-локтевые (анконеус), спинные, тазовой конечности и диафрагму.

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

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

Все туши обязательно исследуют на трихинеллез в порядке, как указано в пункте 3.2.4.

2.3.4. У лошадей, ослов, мулов.

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

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

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

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

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

2.3.5. У верблюдов.

Все органы и туши осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. При этом разрезают в нескольких местах и осматривают средостенные лимфоузлы вытянутые в виде сплошного тяжа вдоль средостения.

2.3.6. Ветеринарно-санитарный осмотр птиц, кроликов, диких и промысловых животных, а также санитарная оценка мяса и всех других продуктов их убой проводится, как указано в разделах 4 и 5.

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

Результаты ветеринарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на трихинеллез, бактериологических, убой животных на санитарной бойне регистрируют в журналах установленной формы в соответствии с инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности.

2.5. Во всех случаях, когда в соответствующих пунктах настоящих Правил не указывается об ограничениях выпуска мяса и отдельных продуктов, о необходимости дезинфекции шкур и т. п., их выпускают без ограничения.

2.6. Клеймение мяса всех видов животных производят в соответствии с действующей Инструкцией по клеймению мяса.

2.7. Во всех случаях обнаружения при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарные мероприятия (дезинфекция помещений, оборудования и др.) проводят в соответствии с действующими инструкциями Министерства сельского хозяйства СССР, Министерства мясной и молочной промышленности СССР, указаниями ветеринарной службы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов.

3.1. Инфекционные болезни.

3.1.1. Сибирская язва. При подозрении на сибирскую язву дальнейший убой животных приостанавливают. От подозрительной туши берут кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы и направляют в лабораторию для бактериоскопического и бактериологического

исследований. До получения результатов исследований тушу и все органы изолируют в обособленное место.

3.1.1.1. При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, направляют для уничтожения (сжиганием) при соблюдении установленных ветеринарно-санитарных правил.

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

Шкуры от здоровых животных, контактировавшие со шкурой от животного, больного сибирской язвой, подлежат дезинфекции в порядке, предусмотренном действующей Инструкцией по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке.

Примечание. Во всех случаях, когда в Правилах указывается на необходимость дезинфекции шкур, они подлежат дезинфекции согласно упомянутой Инструкции.

После удаления сибиреязвенной туши и других продуктов убоя в убойном цехе немедленно проводят дезинфекцию согласно Инструкции о мероприятиях против сибирской язвы. Рабочим проводится экстренная профилактика сибирской язвы в соответствии с Инструкцией и методическими указаниями по лабораторной и клинической диагностике, профилактике и лечению сибирской язвы у людей, утвержденной Минздравом СССР.

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

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

3.1.1.2. При отрицательном результате бактериоскопического исследования тушу, подозреваемую в заражении сибирской язвой, оставляют в изоляции до получения заключения о результатах бактериологического исследования; необходимость проведения других мероприятий в цехе (дезинфекция и т. д.) определяется ветеринарным врачом.

При подтверждении бактериологическим исследованием диагноза на сибирскую язву с тушами и другими продуктами убоя, подозреваемыми в обсеменении бациллами сибирской язвы, поступают так же, как указано в подпункте 3.1.1.1 настоящего пункта.

3.1.2. Эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, бродяг, инфекционная энтеротоксемия овец. Тушу с органами и шкурой сжигают.

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

3.1.3. Сап, ботулизм, эпизоотический лимфангоит, мыт. При установлении сапа, ботулизма, эпизоотического лимфангоита туши с внутренними органами и шкурой уничтожают. Все туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем сапа и эпизоотического лимфангоита по ходу технологического процесса, выпускают после проварки, а внутренние органы направляют на утилизацию, так же поступают и с тушами при невозможности их проварки.

Туши, обсемененные по ходу технологического процесса возбудителем ботулизма, направляют на утилизацию.

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

Примечание. Во всех случаях, когда в Правилах указывается о направлении туш (тушек птиц), продуктов убоя на проварку, переработку

в консервы, а жира - на перетопку, необходимо руководствоваться пп 11.3.1, 11.3.2, 11.5.4.

3.1.4. Туберкулез.

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

3.1.4.2. Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на проварку или для переработки в консервы. Внутренний жир перетапливают.

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

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

3.1.4.3. При обнаружении в свиних тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах последние удаляют, голову вместе с языком направляют на проварку, тушу, внутренние органы и кишечник выпускают без ограничения. При туберкулезном поражении только брыжеечных лимфатических узлов направляют на утилизацию кишечника, а тушу и остальные внутренние органы выпускают без ограничения.

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в подчелюстных, и в брыжеечных узлах последние удаляют, кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы на проварку или переработку в консервы, как указано в подпункте 3.1.4.3.

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

При обнаружении в лимфатических узлах свиних туш или в кишечнике туберкулезоподобных поражений, вызванных атипичными микобактериями птичьего типа, с тушами и органами поступают, как указано в настоящем подпункте.

3.1.4.4. При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости скелета направляют на утилизацию, а мясо (при отсутствии туберкулезных поражений) на проварку или для переработки в консервы.

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

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

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

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

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

3.1.7. Ящур.

3.1.7.1. Мясо и другие продукты, полученные от убоя животных, больных и подозрительных по заболеванию ящуром, находящихся в одной партии, как указано в п. 1.18 настоящих Правил, направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия

или консервы.

При невозможности переработки мяса на указанные изделия его обеззараживают проваркой. Выпуск мяса и других продуктов убоя в сыром виде запрещается.

При наличии мелких множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовых и грудных конечностей, плечевого пояса и др.), а также при осложненных формах ящура, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением конечностей, вымени и других органов, направляют на утилизацию.

При наличии в мышцах единичных некротических очагов пораженные части мышц направляют на утилизацию, а вопрос о порядке использования органов и остального мяса должен решаться в зависимости от результатов бактериологического исследования, как указано в п. 10.5.

Если на данном предприятии нет колбасного или консервного производства, то указанные туши и субпродукты допускают к транспортировке на ближайшие колбасные или мясоконсервные заводы в пределах области, края, республики, но только с разрешения ветеринарных органов (области, края, республики) и при соблюдении установленных ветеринарно-санитарных правил.

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

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

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

Кровь используют для производства сухого альбумина, если мясокомбинаты оборудованы сушильными установками, обеспечивающими обработку готового продукта при выходе его из сушильной установки при температуре не ниже 65 град.

При отсутствии таких установок кровь подлежит проварке, как указано ниже.

Сбор эндокринного сырья (гипофиза, надпочечников, поджелудочной, щитовидной и паращитовидной желез), спинного мозга и желчи от животных, больных и переболевших ящуром, а также привитых вакциной до истечения сроков, указанных в п. 1.4 настоящих Правил, запрещается. Разрешается использовать на этом же предприятии эндокринное сырье от животных, подозрительных в заражении ящуром, для изготовления лечебных эндокринных препаратов (инсулина, камполона, холестерина, адреналина, адренкортикотропного гормона).

Все боенские отходы, предназначенные для использования в корм животным (в том числе кровь, фибрин и т. п.), выпускают только после проварки, с доведением температуры в толще массы не менее 80 град. С в течение 2 ч или перерабатывают на том же предприятии на сухие животные корма.

Шкуры от больных животных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении, подлежат дезинфекции. Шкуры, снятые с туш до обнаружения ящура, а также шкуры от здоровых животных, не соприкасавшихся с инфицированными шкурами, разрешается отгружать с мясокомбината без дезинфекции отдельными вагонами или автомашинами, непосредственно на кожевенные заводы, минуя перевалочные базы.

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

3.1.7.2. Туши и все другие продукты, полученные от убоя животных, переболевших ящуром и направленных на убой до истечения 3 мес. после переболевания и снятия карантина с хозяйства, а также животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня в неблагополучных по ящуре областях, как указано в п. 1.18 настоящих Правил, выпускают без ограничения, но их не разрешается вывозить за пределы области, края, республики. В пределах союзной республики эти продукты могут быть вывезены в другие области, но только по разрешению главного управления

ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики. Сбор эндокринного сырья от таких животных, как указано в п. 3.1.7.1. запрещается.

Если со времени снятия карантина с хозяйства прошло более 3 мес., животных, переболевших ящуром, разрешается отправлять на мясокомбинат, а мясо и другие продукты убоя в этом случае реализуют без ограничения в пределах страны.

3.1.7.3. При вынужденном убое животных, больных ящуром, в хозяйстве мясо и другие продукты убоя от них используют только после проварки и только внутри хозяйства. Вывоз их в сыром виде за пределы хозяйства запрещается. Шкуры, рога, копыта, волос и щетина подлежат дезинфекции.

3.1.8. Бруцеллез.

3.1.8.1. Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки.

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

Мясо крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств (ферм), неблагополучных по бруцеллезу козье-овечьего вида (мелитензис), подлежит переработке на колбасу или консервы при соблюдении условий, указанных в пп. 11.5.1, 11.5.2, 11.6. В ветсвидетельстве об этом должна быть соответствующая отметка.

Мясо, полученное от убоя овец, коз, реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на колбасу или консервы при соблюдении условий, как указано выше.

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

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

3.1.8.4. Говяжьи и свиные уши и ноги, говяжьи губы и свиные хвосты предварительно перед проваркой должны быть ошпарены или опалены, бараньи и свиные головы - опалены, желудки - ошпарены.

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

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

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

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

3.1.9. Лептоспироз, Ку-лихорадка, хламидиозный (энзоотический) аборт животных. Если установлен лептоспироз и имеются дегенеративные изменения мышц или желтушное окрашивание, не исчезающее в течение 2 сут., тушу и внутренние органы направляют на утилизацию. При отсутствии дегенеративных изменений в мышцах, но при наличии желтушного окрашивания их, исчезающего в течение 2 сут., тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки. Кишечник и патологически измененные органы направляют на утилизацию.

При установлении Ку-лихорадки, хламидиозного (энзоотического) аборта

у животных тушу и неизмененные органы выпускают после проварки, измененные органы, а также кровь направляют на утилизацию.

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

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

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

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

При ограниченном поражении актиномикозом внутренних органов и языка их выпускают после удаления пораженных мест, при обширных поражениях внутренних органов и языка их направляют на утилизацию.

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

3.1.11. Чума свиней, рожа, болезнь Ауески, пастереллез (геморрагическая септицемия), листериоз, сальмонеллез. Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию указанными болезнями, выпускать в сыром виде запрещается. Свины, привитые против чумы и имевшие перед убоем повышенную температуру или у которых после убоя обнаружены патологоанатомические изменения внутренних органов, при санитарной оценке рассматриваются так же, как и больные чумой.

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

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

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направлять на проварку. При роже, пастереллезе и листериозе мясо, кроме того, разрешается использовать и на изготовление вареных колбас, варено-копченых грудинок и кореек.

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

Шкуры дезинфицируют.

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

3.1.13. Инфекционный ринотрахеит, парагрипп-3, вирусная диарея, аденовирусная инфекция. Туши, все субпродукты, полученные от убоя крупного рогатого скота, больного или подозрительного по этим заболеваниям выпускать в сыром виде запрещается.

Мясо и субпродукты, признанные по результатам ветсанэкспертизы пригодными в пищу, направляют для переработки на вареные и варено-копченые колбасные изделия, мясные хлеба и консервы по принятой

технологии, при соблюдении условий переработки, предусмотренных пп. 11.5.1, 11.5.2, 11.6.

При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводят бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов и мясных хлебов. Голову, трахею, пищевод, мочевой пузырь, кость, полученную при обвалке, кровь, патологически измененные органы и ткани, рога, копыта направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют в насыщенном растворе поваренной соли с добавлением 1%-ного раствора соляной кислоты (в пересчете на HCl) в течение 24 ч при температуре дезраствора 15-18 град. С и жидкостном коэффициенте 1 :4. Нейтрализацию проводят в растворе, содержащем 6% поваренной соли, в который добавляют в несколько приемов по 0,5% кальцинированной соды к массе сырья до окончания нейтрализации; окончание нейтрализации устанавливают индикаторами.

Волос дезинфицируют в паровых дезинфекционных камерах при температуре 109-111 град. С в течение 30 мин.

3.1.14. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота, инфекционная агалактия овец, инфекционная плевропневмония коз. Туши и непораженные внутренние органы направляют на проварку или для переработки на вареные колбасы или консервы. Патологически измененные органы направляют на утилизацию. Кишки после обработки и консервирования посолом используют на общих основаниях.

Шкуры, снятые с крупного рогатого скота, больного повальным воспалением легких, и коз, больных инфекционной плевропневмонией, дезинфицируют.

3.1.15. Столбняк. Голову, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

3.1.16. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота, энцефаломиелит лошадей. Туши направляют на проварку, а головы и пораженные органы - на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют.

3.1.17. Инфекционная анемия лошадей. Тушу и продукты убоя, полученные от больных животных, направляют на утилизацию. Животных при отсутствии клинических признаков, но имеющих при серологическом исследовании положительный или дважды с интервалом в 7-20 дней сомнительные результаты, подвергают убоя на санитарной бойне, а туши используют после обеззараживания проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов и консервов. Голову, кости и внутренние органы утилизируют. Шкуры дезинфицируют.

3.1.18. Вирусный (трансмиссивный) гастроэнтерит свиней. Мясо и субпродукты больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней направляют на изготовление вареных, варено-копченых колбасных изделий и консервов. При невозможности переработки на колбасные изделия мясо и субпродукты обеззараживают проваркой.

Мясо и субпродукты от переболевших животных при отсутствии патологических изменений выпускают без ограничения. Голову, ноги и хвост от этих животных используют для выработки зельца и студня или подвергают проварке, как указано в п. 11.3.1.

Кишечник, мочевые пузыри и пищеводы от больных свиней утилизируют. Кишки, мочевые пузыри и пищеводы от подозрительных по заболеванию, подозреваемых в заражении и переболевших животных используют в качестве оболочек при изготовлении вареных колбасных изделий после предварительной обработки 0,5%-ным раствором формальдегида в течение 1 ч с последующей промывкой водой.

Кости после вытопки жира, кровь, копыта перерабатывают на корма животного происхождения.

Шкуры от больных и подозрительных по заболеванию свиней дезинфицируют. Шкуры от переболевших животных выпускают без ограничения.

3.1.19. Энзоотический энцефаломиелит (болезнь Тешена) свиней. Туши и продукты убоя, полученные от убоя свиней, больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении, выпускать в сыром виде запрещается.

Мясо и продукты убоя перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы или консервы или направляют на проварку.

Допускается использование голов, ног и хвостов для выработки зельца и студня. Кости, кровь, головной и спинной мозг, кишки, желудки, мочевые пузыри, пищеводы, копыта перерабатывают на сухие животные корма.

При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушу со всеми внутренними органами направляют на утилизацию или сжигают.

Шкуры с животных не снимают, а опаливают или ошпаривают. На мясокомбинатах допускается снятие шкур, которые дезинфицируют.

3.1.20. Везикулярная болезнь свиней. Выпуск мяса и других продуктов, полученных от убоя больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней, а также убитых по истечении 6 мес. после снятия карантина с неблагополучного хозяйства, в сыром виде запрещается. Их используют для приготовления вареных, варено-копченых и копчено-запеченных колбасных изделий и консервов по режимам, установленным технологическими инструкциями.

Субпродукты используют для выработки зельцев, студня, вареных колбас и консервов с соблюдением принятых технологических режимов.

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

Кишки, мочевые пузыри и пищеводы обрабатывают 0,5%-ным раствором формальдегида в течение 1 ч с последующим промыванием водой, после чего используют внутри предприятия. Кишечное и другое сырье, не обеззараженное указанным способом, направляют на утилизацию.

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

3.1.21. Оспа. Туши и внутренние органы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней при доброкачественной форме оспы и заживлении пустул выпускают без ограничения после удаления (зачистки) патологически измененных, отечных тканей.

Туши, а также продукты убоя овец, коз и свиней при сливной геморрагической и гангренозной формах оспы направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

3.1.22. Некробактериоз. При местном патологическом процессе (поражение зева, носа, внутренних органов или конечностей) тушу выпускают без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов туши удовлетворительной упитанности решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают, после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).

3.1.23. Инфекционные болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериоз, стрептококкоз, сальмонеллез, дизентерия ягнят и свиней, энзоотическая бронхопневмония). При наличии дегенеративных изменений в мышцах туши и продукты убоя утилизируют.

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

3.1.24. Маститы, эндометрит, параметрит. Мясо, полученное от убоя коров и овец, больных маститом, эндометритом, параметритом, подлежит исследованию на сальмонеллы и патогенные стафилококки. При отсутствии сальмонелл и патогенных стафилококков, а также дегенеративных изменений в мышцах тушу и внутренние органы выпускают без ограничений. При наличии сальмонелл мясо направляют на проварку или переработку на колбасы и консервы. При выявлении стафилококков мясо направляют на проварку. Пораженное вымя в том и другом случае направляют на утилизацию.

3.1.25. Стахиботриотоксикоз. При отсутствии патологоанатомических изменений и отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу, голову и ноги выпускают без ограничения. При наличии сальмонелл тушу направляют на проварку или изготовление консервов. Внутренние органы от больного животного и тушу при обнаружении в ней некротических участков направляют на утилизацию.

3.1.26. Лейкоз.

3.1.26.1. При поражении мышц, лимфатических узлов туши, нескольких

паренхиматозных органов или при выявлении лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши ее независимо от упитанности и продукты убой утилизируют.

3.1.26.2. Если поражены отдельные лимфатические узлы или органы, но нет изменений в скелетной мускулатуре, такие лимфатические узлы или органы направляют на утилизацию, а тушу и непораженные органы используют в зависимости от результата бактериологического исследования. При обнаружении сальмонелл тушу и непораженные органы направляют на проварку или изготовление консервов. При отсутствии сальмонелл тушу и непораженные органы направляют на изготовление колбасных изделий в соответствии с пп. 11.5.1. и 11.5.2.

3.1.26.3. При положительном результате гематологического исследования животного на лейкоз, но при отсутствии патологических изменений, свойственных лейкозу, тушу и органы выпускают без ограничения.

3.2. Инвазионные болезни.

3.2.1. Пироплазмидозы. Туши и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и дегенеративного изменения выпускают без ограничения, в остальных случаях поступают, как указано в пп. 3.3.9 и 3.3.10.

3.2.2. Цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней. При обнаружении финн на разрезах мышц головы и сердца производят дополнительно по два параллельных разреза мышц шейных в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, тазовой конечности и диафрагмы. Санитарную оценку туши и органов производят дифференцированно, в зависимости от степени поражения.

При обнаружении на 40 кв. см разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более 3 живых или погибших финн тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обеззараживать способом замораживания или посола в порядке, как указано в пп. 11.4.1 и 11.4.2.

При обнаружении на 40 кв. см разреза мышц головы или сердца более 3 живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более 3 финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы (кроме кишечника) подвергают обеззараживанию одним из способов, указанных в пп. 11.3.1, 11.4.1 и 11.4.2.

Внутренний жир и шпик обеззараживают так же, как указано выше. Обеззараженные заморозкой или посолкой туши крупного рогатого скота и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку.

Кишки и шкуры независимо от степени поражения цистицеркозом после обычной обработки выпускают без ограничения.

При обнаружении тонкошейных финн (цистицеркоз тонкошейный) на серозных покровах и печени их удаляют, после чего туши и внутренние органы выпускают без ограничения.

3.2.3 Цистицеркоз (финноз) овец и коз. При незначительном поражении туш и органов (не более 5 финн на разрезе площадью 40 кв. см) и отсутствии изменений в мускулатуре тушу и органы направляют для переработки на вареные колбасные изделия или обеззараживают замораживанием с последующей переработкой на колбасные изделия (фаршевые) или фаршевые консервы. При значительном поражении туши (более 5 финн на разрезе) или при наличии патологических изменений в мускулатуре тушу направляют на утилизацию, а жир перетапливают.

3.2.4. Трихинеллез. Туши свиней (кроме поросят 3-недельного возраста), а также кабанов, барсуков, медведей и других всеядных и плотоядных животных, а также нутрий, подверженных заболеванию трихинеллезом, используемых в пищу, подлежат обязательному исследованию на трихинеллез. От каждой туши для исследования берут 2 пробы (около 60 г каждая) из ножек диафрагмы (на границе перехода мышечной ткани в сухожилие), а при отсутствии их - из мышечной реберной части диафрагмы, межреберных или шейных мышц. От каждой пробы исследуют не менее 12 срезов.

При обнаружении в 24 срезах на компрессоримуме хотя бы одной

трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию.

Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают. Внутренний жир выпускают без ограничения.

Кишки (кроме прямой) после обычной обработки выпускают без ограничения.

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

Примечание. Для обнаружения трихинелл может быть использован метод группового ферментативного переваливания в реакторах (аппарат АВТ) согласно действующему Наставлению.

3.2.5. Эхинококкоз. При множественном поражении мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на утилизацию. При ограниченном поражении на утилизацию направляют только пораженные части туши и органов. Непораженные части туши и органов выпускают без ограничения.

3.2.6. Метастронгилез, фасциолез, дикроцелиоз, диктиокаулез, лингватулез. Пораженные части органов направляют на утилизацию или уничтожают; непораженные части внутренних органов и тушу выпускают без ограничений.

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

3.2.7. Альфортиоз. Туши, полученные от больных альфортиозом лошадей, после зачистки очагов поражения выпускают без ограничения.

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

3.2.9. Аскаридоз, параскаридоз. Туши и органы при выраженных признаках гидремии подлежат утилизации. При отсутствии признаков гидремии мышц туши и органы выпускают без ограничения.

3.2.10. Личинки овода. Воспаленные и отечные места тщательно зачищают.

3.2.11. Ценуроз. Голову направляют на утилизацию.

3.2.12. Саркоцистоз. При обнаружении в мышцах саркоцист, но при отсутствии в них патологических изменений тушу и органы выпускают без ограничений.

При поражении туши саркоцистами и наличии изменений в мышцах (истощение, гидремия, обесцвечивание, обызвествление мышечной ткани, дегенеративные изменения) тушу и органы направляют на утилизацию. Шпик свиней и внутренний жир, кишки и шкуры животных всех видов используют без ограничения.

3.3. Местные и общие патологические изменения.

3.3.1. При атрофии отдельных органов, циррозе и дегенеративных изменениях в органах измененные органы направляют на утилизацию, При жировом перерождении печени последнюю направляют на утилизацию, а решение о возможности использования туши принимают в зависимости от результатов исследования на сальмонеллы.

3.3.2. При пигментации (меланозе, бурой атрофии, гемохроматозе) легких, печени, почек, мышц и костей тушу вместе с внутренними органами направляют на утилизацию. При пигментации отдельных участков мышц их удаляют и направляют на утилизацию, а тушу направляют на промышленную переработку. При пигментации только в отдельных внутренних органах на утилизацию направляют пораженные органы, а тушу выпускают без ограничения. Разрешается также использовать на пищевые цели печень при наличии в ней пигментации кормового происхождения при условии, что не изменены ее вкусовые качества и нет пигментации в других органах и туше.

3.3.3. Органы и отдельные части мышц с отложениями в них извести направляют на утилизацию.

3.3.4. При геморрагических инфарктах или других поражениях в печени, почках, селезенке, легких, но при отсутствии гнойных очагов в них тушу и органы выпускают после удаления измененных участков ткани. При наличии гнойных очагов в этих органах их направляют на утилизацию, а решение о выпуске туши принимают в зависимости от результатов бактериологического

исследования.

3.3.5. При свежих травмах, переломах костей и незначительных свежих кровоизлияниях, но при условии, что у животного непосредственно перед убоем была нормальная температура тела и отсутствуют явления воспалительного характера в окружающих тканях и лимфатических узлах, все пропитанные кровью и отечные ткани удаляют, а тушу выпускают без ограничений.

При обширных ожогах, кровоизлияниях с воспалительными явлениями в лимфатических узлах и признаках септического процесса или при небольших кровоизлияниях в подкожной клетчатке, во внутренних органах, на слизистых оболочках, а также при отеках внутренних органов и частей туши ветеринарно-санитарную оценку проводят, как указано в п. 3.6.1. При обнаружении разлитой флегмоны, ихорозном запахе, обширных некрозах, а также при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу и органы направляют на утилизацию.

3.3.6. При обнаружении в паренхиматозных органах множественных абсцессов пораженные органы направляют на утилизацию, а тушу используют в зависимости от результатов бактериологического исследования; если абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах, тушу направляют на утилизацию.

Бараньи туши при поражении ковылем, но без абсцессов и других воспалительных изменений допускают к использованию без ограничения после зачистки пораженных ковылем участков туши; при поражении ковылем и наличии гнойных абсцессов или других воспалительных явлений тушу утилизируют.

3.3.7. Злокачественные и доброкачественные опухоли. Органы и части туши, пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями, направляют на утилизацию, а непораженные части туши - для переработки на вареные и варено-копченые колбасы или выпускают после проварки. При невозможности удаления пораженных частей вследствие обширного поражения тушу или органы направляют на утилизацию.

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

3.3.8. Беломышечная болезнь, кетозы. При наличии дегенеративных изменений в мускулатуре (обесцвеченность, отечность, увеличение в объеме, дряблость) тушу с органами направляют на утилизацию.

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

3.3.9. Истощение. При слабой степени истощения (отсутствие видимых патологоанатомических изменений) мясо и органы выпускают без ограничения.

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

3.3.10. При желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение 2 сут., наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варкой тушу направляют на утилизацию.

При исчезновении желтушного окрашивания, фекального запаха и Горького привкуса в течение 2 сут. тушу выпускают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

3.3.11. При наличии в мясе запаха рыбы, мочи, лекарств или другого несвойственного мясу запаха, не исчезающего при пробе варкой, а также признаков гнилостного разложения тушу направляют на утилизацию.

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

утилизацию.

3.4. Заболевания и патология отдельных органов.

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

При убойной аспирации кровью или содержимым желудка (преджелудков) легкие могут быть использованы после проварки в корм зверям.

Примечание. При санитарной оценке мяса истощение не следует смешивать с термином "мясо тощее", когда последнее получено от внешне здоровых, но истощенных животных (в результате недостаточного кормления, старых животных), когда истощение не связано с заболеванием или наличием какого-либо патологического процесса.

3.4.2. Сердце. При перикардитах и эндокардитах, миокардитах с перерождением сердечной мышцы, поражениях опухолями сердце направляют на утилизацию.

3.4.3. Печень. При единичных инкапсулированных абсцессах пораженные части печени удаляют; непораженную часть печени, а также печень при слабовыраженной капиллярной эктазии выпускают без ограничения. При гнойном воспалении, резко выраженном циррозе, всех видах перерождений, желтухе, опухолях, сильно выраженной капиллярной эктазии и других патологических изменениях паренхимы печень направляют на утилизацию.

Печень со слабо измененным цветом и незначительной жировой инфильтрацией, полученную от убоя здоровых животных, направляют на изготовление вареных колбасных изделий или консервов.

3.4.4. Селезенка. При всех патологических изменениях селезенку направляют на утилизацию.

3.4.5. Почки. При всех видах нефритов, нефрозов, множественных кистах, опухолях, камнях направляют на утилизацию.

3.4.6 Желудок (преджелудок). При всех видах воспалений, язвах, опухолях и других патологических изменениях направляют на утилизацию.

3.4.7. Кишечник. При всех видах энтеритов, колитов, язвах, перитонитах, гнойном и геморрагическом воспалениях, опухолях, а также других патологических изменениях кишечник направляют на утилизацию.

3.4.8. Вымя. При всех видах воспалений направляют на утилизацию.

3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья.

3.5.1. В случае установления в процессе убоя животных инфекционных болезней, перечисленных в п. 1.3.1, кровь от этих животных, а также вся кровь, находившаяся в накопителях, смешанная с кровью больных животных, подлежит на том же предприятии обеззараживанию при температуре не ниже 100 град. С в течение 2 ч, после чего ее уничтожают.

Кровь, полученную от убоя животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, листериозом, чумой и рожей свиней, инфекционным атрофическим ринитом, болезнью Ауески, пастереллезом, лейкозом, или подозрительных по заболеванию этими болезнями, а также от животных, убитых на санитарной бойне, разрешается перерабатывать на технические и кормовые продукты, путем проварки при температуре в толще массы не ниже 80 град. С в течение 2 ч при частом помешивании, а также на сухие животные корма.

3.5.2. Кровь, предназначенную для производства лечебных и фармацевтических препаратов или для переработки на пищевые цели, собирают только от здоровых животных.

3.5.3. Эндокринно-ферментное сырье разрешается собирать от животных, благополучных по инфекционным болезням, за исключением ящура, при котором это сырье собирают в соответствии с п. 3.1.7.1.

Поджелудочные железы от животных, реагирующих при исследовании на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков этой болезни, разрешается использовать для изготовления кристаллического инсулина.

Сбор эндокринно-ферментного сырья для медицинских целей от животных, больных лейкозом и злокачественными опухолями, а также его использование при обнаружении в нем патологических изменений, признаков гнилостного разложения постороннего запаха запрещается.

3.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса от животных, подвергнутых вынужденному убоя.

3.6.1. При вынужденном убое животных на мясокомбинате, бойне, в хозяйстве в связи с заболеванием или по другим причинам (тяжелые травмы и переломы, ожоги и другие повреждения), угрожающим жизни животного, за исключением животных, находящихся в состоянии агонии, а также при инфекционных болезнях, убой которых, как указано в п. 1.3.1, запрещается, ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя проводят в том же порядке, как указано в разделах 1, 2 и 3 настоящих Правил. Кроме того, в обязательном порядке проводят бактериологическое и в случае необходимости физико-химическое исследования, как указано в разделе 10 настоящих Правил, но с обязательной пробой варкой на выявление посторонних запахов, несвойственных мясу.

Вынужденный убой животных производится только по разрешению ветеринарного врача (фельдшера).

Предубойная выдержка животных, доставленных на мясокомбинат для вынужденного убоя, не производится.

3.6.2. О причинах вынужденного убоя животного в хозяйстве должен быть составлен акт, подписанный ветеринарным врачом. Этот акт и заключение ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического исследования туши вынужденно убитого животного совместно с ветеринарным свидетельством должны сопровождать указанную тушу при доставке ее на мясокомбинат.

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

3.6.3. Транспортирование мяса вынужденно убитых животных их хозяйств на предприятия мясной промышленности должно производиться с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил по перевозке мясных продуктов.

3.6.4. С целью обеспечения правильной экспертизы мяса вынужденно убитых овец, коз, свиней и телят оно должно доставляться на мясокомбинат целыми тушами, а мясо крупного рогатого скота и верблюдов - целыми тушами, полутушами и четвертинами и помещаться в отдельную холодильную камеру. Полутуши и четвертины биркуют для установления принадлежности их к одной туше.

Туши свиней, вынужденно убитых в хозяйствах, должны доставляться на мясокомбинат с неотделенными головами.

При доставке на мясокомбинат мяса животных, вынужденно убитых в хозяйствах, в соленом виде в каждой бочке должна находиться солонина от одной туши.

Туши животных, вынужденно убитых в пути следования без предубойного ветеринарного осмотра, доставленные на мясокомбинат без ветеринарного свидетельства (справки), ветеринарного акта о причинах вынужденного убоя и заключения ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического исследования, принимать на мясокомбинат запрещается.

3.6.5. Если по результатам экспертизы, бактериологического и физико-химического исследований, как указано в разделе 10, мясо и другие продукты вынужденного убоя будут признаны пригодными для использования в пищу, то их направляют на проварку, а также на изготовление мясных хлебов или консервов гуляш и паштет мясной.

Выпуск этого мяса и других продуктов убоя в сыром виде, в том числе сеть общественного питания (столовые и др.), без предварительного обеззараживания проваркой запрещается.

Примечания:

1. К случаям вынужденного убоя не относится убой клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых массовых кондиций, отстающие в росте и развитии, малопродуктивные, яловые, но имеющие нормальную температуру тела.

2. К случаям вынужденного убоя не относится также убой здоровых животных, которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия (снежные заносы на зимних пастбищах и т. п.), при условии, что убой животных производится под контролем ветеринарных специалистов с соблюдением настоящих Правил и что должно быть подтверждено актом.

3. Вынужденный убой скота на мясокомбинатах производится только на санитарной бойне.

4. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза убой домашней птицы.

4.1. Для приема, предубойного содержания, ветеринарного осмотра птицы и ее убой на мясокомбинатах, птицекомбинатах и птицефабриках должны быть оборудованы соответствующие помещения, отвечающие ветеринарно-санитарным требованиям.

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

4.3. При установлении на мясокомбинате или птицекомбинате среди поступившей партии птицы, больной заразной болезнью (кроме классической чумы), всю партию немедленно направляют на убой, причем убой ее должен быть произведен отдельно от здоровой.

4.4. Выпуск с мясокомбинатов (птицекомбинатов) и птицефабрик тушек птицы в непотрошеном виде запрещается.

При полном потрошении отделяют голову, шею, ноги, из тушки должны быть удалены зоб, трахея, пищевод и внутренние органы. Легкие и почки, не имеющие патологических изменений, могут быть оставлены и тушке. Желудок должен быть очищен от содержимого и кутикулы.

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

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

4.5. В цехе переработки птицы оборудуют рабочие места ветеринарных врачей в соответствии с п. 2.1.1. Рабочие места ветврачей устраивают на поточной линии обработки тушек вслед за участком потрошения (полупотрошения) тушек, а также около стола с вешалами для подвешивания тушек, подозрительных в ветеринарно-санитарном отношении и требующих дополнительного детального ветосмотра.

4.6. Внутренние органы из тушек извлекают рабочие убойного цеха в порядке, предусмотренном технологической инструкцией.

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

4.8. При ветэкспертизе после потрошения осматривают внутренние органы (сердце, печень, селезенку, яичники, семенники, желудок с кишечником). В случае обнаружения во внутренних органах или на серозных оболочках патологических изменений тушку снимают с конвейера вместе с внутренними органами и подвергают детальному исследованию. Если патологоанатомическое исследование не позволяет поставить диагноз, тушки и органы направляют на бактериологическое исследование.

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

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

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

Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях.

4.10. Пастереллез. Внутренние органы утилизируют, тушки направляют на проварку, прожарку или на переработку в консервы. Пух и перо дезинфицируют.

4.11. Пуллороз - тиф. Пораженные органы утилизируют, тушки

направляют на проварку или для переработки в консервы. Тушки с измененной мускулатурой, при наличии кровоизлияний в грудобрюшной полости или перитонитах утилизируют.

4.12. Туберкулез. При поражении туберкулезом нескольких внутренних органов или отдельных органов и истощении тушки с органами утилизируют. При поражении туберкулезом отдельных органов, но при нормальной упитанности тушек, внутренние органы утилизируют, а тушки выпускают после проварки.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо дезинфицируют.

4.15. Сальмонеллез. Внутренние органы утилизируют, а тушку выпускают после проварки или перерабатывают на консервы.

Пух и перо дезинфицируют.

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

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

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

4.18. Парша. Голову и шею утилизируют.

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

4.20. Спиросетоз. При истощении и патологических изменениях во внутренних органах тушку с внутренними органами утилизируют. При отсутствии патологических изменений в мышцах утилизируют только внутренние органы.

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

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

4.23. Грипп. При отсутствии перитонита, синюшности и дегенеративных изменений мышечной ткани, кровоизлияний в грудобрюшной полости тушки и непораженные органы проваривают.

Пух и перо дезинфицируют.

4.24. Болезнь Ньюкасла. Тушки и органы утилизируют. Тушки и потроха, полученные от убоя птицы, подозреваемой в заражении, но при отсутствии патологоанатомических изменений проваривают.

Пух и перо уничтожают.

4.25. Ботулизм. Тушки с внутренними органами, пух и перо уничтожают.

4.26. Стрептококкоз. Тушки и внутренние органы утилизируют.

4.27. Орнитоз (пситтакоз). Тушки проваривают, внутренние органы утилизируют. Пух и перо уничтожают.

4.28. Листерия. Голову и пораженные органы утилизируют. Тушки и непораженные органы проваривают.

Пух и перо уничтожают.

4.29. Рожистая септицемия. При отсутствии изменений в мышцах тушку

проваривают, а внутренние органы утилизируют. При наличии патологических изменений в мышцах тушку с органами утилизируют.

4.30. Чесотка ног. Неоперенные части ног утилизируют.

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

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

4.33. Авитаминозы. При наличии истощения или при висцеральной подагре тушку и органы утилизируют.

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

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

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

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

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

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

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных.

5.1. Кролики, поступающие для убоя, подвергаются ветеринарному осмотру. Для предубойного содержания, ветеринарного осмотра, убоя и переработки кроликов на предприятиях, не имеющих специальных цехов, должны быть выделены и оборудованы соответствующие помещения и рабочие места для ветврачей в соответствии с п. 2.1.1.

При установлении среди поступившей партии кроликов, больных или подозрительных по заболеванию заразными или незаразными болезнями, они подлежат убояю отдельно от здоровых.

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

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

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

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

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

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

5.3.5. Спирохетоз. Пораженные части тушек и органов утилизируют.

5.3.6. Фасциолез, цистицеркоз. Печень при фасциолезе, утилизируют. При поражении цистицеркозом мышц тушку и органы утилизируют.

5.3.7. Кокцидиоз. Пораженные органы (печень, кишечник) утилизируют.

5.3.8. Листерииоз. Пораженные органы (сердце, печень) и голову утилизируют. Тушку выпускают после проварки. Шкурки дезинфицируют.

5.3.9. Болезнь Ауески. При дегенеративных изменениях в мышцах тушку с внутренними органами утилизируют. При отсутствии дегенеративных изменений внутренние органы утилизируют, а тушку выпускают после проварки. Шкурки дезинфицируют.

5.3.10. Истощение. Тушку и органы утилизируют.

5.4. К убою на мясо допускаются только здоровые нутрии, подвергнутые ветеринарному осмотру. Убой нутрий производится в специально выделенных и оборудованных помещениях в соответствии с п. 2.1.1.

Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат целые тушки без голов, хвостов, внутренних органов и шкурок. Одновременно с тушкой осматривают внутренние органы: сердце, селезенку, печень, почки. При осмотре тушки обращают внимание на наличие патологоанатомических изменений, травм, степень обескровливания, качество зачистки, состояние упитанности, свежесть, посторонний запах, цвет мышц и жира. Жировики, расположенные под фасцией и над остистыми отростками 5-8 грудных позвонков, служащие видовым признаком нутрий, удаляют после ветеринарного осмотра.

5.5. В случае установления болезней при предубойном или послеубойном осмотре нутрий санитарную оценку тушек и органов проводят в следующем порядке.

5.5.1. Сибирская язва, злокачественный отек, туляремия, бешенство, столбняк. Тушки, органы и шкурку сжигают.

5.5.2. Туберкулез. Тушку и внутренние органы утилизируют.

5.5.3. Лептоспироз. При отсутствии дегенеративных изменений в мышцах или желтушного окрашивания тушку направляют на проварку. Внутренние органы утилизируют. При наличии дегенеративных изменений в мышцах и желтушного окрашивания тушку и органы утилизируют.

5.5.4. Листерииоз. Пораженные органы (сердце, печень) и голову утилизируют. Тушку проваривают. Шкурку дезинфицируют.

5.5.5. Сальмонеллез. Внутренние органы утилизируют, тушку обеззараживают проваркой.

5.5.6. Колибактериоз. При отсутствии дегенеративных изменений в мышцах тушку проваривают, внутренние органы утилизируют. При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушку и органы утилизируют.

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

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

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

5.5.10. Трихинеллез. Тушку и внутренние органы утилизируют.

5.5.11. Фасциолез. Тушку выпускают без ограничений, при наличии дегенеративных изменений в мышцах утилизируют, внутренние органы во всех случаях утилизируют.

5.5.12. Истощение. Тушку и органы утилизируют.

5.6. Разрешается использовать в пищу людям мясо: лося, косули, дикого северного оленя, пятнистого оленя, благородного оленя (марал, изюбр и др.), кабарги, сайгака, серны, козерога, дикого барана, кабана, медведя, барсука, зайца, дикого кролика, бобра, пернатой дичи.

Владелец мяса при доставке для ветсанэкспертизы должен представить ветеринарное свидетельство (ветеринарную справку) о благополучии местности по заразным заболеваниям диких и домашних животных, в котором должны быть

указаны время и место добычи, результаты ветеринарного осмотра.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями, проводится на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками в случаях, когда их предъявляют для экспертизы, - мясо-молочными и пищевыми контрольными станциями и ветеринарными станциями по борьбе с болезнями животных.

Ветеринарному осмотру подлежит туша без шкуры и внутренних органов. Пернатую дичь доставляют для осмотра в оперении и потрошеную. При осмотре туш и внутренних органов (если последние доставлены) обращают внимание на их свежесть, характер ранения, степень обескровливания, упитанность и наличие патологоанатомических изменений.

В случае сомнений в свежести и доброкачественности проводят исследования, как указано в разделе 10 настоящих Правил.

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

5.6.2. Мясо кабанов, медведей, барсуков и других всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежит обязательному исследованию на трихинеллез в порядке, как указано в п. 3.2.4.

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

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

при наличии истощения (атрофии, гидремии мышц, отечности лимфатических узлов, студенистого отека в местах отложения жира);

при желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение 2 сут, наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варкой;

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

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках.

6.1. Мясо и мясопродукты, поступающие для продажи на колхозные рынки, а также в ларьки и магазины потребительской кооперации, расположенные на территории рынков, подлежат обязательному ветеринарно-санитарному осмотру в лабораториях ветсанэкспертизы.

Ветсанэкспертизу туш и внутренних органов проводит ветеринарный врач. Мясо и мясопродукты, осмотренные, заклеенные вне рынка (в хозяйстве, на бойне, мясокомбинате, на ветучастке и т. д.) и доставленные для продажи на рынки, также подлежат обязательной ветсанэкспертизе в лабораториях ветсанэкспертизы.

Мясо, мясопродукты и готовые мясные изделия, прошедшие ветсанэкспертизу на предприятиях мясной промышленности и имеющие знаки (клеймо) ветеринарного осмотра этих предприятий, поступающие для продажи в государственную торговую сеть на рынках, контролю и трихинеллоскопии в лаборатории ветсанэкспертизы на рынках не подлежат.

6.2. Ветсанэкспертизе на рынках подлежат следующие продукты.

6.2.1. Мясо всех видов убойных животных, а также мясо диких животных и пернатой дичи, используемые в пищу в данной местности, доставляют для продажи в остывшем, охлажденном, мороженом или засоленном виде. Внутренние органы и другие субпродукты доставляются вместе с тушей. Внутренние органы и субпродукты, доставленные отдельно без туши, к продаже не допускаются, но подлежат осмотру. Внутренние органы и субпродукты от здорового животного возвращают владельцу, а при обнаружении патологоанатомических изменений утилизируют или уничтожают.

6.2.2. Готовые мясные изделия (колбаса, окорока, шпик), изготовленные на давальческих началах на предприятиях мясной промышленности и потребительской кооперации, по предъявлении соответствующих документов указанных предприятий.

6.2.3. Жиры животных в любом виде, жиры диких животных допускают к экспертизе и продаже при наличии справки ветеринарного врача, выданной по месту заготовки жира, подтверждающей происхождение данного вида жира и вида животного с указанием времени и места добычи. В случае ограничения отстрела этих зверей предъявляют разрешение (лицензию).

Барсучий и сурковый жиры разрешается продавать только в топленном виде со сроком хранения при условии их доброкачественности не более 6 мес. со дня добычи.

Видовую принадлежность и качество барсучьего, суркового и других жиров устанавливают по органолептическим (цвет, запах, консистенция) и физико-химическим показателям (приложение 2).

Жиры сомнительной свежести в продажу не допускают.

Все указанные выше продукты, не проданные на рынке в течение дня и хранившиеся вне рыночных холодильников, на следующий день подлежат повторной экспертизе.

6.3. Не разрешается продажа и не подлежит экспертизе сушеное мясо, мясной фарш, котлеты, колбасные изделия (кровяная, ливерная, жареная и др.), зельцы, копчености, а также другие изделия и мясные полуфабрикаты домашнего приготовления.

6.4. Туши для продажи доставляются владельцем вместе с внутренними органами (легкие, сердце, печень, селезенка и почки), а свинина и говядина также вместе с головой. Если для осмотра предъявлено неклеяемое мясо без головы и внутренних органов, оно подлежит тщательной ветсанэкспертизе и бактериологическому исследованию, после чего решается вопрос об использовании такого мяса.

6.5. Для ветсанэкспертизы на рынке предъявляются целые туши или туши, разрубленные пополам или на четвертины. Мясо, разрубленное на куски, к осмотру и продаже не допускается.

Тушки птицы допускаются к осмотру только в целом виде, но потрошенные. Внутренние органы, кроме кишечника, должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой.

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

6.6. Владелец, доставляющий для продажи мясо и субпродукты животных, должен одновременно представить ветеринарную справку, оформленную в установленном порядке, подписанную ветеринарным врачом (фельдшером) и заверенную печатью ветеринарного учреждения о том, что животное было осмотрено перед убоем, а после убоя все продукты были подвергнуты ветсанэкспертизе согласно настоящим Правилам, и что они выходят из местности, благополучной по заразным болезням. Справка действительна в течение 3 дней. В справке должны быть указаны дата и время убоя животного.

Если для продажи доставлено мясо и субпродукты без ветеринарной справки, то такое мясо и субпродукты помещают в санитарную камеру до предъявления ветеринарной справки. В случае непредставления справки мясо и субпродукты подлежат лабораторному исследованию.

При доставке для продажи мяса однокопытных животных в ветеринарной справке, кроме того, должно быть указано о маллеинизации, проведенной не ранее чем за 3 дня до убоя животных. При не предъявлении такой справки мясо и другие продукты убоя подлежат уничтожению.

При вывозе мяса и субпродуктов для продажи за пределы административного района владелец их должен представить ветеринарное свидетельство формы №2.

6.7. Ветсанэкспертизу и санитарную оценку туш и органов проводят в том же порядке, как указано в разделах 2, 3, 4 и 5.

6.8. Отбор проб для исследования, проводят в соответствии с "Нормами взятия проб пищевых продуктов для проведения ветсанэкспертизы в лабораториях ветсанэкспертизы".

6.9. При проведении ветсанэкспертизы солонины исследуют рассол (прозрачность, цвет, запах, наличие пены, реакцию рассола) и отдельно

солонину (бактериоскопия, вкус, цвет, запах, ослизнение, плесень).

6.10. Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса. Мясо и мясопродукты, которые признаны пригодными в пищу с ограничениями, разрешают к использованию только после обезвреживания проваркой, как указано в 11.3.1, а при цистицеркозе согласно пп. 11.4.1, 11.4.2. Реализация таких продуктов и возвращение их владельцу в не обезвреженном виде запрещено.

6.11. Мясо и другие продукты, признанные непригодными в пищу, подлежат конфискации и уничтожению или утилизации.

6.12. Обезвреживание и утилизация мяса и мясных продуктов в случаях, указанных в разделе 3, а также утилизация конфискатов производятся администрацией рынка с соблюдением ветеринарно-санитарных требований под контролем ветеринарной службы, о чем составляется соответствующий акт.

6.13. Результаты ветсанэкспертизы и оценка мяса регистрируются в журнале установленной формы.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках.

7.1. Поступающие на холодильники с других предприятий мясо и сырые мясные продукты (в том числе сырокопченые колбасы и сырые копчености), по качеству отвечающие установленным требованиям, принимают при наличии ветеринарного свидетельства формы №2 и удостоверения о качестве только с разрешения ветеринарного врача холодильника. При отсутствии ветеринарных свидетельств прием мяса и мясопродуктов допускается лишь в отдельную изолированную камеру холодильника. В этом случае администрация холодильника обязана немедленно запросить от грузоотправителя ветеринарное свидетельство. При получении ответа вопрос о порядке использования этих продуктов решается по результатам экспертизы, проведенной на холодильнике.

Колбасные изделия, копчености, мясные и мясорастительные консервы и другие виды готовых мясных продуктов и полуфабрикатов, топленые жиры принимают в установленном порядке согласно накладным и удостоверениям о качестве.

7.2. В ветеринарном свидетельстве на свинину, медвежатину, кабанину, мясо нутрий, поступающие в холодильник, должно, быть указано об исследовании их на трихинеллез. При отсутствии этих сведений такое мясо подлежит обязательной трихинеллоскопии. Свирина (как и медвежатина, кабанина, мясо нутрий), исследованная на трихинеллез на месте убоя, может быть по усмотрению ветеринарного врача холодильника подвергнута повторному исследованию».

Конина, мясо других однокопытных животных при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний, что эти животные перед убоем были подвергнуты маллеинизации, принимаются на холодильник в изолированную камеру до проведения соответствующих справок. При установлении, что до убоя маллеинизация не проводилась, туши подлежат утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено поставщику.

7.3. Санитарная оценка поступающих на холодильник мяса и мясопродуктов проводится так же, как указано в разделах 3, 4, 5, 8 настоящих Правил. При этом осмотр проводится выборочно, по усмотрению ветврача холодильника.

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

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

Данные о результатах осмотра мяса и мясопродуктов регистрируют в специальном журнале.

7.5. Ветеринарно-санитарный осмотр замороженных туш производится по следующей схеме.

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

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

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

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

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

В случае поступления на хранение на холодильник мяса и других продуктов убоя, подлежащих реализации с ограничениями, т. е. после обеззараживания проваркой, замораживанием или предназначенного для промышленной переработки, как это предусмотрено в пп. 11.3, 11.4, 11.5 настоящих Правил, они должны быть приняты и после замораживания помещены в отдельную камеру или в секцию, отделенную подвижной перегородкой. В том и другом случае на двери камеры или у штабеля мяса должен быть вывешен паспорт, подписанный ветеринарным врачом холодильника с указанием, какой вид продуктов находится в камере, количество, по каким причинам они изолированы и какой переработке подлежат. Соответствующая запись об этом должна быть также и в журнале для регистрации поступивших продуктов, как указано в п. 7.4.

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

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

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

7.9. При обнаружении на мясе и мясопродуктах плесени камера должна быть срочно освобождена и подвергнута очистке и дезинфекции, как это предусмотрено действующими Санитарными правилами для предприятий холодильной промышленности.

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

7.11. При отпуске мяса и мясопродуктов из холодильника ветеринарный врач проводит повторный осмотр этих продуктов, проверяет чистоту, четкость знаков ветеринарно-санитарного осмотра.

Отпуск мяса и мясо-птицепродуктов из холодильника для реализации без оттиска штампа ветсаннадзора холодильника на обороте товарно-транспортного документа запрещается.

При обнаружении на поверхности мяса и мясопродуктов колоний плесени, не проникших в толщу мяса, плесень тщательно зачищают, после чего мясо выпускают для немедленной реализации или пищевой промышленной переработки. Повторное замораживание такого мяса не допускается. При неглубоком проникновении плесени в мышечную ткань мясо после зачистки направляют на промышленную переработку, а при глубоком поражении его направляют на утилизацию.

Мясо с наличием плесени к транспортировке не допускается. При поступлении такого мяса на холодильник его складывают в

отдельной камере, подвергают зачистке и в случае размораживания - домораживанию, а затем направляют для немедленной реализации. Удаление плесени и зачистку туш производят вне камеры хранения мяса, в отведенном для этой помещении.

7.12. При обнаружении в партии мяса туш, поврежденных грызунами или загрязненных их пометом, их следует отделить. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши должны быть отделены. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши подлежат зачистке и утилизации, после чего остальные части туши направляют на проварку или на промышленную переработку. При обширном повреждении туши, когда невозможно произвести зачистку, в утилизацию направляют всю тушу.

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

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

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

Мясо, предназначенное для промышленной переработки, принимают к перевозкам при условии обязательной записи в удостоверении о качестве и обнаруженных дефектах.

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

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья.

8.1. Колбасные изделия и копчености.

8.1.1. К переработке на колбасные изделия и мясные копчености допускается мясо, шпик, субпродукты, пищевая кровь и другое пищевое сырье животного и растительного происхождения, предусмотренное стандартами и техническими условиями на эти изделия и допущенное ветеринарным надзором к использованию на пищевые цели.

8.1.2. На мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях качество сырья и готовой продукции определяют в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации на указанные продукты, используя правила приемки и методы испытаний, предусмотренные государственными стандартами.

Результаты оценки качества регистрируют в журналах установленной формы.

8.1.3. На мясоперерабатывающих предприятиях качество колбасных изделий и мясных копченостей определяют в соответствии с требованиями стандартов и технических условий на отдельные виды изделий, используя методы, предусмотренные действующими государственными стандартами об отборе проб и лабораторном исследовании колбасных изделий и копченостей.

8.1.4. Колбасные изделия и мясные копчености направляют на техническую утилизацию при обнаружении внутри продукта патогенных микробов, плесени, признаков гнилостного разложения, кислого брожения.

При обнаружении в колбасных изделиях и копченостях бактерий группы кишечной палочки или протей и одновременным изменением органолептических свойств продуктов их также направляют на техническую утилизацию. При сохранении нормальных органолептических свойств вареные и полукопченые колбасные изделия направляют на переработку на колбасу, а сырокопченые колбасы направляют на дополнительную выдержку в течение 10-12 сут с последующим бактериологическим исследованием. Если при повторном анализе микробы группы кишечной палочки или протей не будут обнаружены, изделия выпускают без ограничения. В противном случае их направляют на переработку в колбасу.

При обнаружении сальмонелл в сырокопченой колбасе при сохранении в

продукте нормальных органолептических свойств изделия после предварительного проваривания направляют на переработку.

Переработку с обязательным термическим воздействием в указанных выше случаях производят в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

При обнаружении в колбасных изделиях и копченостях сапрофитных аэробных бактерий и непатогенных спорообразующих анаэробов при сохранении нормальных органолептических показателей эти изделия выпускают без ограничения.

8.1.5. При обнаружении на оболочках копченых колбас плесени колбасу выпускают после удаления плесени.

8.2. Мясные и мясорастительные консервы.

8.2.1. К переработке на мясные и мясорастительные консервы допускают мясо, субпродукты, шпик, жир топленый и сырец, продукты растительного происхождения, отвечающие требованиям к сырью для консервов. Сырье животного происхождения, поступившее для переработки на консервы с других предприятий мясной промышленности или холодильников, должно сопровождаться ветеринарным свидетельством и удостоверением о качестве.

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

8.2.2. Контроль качества консервов осуществляют в порядке, предусмотренном действующей Инструкцией о санитарно-техническом контроле производства консервов, утвержденной Министерством здравоохранения СССР и в соответствии с другой нормативно-технической документацией на данный вид консервов.

8.3. Жир-сырец и топленые животные жиры.

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

При выявлении в жире-сырце патологических изменений, признаков гнилостного разложения, постороннего запаха, плесени, загрязнений измененные части удаляют для технической утилизации, а остальную часть этого жира-сырца направляют на выгонку пищевого жира.

8.3.2. Жир-сырец от животных, мясо которых было допущено на пищевые цели с ограничениями после обезвреживания, перетапливают на пищевой жир с соблюдением требований п. 11.3.2 настоящих Правил.

8.3.3. Выпускаемые топленые жиры должны соответствовать требованиям: пищевые - ГОСТа на жиры животные топленые пищевые; кормовые - ГОСТа на жир животный кормовой; технические - ГОСТа на жир животный технический.

Отбор проб топленых жиров для лабораторных исследований и проведение их физико-химических анализов производятся в соответствии с ГОСТом на правила приемки и методы испытаний жиров животных топленых и ГОСТом на методы определения содержания антиокислителей в этих продуктах.

8.4. Кишечное сырье и кишечные фабрикаты.

8.4.1. Кишечное сырье не допускают к использованию для пищевых целей в случаях, указанных в разделе 3 настоящих Правил, а также при обнаружении геморрагического или крупозного (дифтеритического) воспаления, наличия многочисленных очагов в виде бутонов на слизистой оболочке кишок, при энтеритах и других патологических процессах, влекущих браковку всей туши.

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

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

8.4.3. Не допускают для изготовления пищевых изделий кишечные фабрикаты в следующих случаях:

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

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

при загрязнении кишечным содержимым и невозможности их очистки;

при обнаружении остатков жира с резким прогорклым запахом;

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

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

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

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

Забракованные кишечные фабрикаты направляют на утилизацию.

8.4.4. Все привозное кишечное сырье, кишечные фабрикаты допускают к использованию при наличии ветеринарного свидетельства формы №2.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.

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

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

Общую ветсанэкспертизу туши всех внутренних органов проводят в том же порядке, как указано в разделе 3 настоящих Правил, с обязательным токсикологическим, бактериологическим и физико-химическим исследованиями согласно разделу 10 настоящих Правил.

9.2. Для исследования на содержание остатков ядов в ветеринарную лабораторию направляют пробы мышечной жировой ткани и печени в количестве 200 г и содержимого желудка. В сопроводительном документе указывают, на какие яды необходимо проводить исследование. Если причина отравления неизвестна, в лаборатории сначала исследуют содержимое желудка последовательно на соли тяжелых металлов, пестициды, алкалоиды, микотоксины групповыми методами с целью постановки диагноза на отравление, а затем мышечную и жировую ткани и печень на содержание ядов. Исследования проводят с использованием официальных методов, утвержденных Минздравом СССР. В ответе лаборатории должен быть указан метод, которым выявлены остаточные количества яда, и даны рекомендации по использованию продуктов убоя животных.

9.3. Запрещается использовать в пищу продукты убоя при обнаружении в них остатков (вне зависимости от их количества): цианидов, желтого фосфора, пропазина, гептахлора, дихлоральмочевины, полихлорпинена, полихлоркамфена, альдрина, ТМТД, ДДВФ, цинеба, дикрезила, поликарбамина, байгона, севина, ялана, бентиокарба, динитроортокрезола, нитрофена, метафоса, хлорофоса, тиофоса, карбофоса, ртутьсодержащих пестицидов (учитывается естественное содержание ртути в печени животных не более 0,03 мг/кг и почках не более 0,05 мг/кг), мышьяксодержащих препаратов (учитывается естественное содержание мышьяка в мясе до 0.05 мг/кг) и гербицидов группы 2,4-Д.

Если в мясе будут установлены остатки пестицидов и других токсических веществ в пределах, не превышающих 4 величины предельно допустимых количеств или 4 предела чувствительности официальных методов определения остатков ядохимикатов, мясо может быть допущено для переработки на сухие животные корма.

9.4. В случае обнаружения в мышечной ткани вынужденно убитых животных ядохимикатов, послуживших причиной отравлений, в пределах допустимых остаточных количеств, установленных Министерством здравоохранения СССР, мясо выпускают только после проварки, как указано в п. 11.3 настоящих Правил, а все внутренние органы том числе желудочно-кишечный тракт, а также вымя и мозг направляют на утилизацию.

9.5. При вынужденном убое животных в результате отравления препаратами фтора, солями цинка, меди, хлористым натрием и калием, кислотами и щелочами, газообразными веществами (аммиак, сернистый ангидрид, угарный газ, хлор), мочевиной, алкалоидами и глюкозидами,

растениями, содержащими сапонины, эфирные масла, смолы и вещества фотодинамического действия, ядовитыми и плесневыми грибами и продуктами их жизнедеятельности, растениями, вызывающими преимущественно поражение желудочно-кишечного тракта (куколь, молочай), растениями семейства лютиковых, векам ядовитым и джунгарским аконитом мясо используют согласно разделу 3 подраздела 3.6 настоящих Правил. При отравлении триходесмой седой использование мяса на пищевые цели запрещается.

9.6. При убое на мясо животных, перенесших отравлений или подвергнутых обработке ядохимикатами, необходимо соблюдать допустимые сроки убоя со времени отравления или обработки, установленные нормативными документами.

9.7. В случаях убоя животных ранее установленных сроков со времени перенесенного отравления или обработки ядохимикатами ветсанэкспертизу мяса проводят согласно п. 9.1 настоящих Правил. Шкуры и прочее техническое сырье во всех случаях выпускают на общих основаниях.

10. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов.

10.1. Лабораторное исследование мяса, сырых мясных продуктов, полуфабрикатов и готовых мясных изделий проводят по методикам, изложенным в действующих стандартах и инструкциях.

Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.

10.2. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов проводят во всех случаях, предусмотренных разделами 3, 4 и 5 настоящих Правил, для решения вопроса их использования.

Бактериологическое исследование также проводят в следующих случаях.

10.2.1. Во всех случаях вынужденного убоя животных, независимо от причин убоя, в том числе при отравлениях или подозрении на отравление ядами.

10.2.2. При желудочно-кишечных заболеваниях, при тяжело протекающих заболеваниях дыхательных органов, гнойных нефритах, нефрозах, при септикопиемических заболеваниях, при обнаружении серозных и фибринозных перикардитов у свиней, а также при подозрении на наличие сальмонелл.

10.2.3. При удалении кишечника из туши позднее 2 ч после убоя животного.

10.2.4. При наличии сомнений в отношении пригодности мяса и невозможности определить пригодность его в пищу путем ветеринарно-санитарного осмотра.

10.3. В зависимости от предполагаемого диагноза и характера патологоанатомических изменений для бактериологического исследования направляют: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, покрытую фасцией длиной не менее 8 см, или кусок другой мышцы не менее 8 x 6 x 6 см; лимфатические узлы: от крупного рогатого скота - поверхностный шейный или собственно подкрыльцовый и наружный подвздошный, а от свиней - поверхностный шейный дорсальный (при отсутствии патологоанатомических изменений в области головы и шеи) или подкрыльцовый первого ребра и надколенный; селезенку, почку, долю печени с печеночным лимфоузлом (или при отсутствии лимфоузла - желчный пузырь без желчи). При взятии части печени, почки и селезенки поверхность разрезов прижигают до образования струпа. При исследовании полутуш или четвертин туш для анализа берут кусок мышцы, лимфатические узлы и трубчатую кость. При исследовании мяса мелких животных (кролики, нутрии) и птицы в лабораторию направляют тушки целиком. При исследовании соленого мяса, находящегося в бочечной таре, берут образцы мяса и имеющиеся лимфатические узлы сверху, из середины и со дна бочки, а также при наличии - трубчатую кость и рассол. При подозрении на рожу, помимо мышцы, лимфатических узлов и внутренних органов, в лабораторию направляют трубчатую кость. Для бактериологического исследования на листериоз направляют трубчатую кость, головной мозг, долю печени и почку.

При подозрении на сибирскую язву, эмкар, злокачественный отек для исследования направляют лимфатический узел пораженного органа или лимфатический узел, собирающий лимфу с места локализации подозрительного фокуса, отечную ткань, экссудат, а у свиней, кроме того, подчелюстной лимфоузел.

10.4. Взятые для исследования пробы с сопроводительным документом направляют в лабораторию во влагонепроницаемой таре, в запломбированном

или опечатанном виде. При направлении проб на исследование в производственную лабораторию того же предприятия, где пробы были отобраны, нет необходимости их печатывать или пломбировать. В сопроводительном документе указывают вид животного или продукта, принадлежность их (адрес), какой материал направлен и в каком количестве, причину направления материала для исследования, какие установлены в продукте изменения, предполагаемый диагноз и какое требуется произвести исследование (бактериологическое, физико-химическое и т. д.).

10.5. При установлении лабораторным исследованием инфекционных болезней, при которых животных не допускают к убою (п. 1.3.1. настоящих Правил), тушу вместе со шкурой уничтожают, проводят все мероприятия, предусмотренные соответствующими инструкциями.

При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней, указанных в разделах 3, 4 и 5, тушу и внутренние органы используют, как указано в соответствующих пунктах настоящих Правил.

Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы, внутренние органы направляют на утилизацию, а мясо направляют на проварку или переработку на мясные хлеба, или консервы в порядке, как указано в пп. 11.3.1, 11.5.2 и 11.5.4 настоящих Правил.

Если в мышечной ткани или лимфатических узлах будет обнаружена кишечная палочка, то мясо направляется для переработки на вареную или варено-копченую колбасу в порядке, как указано в п. 11.5 настоящих Правил.

При выделении кишечной палочки только из внутренних органов последние перерабатывают по п. 11.3.1, а туши выпускают без ограничений.

При обнаружении в глубоких слоях мускулатуры или лимфатических узлах бактерии кокковой группы, а также гнилостных микробов (в особенности из группы протей), но при хорошей органолептике мясо направляют на проварку, как указано в п. 11.3.1, или для переработки на мясные хлеба, как указано в п. 11.5.1. При органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов, или при несвойственном им запахе, не исчезающем при пробе варкой, такое мясо и мясопродукты направляют на техническую утилизацию или уничтожают.

10.6. До получения результатов бактериологического исследования мясо и субпродукты подлежат хранению в изолированных условиях при температуре не выше 4°C.

Физико-химическое исследование мяса.

10.7. При возникновении сомнений в свежести мяса его подвергают органолептическому исследованию, применяя методы, предусмотренные: для мяса скота - государственным стандартом "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести"; для мяса кроликов - государственным стандартом "Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества"; для мяса птицы - государственным стандартом "Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества".

При разногласиях в оценке свежести мяса его подвергают химическому и микроскопическому анализу, применяя методы, предусмотренные соответствующими государственными стандартами на методы химического и микроскопического анализа свежести мяса. Мясо скота исследуют для определения количества летучих жирных кислот, продуктов первичного распада белков в бульонах и методом микроскопического анализа. Мясо кроликов исследуют для определения аммиака и солей аммония, количества летучих жирных кислот, продуктов первичного распада белков в бульонах и методом микроскопического анализа. Мясо птицы исследуют для определения аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества летучих жирных кислот, кислотного числа жира, перекисного числа жира и методом микроскопического анализа (приложение 1).

При определении в случае необходимости степени созревания мяса всех видов убойного скота, пригодности этого мяса к длительному хранению и транспортированию и при разногласиях, возникающих при установлении степени его свежести, применяют методы гистологического анализа, предусмотренные государственным стандартом "Мясо. Метод гистологического анализа".

При сомнениях и разногласиях в оценке степени свежести мяса птицы применяют методы гистологического анализа, предусмотренные государственным стандартом "Мясо птицы. Метод гистологического анализа".

10.8. Мясо считают свежим, если органолептические показатели и проба

варкой (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и аромат бульона) соответствуют свежему мясу; в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видим единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 штук) и нет остатков распада тканей; при добавлении в бульон сернистой меди он остается прозрачным; содержание летучих жирных кислот до 4 мг КОН в 1 г пробы (в мясе кроликов - до 2,25 мг КОН, а в мясе птицы - до 4,5 мг КОН); при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает зеленовато-желтый цвет, остается прозрачной или слегка мутнеет. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый.

10.9. Мясо считают сомнительной свежести при наличии небольших органолептических изменений: поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, а у размороженного мяса с поверхности разреза слегка стекает мутноватый мясной сок, запах мяса слегка кисловатый с оттенком затхлости, бульон прозрачный или мутный с легким запахом несвежего мяса; в мазках-отпечатках находят не более 30 микробов (среднее число), а также следы распада ткани; при добавлении в бульон раствора сернистой меди отмечается помутнение бульона, а в бульоне из замороженного мяса - интенсивное помутнение с образованием хлопьев; содержание летучих жирных кислот от 4 до 9 мг КОН в 1 г продукта (в мясе кроликов - от 2,25 до 9 мг КОН, в мясе птицы - от 4,5 до 9,0 мг КОН); при исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает интенсивно-желтый цвет, наблюдается значительное помутнение, а для замороженного мяса - выпадение осадка.

Мясо сомнительной свежести используют на вареные колбасы или проваривают согласно пп. 11.5.1, 11.3.1 после соответствующей зачистки (удаление и утилизация липких, измененных участков), а при необходимости и промывания.

10.10. Мясо считают несвежим при наличии следующих изменений: поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом; в поле зрения мазка-отпечатка обнаруживается свыше 30 микробов, наблюдается значительный распад тканей; в бульоне при добавлении раствора сернистой меди наблюдается образование желеобразного осадка, а в бульоне из размороженного мяса - наличие крупных хлопьев, содержание летучих жирных кислот более 9 мг КОН в 1 г продукта (независимо от вида мяса). При исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает желто-оранжевый или оранжевый цвет, наблюдается быстрое образование крупных хлопьев, выпадающих в осадок. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка либо не приобретает сине-зеленого цвета, либо появляется буро-коричневый цвет. Несвежее мясо утилизируют.

10.11. При подозрении, что мясо получено от больных животных или убиты в состоянии агонии, кроме бактериологического исследования, как указано в п. 10.2.1, его исследуют путем определения pH и реакцией на пероксидазу, а мясо крупного рогатого скота также и реакцией с нейтральным формалином (формольная реакция).

Мясо считается полученным от здорового животного при наличии хороших органолептических показателей туши, отсутствии патогенных микробов, величине pH в пределах 5,7-6,2, положительной реакции на пероксидазу и отрицательных показателях формовой реакции.

Мясо больных, а также переутомленных животных имеет недостаточное обескровливание, pH в пределах 6,3-6,5 отрицательную реакцию на пероксидазу, и при постановке формольной реакции в вытяжке образуются хлопья.

Мясо животных, убитых в состоянии агонии, имеет плохое обескровливание, сиреневато-розовую или синюшную окраску лимфатических узлов, pH 6,6 и выше, отрицательную реакцию на пероксидазу, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

Примечание. До определения pH, постановки реакции на пероксидазу, а также формольной реакции мясо должно быть выдержано для

созревания не менее 20-24 ч.

11. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.

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

Мясо и мясопродукты, полученные от убоя давальческого скота на предприятиях мясной промышленности и потребительской кооперации, признанные пригодными в пищу только после их обеззараживания, выдавать (возвращать) владельцу в необеззараженном виде не разрешается.

11.2. На предприятиях, не имеющих специального оборудования для обеззараживания мяса и мясопродуктов, должны быть установлены автоклавы, закрытые или открытые котлы или другие емкости, обеспечивающие варку мяса при температуре не ниже 100 град. С и оборудованы отдельные камеры для временного хранения этих продуктов после проваривания.

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

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

На мясокомбинатах, оборудованных электрическими и газовыми печами, мясо, подлежащее обеззараживанию проваркой, разрешается направлять на изготовление мясных хлебов в порядке, как указано в п. 11.5.2, а также на консервы, если оно кондициям отвечает требованиям на мясо для консервов и соблюдается условия, предусмотренные в п. 11.5.4 настоящих Правил.

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

11.3.3. Тушки птицы и кроликов проваривают при температуре 100 град. С не менее 1 ч, а при сальмонеллезе птицы - в течение 90 мин.

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

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

Тушки птиц разрешается обеззараживать также прожариванием путем полного погружения в жир в открытых противнях, при температуре жира 120 град. С, при следующей экспозиции:

тушки кур - не менее 45 мин, уток - не менее 60 мин, гусей и индеек - не менее 80 мин.

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

11.4. Мясо, пораженное цистицеркозом, как указано в п. 3.2.3, обеззараживают замораживанием, посолом или провариванием по п. 11.3.1.

11.4.1. Обеззараживание мяса, пораженного цистицеркозом (финнозом), холодом производят при следующих режимах. Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мышц до минус 10 град. С с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 12 град. С в течение 10 сут. или доведением температуры в толще мышц до минус 12 град. С с

последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 13 град.

С в течение 4 сут. Температуру измеряют в толще тазобедренных мышц на глубине 7-10 см.

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

Обеззараженное замораживанием мясо направляют в переработку на фаршевые колбасные изделия или фаршевые консервы.

11.4.2. Для крепкого посола мясо разрубает на куски массой не более 2,5 кг, натирают и засыпают его поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают рассолом концентрацией не менее 24 % поваренной соли и выдерживают 20 дней.

11.5. Переработку мяса в колбасу и консервы при болезнях, указанных в соответствующих пунктах раздела 3 настоящих Правил, разрешается на мясокомбинатах, имеющих колбасные и консервные цехи, при соблюдении следующих условий.

Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок и т. д. должны производиться на отдельных столах, в отдельной таре, в обособленных помещениях (цехах) или в отдельную смену, под контролем ветеринарного и санитарного врачей предприятия. Все не пищевые отходы, полученные при разделке туш, разрешается выпускать с предприятий только после проваривания в течение не менее 3 ч или направлять на изготовление сухих животных кормов.

11.5.1. Колбасу варят при температуре 88-90 град. С в течение времени, необходимого для достижения температуры внутри батона не ниже 75 град. С.

11.5.2. При переработке мяса в мясные хлеба масса последних должна быть не более 2,5 кг. Запекание хлебов должно производиться при температуре не ниже 120 град. С в течение 2-2,5 ч, причем температура внутри изделия к концу процесса запекания должна быть не ниже 85 град. С.

11.5.3. При изготовлении варено-копченых грудинок и кореек их варят при температуре 89-90 град. С; грудинки не менее 1 ч 35 мин и корейки - 1 ч 50 мин; в толще изделий температура должна быть доведена до 80 град. С.

11.5.4. Стерилизацию консервов, изготовленных из мяса, требующего согласно настоящим Правилам обеззараживания, производят при соблюдении режимов, установленных соответствующими технологическими инструкциями.

Туши вынужденно убитых животных, признанные пригодными на пищевые цели, сортируют, отбирая соответствующие по кондициям показателям стандарта, а затем подвергают исследованиям пробой варки. На изготовление консервов допускают мясо, отвечающее требованиям к сырью для консервов, гуляш и паштет мясной.

11.6. Во всех случаях, когда перерабатывают мясо, подлежащее обеззараживанию, по окончании работы проводят тщательную дезинфекцию помещения, всего оборудования и тары. Аппаратуру, использованную при переработке мяса, промывают горячим 5%-ным раствором кальцинированной соды или другими препаратами согласно действующим инструктивным указаниям.

Производственные воды обеззараживают в установленном порядке. Спец-одежду направляют в стирку только после предварительной дезинфекции (в автоклаве или кипячением).

Настоящие Правила являются обязательными для всех ветеринарных специалистов, хозяйств, предприятий и организаций по переработке животных и сырья животного происхождения, рынков, холодильников всех министерств и ведомств без исключения, а также граждан.

Ответственность за выполнение Правил возлагается на руководителей хозяйств, предприятий и организаций, осуществляющих убой животных и переработку продуктов их убоя, руководителей холодильников, а также на граждан - владельцев животных.

Контроль за выполнением Правил возлагается на органы и учреждения государственного ветеринарного и санитарного надзора.

Методики физико-химического исследования мяса.

1. Реакция с сернистой медью

В коническую колбу помещают 20 г фарша, добавляют 60 мл дистиллированной воды и тщательно перемешивают. Колбу накрывают стеклом и нагревают в течение 10 мин в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой ваты толщиной 0,5 см в пробирку, помещенную в стакан с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его снова фильтруют через фильтровальную бумагу.

После фильтрации 2 мл профильтрованного бульона наливают в пробирку и добавляют 3 капли 5%-ного раствора сернистой меди, встряхивают 2-3 раза и выдерживают 5 мин.

Бульон из несвежего мяса характеризуется образованием хлопьев или выпадением желеобразного сгустка сине-голубого или зеленоватого цвета.

2. Определение количества летучих жирных кислот

Анализ проводят на приборе для перегонки водяным паром. Навеску фарша массой $25 \pm 0,01$ г помещают в круглодонную колбу. Туда же приливают 150 мл 2%-ного раствора серной кислоты. Содержимое колбы перемешивают и колбу закрывают пробкой. Под холодильник подставляют коническую колбу вместимостью 250 мл, на которой отмечают объем 200 мл. Дистиллированную воду в плоскодонной колбе доводят до кипения и паром отгоняют летучие жирные кислоты до тех пор, пока в колбе не соберется 200 мл дистиллята. Во время отгона колбу с навеской подогревают. Титрование всего объема дистиллята проводят 0,1 н. раствором гидроксида калия (или гидроксида натрия) в колбе с индикатором (фенолфталеином) до появления не исчезающей малиновой окраски.

Параллельно при тех же условиях проводят контрольный анализ для определения расхода щелочи на титрование дистиллята с реактивом без мяса. Количество летучих жирных кислот в миллиграммах гидроксида калия на 100 г мяса вычисляют по формуле

$$x = (v - v_0)K \times 5,61 \times 100$$

m

где v - количество 0,1 н. раствора гидроксида калия (или гидроксида натрия), израсходованного на титрование 200 мл дистиллята из мяса, мл;
 v_0 - количество 0,1 н. раствора гидроксида калия (или гидроксида натрия), израсходованного на титрование 200 мл дистиллята контрольного анализа, мл;
 K - поправка к титру 0,1 н. раствора гидроксида калия (или гидроксида натрия); 5,61 - количество гидроксида калия, содержащегося в 1 мл 0,1 н. раствора, мг; m - масса пробы, г.

За результат испытаний принимают среднеарифметическое двух параллельных определений. Вычисление производят с погрешностью не более 0,01 мг гидроксида калия.

Мясо считают сомнительной свежести, если в нем содержится летучих жирных кислот от 4 до 9 мг гидроксида калия, а выше 9 мг - несвежим. Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до 4 мг гидроксида калия.

3. Реакция с формалином (фармольная реакция)

Пробу мяса освобождают от жира и соединительной ткани. Навеску в 10 г помещают в ступку, тщательно измельчают ножницами, прибавляют 10 мл физиологического раствора и 10 капель 0,1 н. раствора едкого натра. Мясо растирают пестиком, полученную кашичу переносят стеклянной палочкой в колбу и нагревают до кипения для осаждения белков. Колбу охлаждают водопроводной водой, после чего содержимое ее нейтрализуют добавлением 5 капель 5%-ного раствора щавелевой кислоты и через фильтровальную бумагу фильтруют в пробирку. Если вытяжка окажется мутной, то ее вторично фильтруют и центрифугируют.

2 мл вытяжки, подготовленной как указано, наливают в пробирку и к ней добавляют 1 мл нейтрального формалина.

Если фильтрат остается прозрачным или слегка мутнеет, мясо считается

полученным от убоя здорового животного, если фильтрат превращается в плотный сгусток или в нем образуются хлопья, мясо считается полученным от убоя больного животного или убитого в состоянии агонии.

4. Реакция на пероксидазу

В пробирку вносят 2 мл вытяжки, приготовленной из мясного фарша и дистиллированной воды в соотношении 1:4, добавляют 5 капель 0,2%-ного спиртового раствора бензидина, содержащее пробирку взбалтывают, после чего добавляют две капли 1%-ного раствора перекиси водорода. Мясо считают свежим, если вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 мин в буро-коричневый (положительная реакция). Мясо считают несвежим, если вытяжка либо не приобретает специфического сине-зеленого цвета, либо сразу появляется буро-коричневый (отрицательная реакция).

5. Определение pH мяса

pH мяса определяют потенциометром (pH-метром) в водной вытяжке, приготовленной в соотношении 1:10. Смесь настаивают в течение 30 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажный фильтр.

Приложение 2
(к разделу 6)

1. Методы исследования топленых жиров.

1.1. Определение прозрачности и цвета. В сухую пробирку из бесцветного стекла помещают жир, плавят в водяной бане и определяют прозрачность, затем охлаждают до температуры 15-20 град. С, определяют цвет и оттенок в отраженном дневном свете.

1.2. Определение запаха. Жир размазывают тонким слоем на стеклянной пластинке (предметное стекло) и определяют запах.

1.3. Определение консистенции жира проводят при комнатной температуре путем надавливания на жир шпателем.

1.4. Определение коэффициента преломления проводят с помощью универсального рефрактометра при температуре 40 °С согласно прилагаемой к прибору инструкции.

1.5. Определение перекисей. В пробирку помещают около 5 г расплавленного жира, затем добавляют последовательно 2-3 капли 5%-ного водного раствора свежей крови, 6-8 капель 5%-ного спиртового раствора гваяковой смолы и 5 мл теплой воды. Пробирку встряхивают и определяют цвет содержимого. При наличии перекисей в жире смесь окрашивается в интенсивно-голубой цвет.

1.6. Определение перекисного числа. В колбу отвешивают 1-2 г жира (с точностью до 0,01 г), жир расплавляют в водяной бане, растворяют в смеси, состоящей из 7,5 мл ледяной уксусной кислоты и 5 мл хлороформа. К полученному раствору добавляют 1 мл свежеприготовленного насыщенного водного раствора йодистого калия. Колбу закрывают пробкой и встряхивают 5 мин. Добавляют 60 мл воды, приливают 1 мл 1%-ного раствора крахмала, после чего раствор приобретает синий цвет. Затем титруют 0,01 н. раствором гипосульфита до исчезновения синего окрашивания. Для контрольного опыта берут те же количества реактивов, но без жира.

Перекисное число вычисляют по формуле

$$x = (a - b) \times 0,00127 \times 100$$

m

где а - количество 0,01 н. гипосульфита, пошедшего на титрование раствора с жиром (мл); б - то же, в контрольном опыте; 0,00127 - количество йода, связывающего 1 мл 0,01 н. раствора гипосульфита; М - навески жира (г).

1.7. Реакция с нейтральным красным. Пробу жира массой около 1 г помещают на часовое стекло и добавляют 1 мл 0,1%-ного раствора нейтрального красного, после чего тщательно перемешивают. Краску сливают и однократно смывают водой, затем определяют цвет жира.

Свежий жир имеет желтый или желто-коричневый цвет, жир сомнительной

свежести - коричнево-розовый цвет, несвежий жир - розово-красный.

Примечание. Реакция более применима к легкоплавким жирам.

1.8. Определение альдегидов.

Реакция с флюороглюцином в ацетоне. В пробирку помещают 3-5 г жира, жир расплавляют, добавляют такой же объем раствора флюороглюцина в ацетоне и 2-3 капли концентрированной серной кислоты. Пробирку встряхивают. В присутствии альдегидов появляется вишнево-красное окрашивание.

Реакция с резорцином в бензоле. В пробирку помещают 3-5 г жира, жир расплавляют, добавляют такой же объем концентрированной соляной кислоты и такое же количество насыщенного раствора резорцина в бензоле. При наличии альдегидов появляется красно-фиолетовое окрашивание содержимого или такого же цвета кольцо на границе жидкостей с жиром.

Распределение кислотного числа. В колбу или химический стаканчик отвешивают около 2 г жира (с точностью до 0,01 г), ставят на водяную баню и приливают 20 мл нейтрализованной смеси спирта с эфиром в соотношении 1:2. К полученному раствору добавляют 3-5 капель 1%-ного спиртового раствора фенолфталеина, после чего его быстро титруют 0,1 н. едким кали до появления не исчезающего в течение минуты розового окрашивания.

Расчет производят по формуле

$$x = \frac{a \times 5,61}{m}$$

где

где x - кислотное число; a - количество 0,1 н. едкого кали, пошедшего на титрование (мл); 5,61 - количество едкого кали, содержащегося в 1 мл 0,1 н. раствора (мл); M - навеска жира (г).

Примечание. Смесь спирта с эфиром предварительно нейтрализуют, к ней добавляют несколько капель 1%-ного раствора фенолфталеина и титруют 0,1 н. едким кали или натрем до появления слабо-розового цвета.

1.10. Определение примесей. В пробирку наливают 3-4 мл испытуемого расплавленного жира и помещают ее в холодильник при температуре 2-6 град. С на 3-4 мин. В результате различной температуры застывания разных жиров происходит разделение их по видам.

2. Физико-химические показатели жиров

2.1. Доброкачественный барсучий жир светло-желтого цвета, специфического запаха. В расплавленном виде прозрачный. Температура плавления 21-25 град. С, застывания 8-10 град. С, коэффициент рефракции при 40°C в пределах 1,4562-1,4564, плотность 0,903, кислотное число не более 1,5, а перекисное - 0,11, реакция на альдегиды и перекиси отрицательная.

2.2. Доброкачественный сурковый жир светло-желтого цвета с характерным специфическим запахом, жидкий при комнатной температуре, прозрачный. Температура плавления 13-16 град. С, застывания 8 град. С, коэффициент рефракции при 40°C 1,467-1,468, плотность 0,901, кислотное число не выше 0,9, перекисное не более 0,05. Реакция на альдегиды и перекиси отрицательная.

2.3. Недоброкачественные барсучий и сурковый жиры мутные, с выраженным запахом прогоркания. Перекисное число для суркового жира 0,06, для барсучьего 0,12, реакция на наличие перекисей и альдегидов положительная, реакция с нейтральным красным у барсучьего жира дает желто-коричневую, а у суркового - коричнево-розовую окраску. Кислотное число барсучьего жира 1,6, а суркового - более 1,0. Недоброкачественный жир утилизируют.

2.4. Доброкачественный говяжий жир имеет твердую консистенцию, светло-желтый или желтый цвет, запах специфический, в расплавленном виде прозрачный. Температура плавления 42-45 град. С, застывания - 27-35 град. С, показатель преломления при 40 град. С 1,4510-1,4583, плотность 0,923-0,933, кислотное число 1,2-3,5, перекисное число не более 0,06.

2.5. Доброкачественный бараний жир - твердой консистенции, белого или слабо-желтого цвета, запах и вкус - специфический, в расплавленном виде прозрачный, плотность 0,932-0,961. Температура плавления 44-45 град. С, застывания 32-40 °С, показатель преломления при 40 град. С 1,4566-

1,4383, кислотное число до 3,5, перекисное не выше 0,06.

2.6. Доброкачественный свиной жир - консистенция пастообразная, цвет белый или с желтоватым оттенком, запах и вкус специфический, в расплавленном виде прозрачный, плотность 0,931-0,938, температура плавления 30-40 град. С, застывания 26-30 град. С, показатель преломления при 40 °С 1,4536, кислотное число не более 3,0, перекисное число не выше 0,06.

2.7. При сомнительной свежести говяжий, бараний и свиной жиры приобретают темно-серый цвет, иногда с коричневым оттенком, запах затхлый, прогорклый или стеариновый, вкус острогорьковатый, в расплавленном виде мутный. Поверхность жира влажная и липкая. Кислотное число более 3,5, перекисное число 0,07-0,1. Реакция на наличие перекисей и альдегидов, а у свиного жира и с нейтральным красным положительные.

Жиры сомнительной свежести подлежат перетопке с последующим исследованием.

2.8. Испорченный говяжий, бараний и свиной жиры темно-серого цвета, иногда с коричневатым оттенком, запах выраженный затхлый или прогорклый. Поверхность жира липкая, в расплавленном виде жир мутный. Реакция на наличие перекисей и альдегидов, а у свиного жира и с нейтральным красным положительная. Кислотное число более 5,0, перекисное число более 0,1. Испорченные жиры утилизируют.