**1.** Организация послеубойной ветсанэкспертизы

Контроль за качеством пищевых продуктов животного и растительного происхождения при реализации на рынках осуществляют специалисты лабораторий ветеринарно–санитарной экспертизы. Работники лабораторий проводят ветеринарно–санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока, молочных продуктов, поступающих для реализации на рынках, а также одновременно осуществляют мероприятия по предупреждению и распространению заболеваний людей заразными болезнями животных, передающимися через продукты.

Ветеринарные специалисты лабораторий несут ответственность за качество проведенной экспертизы, санитарное благополучие и доброкачественность продуктов питания, допускаемых к продаже, а также контролируют проведение и соблюдение санитарных мероприятий на рынке. Для выполнения поставленной задачи сотрудники лаборатории проводят осмотр и ветеринарно–санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, мяса и жира диких животных и пернатой дичи, мясных изделий, животного жира, молока и молочных продуктов, рыбы, меда, яиц, различных растительных пищевых продуктов.

В необходимых случаях проводят отбор продуктов для биохимических, бактериологических и других исследований, проведения трихинеллоскопии от туш свиней, диких кабанов, барсуков, медведей, нутрий. Остатки проб продуктов после проведения исследований уничтожают, о чем составляют акт.

Сотрудники лабораторий контролируют режим обезвреживания условно-годных продуктов и их хранение, уничтожение продуктов, признанных непригодными в пищу; клеймят продукты, выдают разрешение на их продажу на рынке, осуществляют надзор за санитарным состоянием мест торговли, проводят ветеринарно–просветительскую работу с владельцами продуктов.

Порядок ветеринарно–санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов

Мясо и мясопродукты, поступающие для продажи на рынки и базары, подлежат обязательной ветеринарно –санитарной экспертизе независимо от того, подвергались ли они осмотру до доставки на рынок(кроме мяса и мясопродуктов, прошедших ветсанэкспертизу на мясокомбинатах и птицекомбинатах и имеющих знаки ветеринарного осмотра, поступающих для продажи в фирменные магазины на рынках). Владелец обязан предоставить в лабораторию тушу и субпродукты (печень, сердце, почки, легкие, селезенку) от домашних и диких животных, ветеринарное свидетельство и справку, подписанные ветеринарным врачом или фельдшером и заверенных печатью учреждения. В них указывается что животное перед убоем осмотрено, полученное мясо подвергалось ветеринарной экспертизе и выходит из местности, благополучной по острозаразным болезням. Для исключения обезлички или подмены на туше должно быть клеймо ветосмотра. При доставке на продажу конины, в справке, кроме того, указывается дата проведения маллеинизации, осуществленной не ранее чем за три дня до убоя. Справка действительна в течение пяти дней.

Если для продажи доставляется мясо без справки ветеринарного врача и без клейма, владелец обязан доставить для осмотра всю тушу вместе с головой и внутренними органами. Такое мясо и органы подлежат обязательному лабораторному исследованию, и в зависимости от результатов осмотра и исследования решается вопрос о его реализации. При доставке конины без справки или ветеринарного свидетельства или когда нет указаний о проведении маллеинизации, мясо к продаже не допускается. В случае вывоза мяса или мясопродуктов за пределы административного района владелец обязан предоставить только ветеринарное свидетельство по форме №2, без которого продукты к осмотру и продаже не допускается. Справка не действительна.

Ветеринарно–санитарной экспертизе на рынке подлежат:

-мясо убойных сельскохозяйственных животных всех видов включая птицу и кроликов, а также мясо диких промысловых животных и пернатой дичи в остывшем, охлажденном, мороженом или засоленном виде (внутренние органы и другие субпродукты только в случае доставки вместе с тушами). У тушек кроликов подворного убоя и отстрелянных зайцев на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена полоска шкурки длиной не менее 3 см;

-готовые мясные изделия (колбаса, окорока, шпик), изготовленные на предприятиях мясной промышленности и потребительской кооперации, по предъявлении соответствующих документов указанных организацией;

-жиры животные в любом виде. На жиры диких промысловых животных должна быть предоставлена справка ветеринарного врача, выданная по месту заготовки, подтверждающая его происхождение и вид.

Все продукты, не проданные в день проверки и хранившиеся вне рыночных холодильников, на следующий день подвергаются повторной экспертизе.

При сомнительной свежести мяса или продуктов убоя и невозможности установления их доброкачественности органолептическим способом, а также во всех случаях, когда санитарная оценка не может быть дана по результатам ветеринарного осмотра, обязательно проводят химическое и бактериологическое исследования. При ветеринарно–санитарной экспертизе солонины исследуют отдельно рассол на прозрачность, цвет, запах, наличие пены, РН и солонину –на цвет, запах, вкус, ослизнение, а также проводят бактериоскопию.

Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в установленном порядке. На готовые продукты наклеивают этикетки установленной формы, отпечатанные типографским способом.

Мясо и мясопродукты, реализация которых может быть разрешена после обезвреживания, допускаются к продаже только после варки. Использование таких продуктов и возвращение их владельцу в не обезвреженном виде запрещается.

Мясо и другие продукты, непригодные в пищу, подлежат конфискации уничтожению.

Утилизация ветеринарных конфискатов

Ветеринарными конфискатами являются мясо, рыба и другая продукция животного происхождения, выявленная после ветеринарно–санитарной экспертизы на убойных пунктах, хладобойнях, в мясоперерабатывающих организациях, рынках, организациях торговли и других объектах.

Биологические отходы утилизируют путем переработки на ветеринарно–санитарных утилизационных заводах в соответствии с действующими правилами, обеззараживают в биотермических ямах, уничтожают сжиганием или в исключительных случаях захоронения в специально отведенных местах

Места, отведенные для захоронения биологических отходов должны иметь одну или несколько биологических ям. Уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю категорически запрещается, также запрещается сброс отходов в бытовые мусорные контейнеры и вывоз их на свалки и полигоны для захоронения. Биологические отходы, зараженные или контаминированные возбудителями сибирской язвы, ЭМКАРА, чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, бешенства, туляремии, столбняка, злокачественного отека, катаральной лихорадки крупного рогатого скота и овец, африканской чумы свиней, эпизоотического лимфангита, мелиоидоза, миксоматоза, геморрагической болезни кроликов, чумы птиц сжигают на месте, также в трупосжигательных печах или на специально отведенных площадках. При энцефалопатии, скрепи, аденоматозе, висна–маэди, перерабатывают на мясокостную муку, в случае невозможности переработки они подлежат сжиганию. При болезнях ранее не регистрировавшихся на территории России отходы сжигают.

Методика проведения послеубойного осмотра туш и органов

Методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

Исследование головы. Голову отделяют от туши, язык подрезают у верхушки и с боков так, чтобы он свободно выпадал из подчелюстного пространства. Осматривают и ощупывают губы, язык и слизистую оболочку ротовой полости. Язык фиксируют вилкой и очищают тыльной стороной ножа от кормовых масс и слюны. Если на языке нет видимых патологических изменений, его не разрезают. Вскрывают подчелюстные, заглоточные (средние и боковые), околоушные лимфатические узлы.

Осматривают и разрезают жевательные мышцы пластами на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные –двумя разрезами, внутренние –одним) с каждой стороны (на цистицеркоз).

Исследование ливера. В состав ливера входят легкие с трахеей, сердце, печень с желчным пузырем, диафрагма и пищевод.

Легкие осматривают снаружи и прощупывают. Вскрывают средостенные краниальные, средние, каудальные и бронхиальные левый, правый, трахиобронхиальный лимфатические узлы. Осматривают трахею, бронхи и паренхиму легких путем продольного разреза каждого легкого по ходу крупных бронхов.

Исследование сердца. Вскрывают околосердечную сумку. Осматривают состояние перикарда и эпикарда. Затем по большой кривизне разрезают стенку правого и левого отделов сердца, с одновременным вскрытием желудочков и предсердий. Осматривают миокард, состояние эндокарда, клапанов сердца и крови. Проводят несколько продольных и поперечных несквозных разрезов мышц сердца (на цистицеркоз).

Исследование печени. Печень осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы к печени последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патологических изменений (абсцессы). Разрезают и осматривают портальные лимфоузлы и делают с левой висцеральной стороны по ходу желчных протоков 2 –3 несквозных разреза.

Исследование селезенки. Селезенку осматривают снаружи, а затем надрезают вдоль и определяют ее внешний вид и консистенцию пульпы.

Исследование почек. Почки извлекают из капсулы, осматривают и прощупывают, а в случае обнаружения патологических изменений разрезают. Одновременно вскрывают почечные лимфатические узлы.

Исследование вымени. Вымя тщательно ощупывают и делают 1 –2 глубоких разреза. Вскрывают поверхностные паховые лимфоузлы.

Исследование желудка и кишечника. Их осматривают со стороны серозной оболочки. Разрезают несколько желудочных и брыжеечных лимфатических узлов. В случае необходимости вскрывают и осматривают слизистые оболочки.

Исследование матки, семенников, мочевого пузыря и поджелудочной железы. Их осматривают, а в случае необходимости – вскрывают.

Исследование туши. Тушу осматривают с поверхности и с внутренней стороны, обращая внимание на наличие отеков, кровоизлияний, новообразований, переломов костей и других патологических изменений. Определяют состояние плевры и брюшины. При необходимости осматривают лимфатические узлы с поверхности и на разрезе, а также отдельные мышцы (шеи, поясничные, анконеусы –на цистицеркоз).

Подлежат осмотру следующие основные лимфатические узлы туши: каудальные глубокие шейные, реберно –шейные, подкрыльцовые, первого ребра, собственно подкрыльцовые ( подмышечные или подлопаточные), поверхностные шейные, краниальный грудной (парный или непарный), надгрудинные (грудные), межреберные, вентрально средостенные, дорзальные средостенные, лимфатические узлы коленной складки, поверхностные паховые, подколенные, поясничные, наружные подвздошные, медиальные подвздошные, латеральные подвздошные, глубокие паховые, седалищные.

При послеубойном осмотре органов и туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота часто встречаются темно-красные, округлые, размером 0,5 –1 см гемолимфатические узлы. Они находятся в подкожной клетчатке, межмышечной соединительной ткани, на внутренних органах, внутри обычных лимфатических узлов. Считают, что гемолитические лимфоузлы являются местом распада закончивших свое функцианирование лейкоцитов.

Методика послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота такая же, как и крупного рогатого скота. При этом следует иметь в виду, что размеры и форма лимфатических узлов у мелкого рогатого скота могут быть несколько иными.

Особенности послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней

Методика послеубойного исследования органов туш свиней в основном такая же, как у крупного рогатого скота, однако, можно отметить следующие особенности.

У свиней более тщательно исследуют подчелюстные лимфатические узлы, слизистую оболочку гортани, надгортанник или миндалины (на ангинозную форму сибирской язвы). Для исследования на цистицеркоз дополнительно разрезают затылочные мышцы и диафрагму, а при необходимости – мышцы и лопаточно–локтевые (анконеусы), поясничные, тазовых конечностей. Отбирают и подвергают трихинеллоскопии ножки диафрагмы.

*Лимфатические узлы* свиней (особенно у жирных) часто подвергаются жировому перерождению и обнаруживаются с трудом. Поэтому нужно хорошо знать их топографию.

В области головы, кроме основных. есть добавочные лимфатические узлы. Они находятся позади подчелюстной слюнной железы, у места деления яремной вены. У молодых животных бывают постоянно, у взрослых часто отсутствуют. Заглоточные средние лимфоузлы или отсутствуют, или же находятся в рудиментарном состоянии.

Из средостенных вентральных лимфоузлов у свиней имеются только краниальные. Они весьма вариабельны по количеству (1 –5), расположены впереди дуги аорты. Кроме левого и правого, у свиней есть еще средний (дорзальный) лимфоузел. Он лежит в углу разделения трахеи на бронхи, иногда сливается с левым бронхиальным и образует единый конгломерат.

В отличие от крупного рогатого скота, у свиней имеются селезеночные лимфоузлы, расположенные вдоль селезеночной артерии. Надгрудинные, межреберные, собственно подмышечные лимфоузлы у свиней отсутствуют. Поверхностных шейных лимфоузлов имеется 3 группы: дорзальные, вентральные и средние.

Подколенные лимфоузлы у свиней представлены 2 группами: поверхностными и глубокими. Чаще встречаются поверхностные.

Подкрыльцовые лимфатические узлы первого ребра у свиней развиты лучше, чем у крупного рогатого скота. Боковые и средние подвздошные, поясничные, почечные и седалищные лимфатические узлы у взрослых упитанных свиней теряются в жировой ткани и здоровых животных обнаруживаются с трудом.

Особенности послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей

Лимфатические узлы у лошадей представлены в виде пакетов, состоящих из большого количества мелких узелков. Дополнительно у лошадей имеются подъязычные лимфоузлы, находящиеся в межчелюстном пространстве, в углу разветвления нижней челюсти, и локтевые – расположены на плечевой кости вблизи локтевого сустава, между двуглавым и внутренней головкой трехглавого мускула плеча. При исследовании головы у лошадей разрезают подчелюстные и подъязычные лимфатические узлы, осматривают носовую полость и вырубленную носовую перегородку. Массетеры не вскрывают. При осмотре ливера вскрывают трахею, крупные бронхи и осматривают слизистую оболочку. Разрезают все бронхиальные, а также глубокие шейные лимфатические узлы, расположенные вдоль трахеи. Разрезают двумя косыми разрезами обе доли легкого, осматривают и прощупывают места разреза.

При исследовании туш дополнительно осматривают мышцы с внутренней стороны лопатки на меланомы (особенно у серых лошадей). В остальном методика осмотра органов и туш такая же, как у крупного рогатого скота.

Ветеринарный осмотр мяса птицы

Птица, отправляемая для продажи на рынок, должна быть предварительно осмотрена ветеринарным врачом (фельдшером). Владелец птицы обязан предоставить ветеринарное свидетельство (форма №1) или ветеринарную справку (в пределах административного района) с обязательным указанием данных о благополучии местности по заразным болезням.

Тушки птицы доставляют на рынок целыми в полупотрошенном виде. Кожный покров должен быть очищен от перьев и пеньков, без разрывов; клюв, гузка и ноги – без загрязнений и сгустков крови. Вместе с тушкой к осмотру представляют паренхиматозные органы (сердце, печень, селезенка, легкие).

Послеубойную ветеринарно–санитарную экспертизу проводят на основании осмотра тушек и внутренних органов. При осмотре головы обращают внимание на цвет и размеры гребешка и сережек, состояние глаз и слизистой рта, глотки и гортани. Осмотр внутренних органов начинают с сердца, поскольку при некоторых инфекционных заболеваниях (холера, оспа, сальмонеллез) в нем наблюдаются характерные патологоанатомические изменения. Затем осматривают печень, которая при ряде инфекционных заболеваний может быть изменена. Изменения в легких и трахее наблюдаются, как правило, при чуме, орнитозе, аспергиллезе и ларинготрахеите. Исследуют также селезенку, почки, яйцеводы и желточные шары.

После осмотра внутренних органов определяют степень обескровливания тушки, упитанность, состояние кожи, мышечной и жировой ткани, прощупывают конечности и суставы.

Иногда возникают ситуации, когда необходимо различать тушки птицы, убитой в агональном состоянии или разделанной после падежа. У трупа птицы кожа багрово – красного или синеватого цвета, гребень и сережки сине –фиолетового цвета, на разрезе мышц и внутренних органов выступают темные капли крови, место зареза ровное, в подкожной клетчатке находятся гипостазы.

Мясо здоровой птицы имеет РН 6,0 –6,4; больной –6,5 и выше. При постановке формольной реакции в вытяжках из мяса больных животных появляются хлопья или образуется желеобразный сгусток.

В случае обнаружения на внутренних органах или на серозных и слизистых оболочках патологоморфологических изменений тушку и внутренние органы подвергают детальному исследованию. При необходимости тушку и внутренние органы направляют в ветеринарную лабораторию для бактериологического и биохимического анализа.

Санитарную оценку тушек и органов проводят согласно действующим правилам в зависимости от установленного диагноза и данных лабораторных исследований.

Пищевод, зоб, кутикулу мышечного желудка, кишечник, трахею, селезенку, семенники, яичники, желчный пузырь утилизируют.

Порядок ветеринарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий.

Осмотр продуктов убоя диких животных и пернатой дичи

Добычу диких животных и пернатой дичи производят в соответствии с нормативными актами на территории, благополучной по острым заразным болезням домашних и диких животных, по согласованию с Органами госветслужбы с последующей ветсанэкспертизой продуктов охотничьего промысла.

Площадка, где выполняют осмотр продуктов охотничьего промысла, должна соответствовать установленными ветеринарно–санитарными требованиями.

С туш, предъявленных для ветсанэкспертизы, должна быть снята шкура и извлечены внутренние органы. Для осмотра предъявляют вместе с тушей голову и внутренние органы (селезенка, печень, сердце, легкие, почки).

Порядок осмотра туш и органов этих категорий животных и дичи не отличается от такового при осмотре продуктов убоя соответствующего вида сельскохозяйственных животных и птицы.

Осмотр продуктов убоя кроликов

Ветеринарно–санитарный осмотр продуктов убоя кроликов (голова, органы, тушки, шкурка) выполняют в соответствии с ниже приведенной последовательностью.

Сначала осматривают селезенку, учитывая ее размеры, цвет, наличие патологоанатомических изменений на поверхности органа и под его капсулой. При необходимости ее вскрывают (надрезают вдоль).

При осмотре сердца контролируют состояние сердечной сорочки, которую разрезают, обращают внимание на состояние эпикарда, вскрывают одним разрезом сердечные мышцы и осматривают их на наличие поражений.

Осмотр легких, почек, печени, кишечника выполняют визуально, при необходимости вскрывают лимфатические узлы и паренхиму каждого органа, печень (1 –2 раза) вскрывают вдоль желчных ходов.

В процессе осмотра головы обращают внимание на ее конфигурацию, состояние губ, десен, языка, а также состояние подчелюстных (нижнечелюстных), заглоточных и околоушных лимфатических узлов. Разрезают жевательные мышцы и исследуют на наличие цистицеркоза.

При осмотре тушек исследуют состояние наружной и внутренней поверхности ее, отмечают наличие кровоизлияний, поверхностных и глубоких абсцессов, состояние лимфоузлов, степень обескровливания, состояние мышечной, жировой и соединительной тканей (особенно их цвет), суставов, состояние межреберных нервов, сосудов, расположенных по заднему внутреннему краю ребер.

При возникновении подозрений на наличие поражений и изменений, характерных более тщательно исследуют ткани и лимфоузлы тушки.

Осмотр продуктов убоя нутрий

Ветеринарно–санитарному осмотру подлежат тушки и внутренние органы (селезенка, печень, сердце, почки), а также шкурки. Методика их осмотра аналогична порядку ветсанэкспертизы продуктов убоя кроликов. Кроме того, ветеринарно–санитарному осмотру в тушках нутрий подлежит округлый жировик (видовой признак этих животных) дольчатой структуры (5 –8 см длиной), который расположен над остистыми отростками 5 –8 грудных позвонков. После осмотра его удаляют.

Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких животных

К диким животным, мясо которых используют в пищу, относятся лось, косуля, дикий северный олень, сайгак, марал, изюбр, кабарга, джейран, серна, горный и степной бараны, дикий кабан, медведь, заяц, дикий кролик, бобр, барсук, нутрии и др. Кроме того, на рынках разрешается продавать жир диких животных при наличии справки, выданной ветеринарным врачом, подтверждающей происхождение продукта от данного вида животных.

У диких животных после снятия шкуры мясо красного цвета. Однако через 3 –4 часа оно темнеет и в результате окисления миоглобина кислородом воздуха принимает сине –фиолетовый оттенок.

Большинство способов добычи диких животных не обеспечивает должного обескровливания мяса, что обуславливает повышенную влажность поверхности туши и мяса, а не всегда качественная обработка туш создает условия для быстрого развития микрофлоры, в том числе и гнилостной.

Мясо, полученное от длительно преследуемых и загнанных животных, подранков или добытых браконьерскими методами (петли, различные ловушки и т.д.), а также с большим количеством огнестрельных ран и травм, всегда низкого качества, плохо сохраняется.

Порядок исследования мяса диких животных существенно не отличается от исследования мяса домашних животных, но имеет некоторые особенности, связанные с видом животного. У доставленных для ветеринарного осмотра туш диких животных должна быть снята шкура и удалены внутренности.

Мясо, полученное от длительно преследуемых животных и подранков, особенно если при этом первичная обработка проведена с задержкой более чем в 3 часа, а также животных, погибших вследствие удушения петлей или других случайных причин смерти или при использовании запрещенных методов охоты, необходимо подвергать дополнительному исследованию.

Послеубойный осмотр является основным критерием оценки качества мяса охотничье–промысловых животных. При внешнем осмотре туши можно определить пол, возраст, упитанность, состояние животного до убоя, степень обескровливания туши, наличие и количество огнестрельных ран, травматических повреждений, флегмон, гнойников, качество и время разделки туши и степень свежести мяса.

Кроме того, необходимо установить время, причину и способ добычи животного. В тушах отстреленных животных почти всегда обнаруживают огнестрельные раны. Раневой канал и окружающие ткани сильно пропитаны и инфильтрированы кровью.

Если рана нанесена животному, находящемуся в состоянии агонии или после смерти, то инфильтрация тканей вокруг раны незначительная или не обнаруживается.

Инфильтрация и пропитывание кровью тканей раневого канала усиливаются в случаях длительного преследования животного или ухода и последующей смерти подранков.

Обескровливание туши диких животных в основном плохое или совсем не происходит. В последнем случае поверхностные сосуды сильно наполнены кровью, которая на разрезе стекает струйкой. У погибших животных, а также отловленных с применением петель и различных ловушек, или при несвоевременной разделке отмечают гипостазы в подкожной клетчатке и серозной оболочке, выраженные в различной степени.

При осмотре туш нередко можно выявить наличие инфекционных и инвазионных болезней. Следует иметь в виду, что выраженную патологоанатомическую картину, свойственную данной болезни, у диких животных удается наблюдать редко в связи с тем, что тяжело больные животные становятся добычей хищников или не обнаруживаются вообще. Чаще всего у отстрелянных животных следует ожидать болезнь, протекающую в начальной стадии или атипично, когда патологоанатомические изменения выражены нечетко.

Необходимо исключить посторонний запах мяса и установить качество туалета. Если при отстреле поражен желудочно–кишечный тракт, мясо может быть загрязнено его содержимым и испачкано кровью. У туш, разделанных с опозданием, в брюшной полости отмечается запах содержимого желудочно–кишечного тракта, а стенки кишечника приобретают зеленоватый цвет.

При оценке мяса диких животных особое значение приобретает осмотр лимфоузлов, топография которых в туше мало отличается от топографии домашних животных. Лимфатические узлы круглой или овальной формы, различной величины, на поверхности серо –белого цвета. На разрезе периферическая часть лимфатических узлов здоровых животных более темного цвета, чем в середине. У молодых животных лимфатические узлы относительно крупнее, чем у взрослых животных.

Лимфатические узлы, обслуживающие область с огнестрельными ранами и сильными травмами, всегда гиперемированы, темно–красного цвета, их ткани переполнены кровью.

У животных, длительно преследуемых или загнанных, лимфатические узлы, собирающие лимфу с конечностей, обычно отечны. Они увеличены, рыхлые, на поверхности разреза бледного цвета.

Особое внимание следует уделить осмотру тканей туши и внутренних органов. В глубоких слоях диких животных могут быть различные патологические и воспалительные процессы, малозаметные при внешнем осмотре туш, но существенным образом влияющие на результат его ветеринарно–санитарной оценки.

Раны часто загрязнены шерстью, грязью, землей, в них находят остатки костей. Туши лося и дикого северного оленя необходимо исследовать на финноз, для чего делают продольные разреза поясничной мускулатуры.

Мясо всеядных и плотоядных животных (кабанов, медведей, барсуков) подлежит обязательному исследованию на трихинеллез в порядке, установленном для домашних животных. В случаях наличия острых инфекционных болезней принимают меры к ликвидации очага инфекции согласно действующим инструкциям по борьбе с этими болезнями.

В случаях невозможности определить видовую принадлежность мяса или обнаружения в тушах или внутренних органах паталогоанатомических изменений, причину которых установить невозможно, туши и органы утилизируют.При наличии в тушах обширных огнестрельных или другого рода ран, множественных переломах костей, сопровождающихся кровоизлияниями в окружающие ткани, абсцессов, гнойных воспалительных паталогоанатомических процессов или дегенеративных изменений, отека легких (загнанное животное), ненормального окрашивания или устойчивого неприятного запаха их утилизируют.

В необходимых случаях, чтобы исключить инфекционные болезни или наличия в мясе бактерий группы сальмонелл, пробы мяса направляют в ветеринарную лабораторию в установленном порядке. Не следует допускать в реализацию мясо, замороженное более одного раза, сильно загрязненное или туши с зачисткой тканей более 20% их поверхности.

Мясо диких животных неустойчиво при хранении. Наиболее быстро процесс порчи проявляется в тушах в области огнестрельных ран и травм. Поверхность туши диких животных почти всегда в значительной степени обсеменена микрофлорой, в том числе гнилостной. Особенно быстро процесс порчи развивается в брюшной полости при нарушении целостности желудочно–кишечного тракта во время отстрела и несвоевременной разделки туши.

Для исследования мяса в ветеринарной лаборатории на свежесть берут пробы из области шеи от тканей, окружающих огнестрельную рану или травму. Для установления степени свежести мяса диких животных может быть использован комплекс исследований, состоящий из органолептической оценки, бактериоскопии, мазков – отпечатков из глубоких слоев, пробы варкой и реакции с реактивом Несслера.

Ветеринарный врач при оценке качества мяса диких животных определяет сроки хранения, транспортировку и реализацию с учетом времени и условий отстрела животных.

У охотничьих промысловых животных встречаются различные инфекционные и инвазионные болезни, опасные не только для других животных, но и для человека. Заразные болезни у диких животных нередко принимают массовый характер.

Ветеринарно–санитарный осмотр туш и органов животных на предприятиях с поточным процессом производства

Для проведения ветеринарно–санитарной экспертизы туш и органов на предприятиях с поточным процессом переработки животных должны быть оборудованы соответствующие рабочие места ветеринарного осмотра.

Ответственность за обустройство этих рабочих мест несет администрация (владелец) предприятия.

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных проводят обычно визуально с использованием макроскопических методов паталогоанатомических исследований.

Рабочие места (точки ветсанэкспертизы) ветврачей оборудуют согласно ветеринарно–санитарным требованиям , основные положения которых приведены ниже.

К каждой точке ветсанэкспертизы проводят горячую и холодную воду со смесителем для мытья рук и инструментов, оснащают устройством (стерилизатором) для обеззараживания инструментов, емкостями с моющими средствами и дезинфицирующими веществами для обеззараживания рук персонала, емкостями для накопления ветеринарных конфискатов, а также устройствами для регистрации выявленных случаев болезней.

Кроме общего освещения, рабочие места дополнительно оборудуют и местным освещением. При этом для наилучшего восприятия различных цветовых оттенков, следует применять люминисцентные лампы типа ЛДЦ и ЛД. Нормативы местного освещения при использовании газоразрядных ламп составляют 1000 лк, ламп накаливания –750 лк. Искусственные и естественные источники света должны быть направлены на осматриваемые объекты, не создавая теней и не утомляя зрение специалиста.

Каждого ветеринарного врача – ветсанэксперта подразделения госветнадзора обеспечивают санитарной (халатом или брюками с рубашкой, или комбинезоном; головным убором –пилоткой, беретом, сеткой для волос, а при необходимости защитной каской) зеленого или белого цвета с эмблемой «госветнадзор», и специальной (водонепроницаемыми фартукам и сапогами) одеждой; инструментами (двумя ножами, мусатом, специальной двухрожковой вилкой); индивидуальными средствами гигиены.

При переработке животных, больных или подозрительных по заболеванию опасными для человека болезнями (бруцеллез, туберкулез, лептоспироз и др.) дополнительно выделяют и другие средства личной профилактики (перчатки, маски, очки и т.д.)

Рабочие места ветсанэкспертов для проведения ветеринарно–санитарного осмотра продуктов убоя животных, в том числе на предприятиях с конвейерной системой разделки туш должны быть достаточными по площади, не стеснять действий врача – ветсанэксперта при выполнении проводимых операций.

На конвейере переработки крупного рогатого скота и лошадей оборудуют 4 рабочих места: осмотр голов, внутренних органов, туш и финального контроля. На линии переработки свиней –5 рабочих мест для осмотра: подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкуры это место размещают непосредственно за участком обескровливания, а при переработке свиней без съемки шкуры –после опалочной печи, совмещая место осмотра лимфоузлов на сибирскую язву с осмотром головы); голов; внутренних органов; туш; финальное.

На линии переработки мелкого рогатого скота –3 рабочих места для осмотра: внутренних органов; туш; финальное.

На предприятиях, не имеющих поточных линий для переработки животных, ветеринарно–санитарный осмотр продуктов убоя животных должен выполняться на столах или осмотр голов, ливера, селезенки –на специальных вешалках.

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

При отсутствии на линии переработки животных, оснащенной движущимся конвейером, того или иного места ветеринарного осмотра, предусмотренного настоящими пунктами правил, или в случае неукомплектованности такого рабочего места соответствующим специалистом ветеринарной службы переработка животных на этой линии не допускается (запрещается).

При переработке на мясокомбинатах животных каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, голову(кроме голов овец и коз), ливер, желудочно –кишечный тракт и шкуру нумеруют одним номером. Внутренние органы, извлекаемые на конвейерные столы, должны осматривать синхронно с тушами.

Все продукты убоя, включая мясную обрезь, кроме шкур всех видов животных, ног и ушей крупного рогатого скота, не разрешается удалять из убойно–разделочного цеха до завершения ветеринарного осмотра туш и органов (включая трихинеллоскопию туш свиней).

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

-головы крупного рогатого скота отделяют от туши, фиксируют на крючьях (движущийся конвейер) или вешалках за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ гортани, или на столе, затем 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.

-головы лошадей отделяют от туш и после извлечения языка вырубают (выпиливают) носовую перегородку, сохраняя ее целостность.

-головы свиней надрезают, оставляют при тушах до окончания послеубойного осмотра, для чего после съемки шкуры или после опалки голову надрезают со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно–атлантного сустава, вырезанием языка с гортанью из межчелюстного пространства, которые оставляют до конца осмотра.

-головы телят, овец и коз отчленяют по затылочно–атлантному суставу, оставляя до окончания осмотра все продукты убоя.

-извлеченные из туши сердце, легкие, печень должны быть между собой в естественной связи (ливер). Их подвешивают на крючья или размещают на пластинчатом движущемся конвейере или на неподвижном столе. Селезенка у крупного и мелкого рогатого скота может быть в естественной связи с рубцом или отделяться и подаваться для осмотра вместе с ливером. У свиней и лошадей – в естественной связи с желудочно–кишечным трактом. Желудочно–кишечный тракт, половые органы, вымя размещают на движущемся конвейере или неподвижном столе.

-тушу осматривают на подвесных путях, подвешенную за задние конечности.

-шкуру осматривают на столе отдельно от туши.

При осмотре туш и внутренних органов (печени, сердца, почек) разрезы на них делают так, чтобы по возможности сохранить товарный вид продукта. Результаты ветеринарно–санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследований на трихинеллез, микробиологических исследований, убоя животных на санитарной бойне регистрируют в журналах установленной формы в соответствии с действующей инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной ответственности. Ветеринарное клеймение мяса всех видов животных производят в соответствии с действующей инструкцией по ветеринарному клеймению мяса. Подготовку продуктов убоя к ветеринарно–санитарному осмотру (отделение головы от туш и ее навешивание, подрезание и извлечение языка из ротовой полости, отделение органов друг от друга, нумерацию туш и органов и другие технологические операции), а также подготовку продуктов убоя птицы выполняет квалифицированный рабочий. При конвейерной (до 4000 голов в час) системе переработки птицы оборудуют 2 точки ветсанэкспертизы для осмотра продуктов убоя, а более 4000 голов в час –3. В первом случае первая точка ветсанэкспертизы предназначена для осмотра внутренних органов, а вторая – финальная, которую располагают перед участком клеймения туш. Во втором случае первая точка –д ля осмотра внутренних органов, вторая –для осмотра разделенных внутренних органов, третья –финальная. Каждую из них оснащают также, как указано выше в настоящем разделе. Точку по осмотру внутренних органов дополнительно оборудуют столом, винтовым стулом, вешалами с подвесками для временного размещения тушек на 10 –15 голов. При конвейерной переработке кроликов и нутрий оборудуют две точки ветсанэкспертизы: осмотр внутренних органов и финальная.

На предприятиях с конвейерной системой переработки животных каждое место ветеринарно–санитарного осмотра оснащают выключателем для остановки конвейера. Запрещается переработка животных и птицы на конвейерных линиях с необорудованными точками ветсанэкспертизы. А также с неукомплектованным штатом подразделений госветнадзора специалистами-ветсанэкспертами.

**2.** **Гемоспоридиозами домашних животных (ранее их называли пироплазмозами) называют большую группу болезней, которые вызываются простейшими, паразитирующими чаще всего в красных кровяных тельцах (эритроцитах).**

При вскрытии обнаруживают анемию и желтушность слизистых оболочек, нередко желтушность подкожной клетчатки, увеличение селезенки, под капсулой - кровоизлияния. Печень увеличена, глинистого цвета, дряблая. Желчный пузырь наполнен густой, иногда кашицеобразной желчью, темно-зеленого цвета. Почки увеличены, капсула легко снимается, под капсулой кровоизлияния, паренхима дряблая. Мочевой пузырь заполнен мочой красного цвета, слизистая покрыта точечными кровоизлияниями. Слизистая сычуга, тонкого и толстого отделов кишок покрыта кровоизлияниями, они могут встречаться на серозных покровах и паренхиматозных органах. Сердце увеличено, мышцы на разрезе имеют цвет вареного мяса, дряблые.

**Фасциолез – трематодозное заболевание крупного рогатого скота и овец.** Пораженная печень увеличена, гиперемирована, на ее поверхности видны кровоизлияния, иногда фибринозные отложения. Она пронизана синеватыми или темно-красными ходами, в которых могут быть молодые фасциолы. В более поздних стадиях развития болезни на месте ходов остаются едва заметные рубцы, но при высокой интенсивности инвазии обычно вся левая доля печени пронизана массой ходов, проделанных фасциолами. Стенки желчных ходов утолщены, паренхима проращена рубцовой соединительной тканью. При хроническом течении фасциолеза трупы животных истощены, шерсть сухая и ломкая, местами выпавшая, подкожная клетчатка в области подчелюстных пространств подгрудка, брюха инфильтрирована студенистой массой. Мышцы дряблые, бледные и желтушные, пропитаны серозной жидкостью. В брюшной и грудной полостях, а также сердечной сорочке скапливается значительное количество транссудата студневидной консистенции. Печень увеличена в 2-3 раза, отечна переполнена кровью, края притуплены, особенно изменена левая доля. На ее поверхности сильно выступают расширенные желчные ходы. У животных они часто обызвествлены. Паренхима плотная, стенки желчных ходов утолщены, твердые, слизистая оболочка их утолщена, шероховата, местами лишена эпителия.

Расширенные желчные ходы заполнены грязновато-желтой жидкостью, с большим количеством фасциол и их яйцами, на месте разрушенной паренхимы печени обнаруживают серовато-белого цвета соединительно-тканные рубцы. Иногда вместо желчи в желчных ходах встречаются гнойные и ихорозные массы. Развивается хронический интерстициальный гепатит.

У крупного рогатого скота иногда фасциол случайно находят в легких, селезенке, сердце, мышцах, лимфатических узлах и других органах.

**Эхинококкоз — хроническое заболевание, характеризующееся развитием в печени, реже легких и других органах солитарных или множественных кистозных образований.** Болезни у собак и кошек - ленточные гельминты Echinococceus granulosus. Это мелкие цестоды длиной 2-6 мм, состоящие из 3-4 члеников. Сколексы вооружены 2 рядами крючков. У эхинококкуса 36-40. Матка у эхинококкуса имеет в зрелом членике мешковидную форму. Яйца тениидного типа округлые, желтоватосерые, диаметром 0,030-0,036 мм.

**3.** Санитарные правила для предприятий мясной промышленности

(утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85)

1. Общие положения

1.1. Важнейшим условием выпуска доброкачественных мяса и мясных продуктов является неукоснительное выполнение установленных санитарных правил на предприятиях мясной промышленности.

1.2. Настоящие Правила определяют гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска доброкачественной пищевой, кормовой и технической продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

1.3. При проектировании новых и реконструкции действующих предприятий надлежит руководствоваться Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности.

1.4. Санитарную обработку территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях отрасли проводят в соответствии с действующей Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

1.5. При выявлении на мясокомбинате инфекционного заболевания убойных животных принимают меры по его ликвидации в соответствии с ветеринарными инструкциями. При обнаружении зооантропонозов, кроме того, проводят мероприятия по предупреждению заражения работников предприятия, руководствуясь указаниями территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

2. Территория

2.1. Территорию предприятия, огражденную забором высотой согласно указаниям СН-441-72, подразделяют на три основные зоны:

1) хозяйственную со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных материалов;

2) базу предубойного содержания скота с карантинным отделением (загоном), изолятором и санитарной бойней;

3) производственную, где расположены здания основного производства.

2.2. Для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором по указанию главного ветеринарного врача предприятия (в зависимости от эпизоотической обстановки). Предприятия, имеющие специальные дезпромывочные пункты для автомашин, дезинфекционные барьеры около этих пунктов не сооружают, а остальные дезинфекционные барьеры размещают по согласованию с территориальными органами государственного ветеринарного надзора.

2.3. Асфальтобетонные покрытия дорог, погрузочно-разгрузочных площадок, переходов, железнодорожных и автомобильных платформ, открытых загонов, территории санитарного блока, путей прогона скота должны быть ровными, водонепроницаемыми, легко доступными для мойки и дезинфекции.

2.4. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

а) сырья и готовой продукции;

б) здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в карантин, изолятор или санитарную бойню;

в) пищевой продукции со скотом, навозом, отходами производства.

2.5. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от смывки площадок. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

2.6. Свободные участки территории предприятия следует озеленять древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами. Не допускается посадка деревьев и кустарников с семенами, опушенными хлопьями или волокнами, во избежание засорения продукции и оборудования. Площадь участков, предназначенных для озеленения, следует принимать согласно главе СНиП по проектированию генеральных планов промышленных предприятий.

2.7. Территория предприятия должна содержаться в чистоте. Уборку ее производят ежедневно. В теплое время года перед уборкой, по мере необходимости, территорию и зеленые насаждения поливают водой. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

2.8. Для сбора мусора используют металлические бачки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в 3 раза превышающие площадь основания бачков. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 м от производственных и вспомогательных помещений.

2.9. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже 1 раза в день. После освобождения мусора бачки моют и дезинфицируют.

2.10. Мусороприемники, выгребные ямы, дворовые туалеты дезинфицируют 10%-ным раствором хлорной извести или известковым молоком.

3. База предубойного содержания скота

3.1. На территории базы предубойного содержания скота, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой 2 м и зелеными насаждениями, оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больного скота, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальную тележку для их вывоза.

3.2. На предприятиях мощностью до 20 т мяса в смену вместо санитарной бойни допускается устраивать санитарную камеру, которую можно размещать в здании мясожирового корпуса, изолированно от других производственных цехов.

При отсутствии санитарной бойни (камеры) убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаление из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, производственную тару, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

3.3. В состав базы предубойного содержания скота входят также: железнодорожная и автомобильная платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии скота; здания (навесы) для предубойного содержания животных; контора базы с помещениями для проводников и гонщиков скота с дезинфекционной камерой для санитарной обработки их одежды и бытовыми помещениями; площадка для навоза и каныги; пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировании убойных животных.

3.4. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, умывальник, бачок с дезраствором и дезковрик для дезинфекции обуви.

3.5. Полы, стены, кормушки, жижесборник и прочее оборудование карантина и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантине и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантина и изолятор ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантина, изолятора, санбойни и пункта санитарной обработки автотранспорта перед спуском в общую канализацию пропускают через навозоуловитель, грязеотстойник и обезвреживают в дезинфекторе (хлораторной установке).

3.6. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни (камеры) осуществляют по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию - в конце работы.

3.7. Емкость загонов для скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине или одном железнодорожном вагоне. Для скота, поступающего гоном, загон должен вмещать животных одной партии среднего размера.

3.8. Содержание скота, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загонов должна иметь кормушки и устройства для привязи животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных.

3.9. Помещения и открытые загоны для содержания скота ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота устраивают специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке и промывке, а при необходимости, и дезинфекции.

Удаление и обеззараживание навоза от животных, больных заразными болезнями, производят в порядке, предусмотренном Инструкцией по ветеринарной дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации, утвержденной Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР.

3.10. Для сбора каныги устраивают каныжные башни или специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками, с плотно закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника должна быть забетонирована. Каныгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.

3.11. Транспорт для вывоза навоза и каныги ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.

3.12. Биотермическое обеззараживание навоза проводят на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывают с территориальными органами государственного ветеринарного надзора и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.13. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза подлежат обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории базы.

4. Водоснабжение и канализация

4.1. Предприятия мясной промышленности должны быть в достаточном количестве обеспечены горячей и холодной водой, отвечающей требованиям ГОСТа на питьевую воду. Предприятие обязано подвергать воду химико-бактериологическим анализам в сроки, установленные территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, но не реже 1 раза в квартал при использовании воды городского водопровода и 1 раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения. При использовании воды из открытых водоемов и колодцев бактериологический анализ воды следует проводить не реже 1 раза в декаду.

4.2. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем санитарном и техническом состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Предприятия должны иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

4.3. Для компрессорной установки, полива территории, наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть раздельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет. В точках разбора воды должны быть надписи: "питьевая", "техническая".

4.4. Для отдаленных убойных пунктов, где нет централизованного или местного водопровода от артезианской скважины, по согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы допускается использование воды из открытых водоемов.

Вода из колодцев может использоваться для водоснабжения, если устройство, расположение колодцев и качество воды соответствуют требованиям Санитарных правил по устройству и содержанию колодцев и каптажей родников, используемых для хозяйственно-питьевого водоснабжения, утвержденного Минздравом СССР.

4.5. Количество резервуаров для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 ч. Для возможности осмотра и чистки резервуаров устраивают люки, скобы и лестницы.

4.6. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться хлорированию с обязательным контролем остаточного хлора, в соответствии с Инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором при централизованном и местном водоснабжении, утвержденной Минздравом СССР.

4.7. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться при авариях, ремонтных работах, а также по предписанию территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы с последующим контролем качества обработки, в соответствии с Инструкцией, указанной в п. 4.6.

4.8. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 150 м2 площади, но не менее одного смывного крана на помещение; кронштейны для хранения шлангов.

Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабжение мылом, щеткой, сосудом для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования, электросушилками.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 18 м от рабочих мест.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 8°С и не выше 20°С.

4.9. В производственных помещениях на каждые 150 м2 площади пола должны быть трапы диаметром 10 см для стекания жидкостей.

4.10. Трубопроводы для стока отработанных вод из аппаратов и машин присоединяют к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

Для удаления производственных и фекальных сточных вод на предприятиях устраивают канализационную сеть, присоединенную к общегородской канализации или с собственной системой очистных сооружений. Условия отведения сточных вод должны соответствовать требованиям "Правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами" и в каждом конкретном случае согласовываться с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор.

4.11. Физико-химические и бактериологические исследования сточных вод осуществляют в специальной санитарной лаборатории предприятия или в лабораториях территориальной санитарно-эпидемиологической станции.

5. Освещение, вентиляция и отопление

5.1. Освещение производственных помещений должно соответствовать Санитарным и ветеринарным требованиям к проектированию предприятий мясной промышленности.

5.2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло.

5.3. В производственных цехах с постоянным пребыванием людей должно быть обеспечено естественное освещение.

Без естественного освещения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие пребывают не более 50% времени в течение рабочего дня или если это требуется по условиям технологии.

5.4. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и т.п. как внутри, так и вне здания, не допускается замена стекол в них непрозрачными материалами.

5.5. В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции.

Забор приточного воздуха для производственных помещений должен производиться в зоне наименьшего загрязнения.

5.6. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию с устройством, в необходимых случаях местных отсосов; кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

5.7. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически (но не реже 1 раза в год) прочищать.

5.8. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены отоплением.

Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать санитарным нормам проектирования промышленных предприятий и технологическим инструкциям производства мясных продуктов.

5.9. Нагревательные приборы по конструкции должны быть удобными для очистки и ремонта.

5.10. При выполнении технологических процессов и санитарных мероприятий соблюдают государственные и отраслевые стандарты системы безопасности труда (ССБТ).

6. Производственные и вспомогательные помещения

6.1. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции.

Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

У входа в производственные помещения должны быть коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

6.2. В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока панели стен и колонны должны быть облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее 2 м.

6.3. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета и содержаться в чистоте.

6.4. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м, а в местах движения подвесного транспорта - на высоту 2 м. Нижняя часть дверей должна быть обита металлическим листом на высоту 0,5 м.

6.5. Полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов.

6.6. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже 1 раза в 6 мес. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной их дезинфекцией.

6.7. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают горячим раствором мыла не реже 2 раз в день.

Допускается промывка щелоком или другими обезжиривающими веществами, разрешенными органами здравоохранения.

6.8. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и цехового транспорта производят в сроки и способами, определяемыми Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

6.9. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные - по мере загрязнения.

Пространства между оконными рамами тщательно очищают от пыли и паутины. Оконные рамы красят не реже 1 раза в год.

На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть зарешечены металлической сеткой.

6.10. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту, с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков.

При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтируемые участки в обязательном порядке ограждают, исключая возможность загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

6.11. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют и красят масляной краской по мере необходимости.

6.12. Трапы и лотки для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортеры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены.

6.13. Уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть в достаточных количествах. Хранят их в специально отведенных кладовых, в шкафах, ларях. Уборочный инвентарь санузлов хранят отдельно.

6.14. В соответствии с Положением о порядке проведения санитарного дня на предприятиях мясной и молочной промышленности на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих заводах ежемесячно проводят санитарный день.

7. Технологическое оборудование и инвентарь

7.1. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивых, не подвергающихся коррозии.

7.2. Оборудование в производственном помещении размещают так, чтобы оно не создавало помех для поддержания должного санитарного уровня производства. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность эффективной его санитарной обработки.

7.3. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

7.4. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приема опускаемого по желобам и люкам сырья должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса используют специальные доски из твердых пород дерева или материалов, разрешенных органами здравоохранения. По окончании смены их тщательно очищают, моют и дезинфицируют или обрабатывают паром в паровой камере.

7.5. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и оборотной тары применяют моечные машины или оборудуют моечные помещения с подводкой к ваннам холодной и горячей воды.

7.6. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

7.7. Предприятие обязано периодически, но не реже 1 раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять, согласно графику, контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук рабочих.

При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

8. Технологические процессы

8.1. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов.

8.2. Поступающие для переработки сырье и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю с соблюдением требования ГОСТ 24297-80 "Входной контроль качества продукции. Основные положения".

8.3. Сырье и вспомогательные материалы, поступающие в цехи на переработку, растаривают, хранят и подготавливают к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся упаковку немедленно удаляют из производственного помещения.

8.4. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

8.5. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жиросырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и др.) должны быть раздельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

8.6. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови.

8.7. Непищевые отходы собирают в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись о их назначении.

Для сбора конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную передвижную закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета (черные полосы по белому фону).

8.8. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур производят на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой 2,8 м и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м или в отдельных помещениях.

8.9. Рабочие места ветеринарных врачей цеха первичной переработки скота должны быть хорошо освещены, удобными для осмотра туш и органов и оснащены в соответствии с требованиями Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. На рабочих местах ветврачей должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки "Стоп" при подозрении на особо опасные заболевания убойных животных.

8.10. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только обработанные субпродукты.

8.11. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод размещают таким образом, чтобы исключалось загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Содержимое кишок удаляют через люки, соединенные с канализацией.

К рабочим местам в кишечном цехе подводят холодную и горячую воду, а для сортировки (продувки) кишок обеспечивают подачу сжатого воздуха.

Рабочие места на мокрых процессах обработки кишок обеспечивают деревянными решетками под ноги рабочих.

8.12. Дробление и опиловку костей, предназначенных для вытопки жира, производят в отдельном помещении жирового цеха.

8.13. Изделия из субпродуктов и крови, как правило, изготовляют в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, производят в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии - в отдельном помещении колбасного цеха.

8.14. Запрещается обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Для этих целей в обособленном от других цехов помещении оборудуют отделение по выработке мясных хлебов, оснащенное электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этого отделения не допускается контакт сырого условно годного мяса с готовой продукцией.

8.15. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в пищевых цехах.

8.16. Сыпучее пищевое сырье (муку, сухое молоко, крахмал, казеинат натрия, соль, пряности и др.) хранят изолированно от производственных помещений. Соль пропускают через магнитоуловитель.

Для фасовки пряностей должно быть обособленное помещение, оснащенное механической вентиляцией.

8.17. Мясной и субпродуктовый фарш для пирожков и пельменей готовят в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

Замес теста, формовку пирожков, жарку и выпечку их допускают в одном помещении при условии применения для жарки и выпечки газовых и электрических аппаратов.

8.18. Установка скороморозильных шкафов для замораживания пельменей допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку.

Разрешается хранение расфасованных и упакованных пельменей совместно с другими мороженными пищевыми продуктами в общих камерах холодильника.

8.19. При производстве консервов соблюдают требования Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на

предприятиях общественного питания, утвержденной Министерством здравоохранения СССР 18.09.73 г. N 1121-73.

8.20. Пищевую кровь передают к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение, а продукты из нее упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от технического альбумина и других непищевых продуктов.

Сушилки пищевого альбумина должны иметь собственные вентиляционные устройства. Приточный воздух, подаваемый в сушилку, предварительно очищают на фильтре.

8.21. Для изготовления медицинских препаратов выделяют отдельные производственные помещения. Тару для медицинских препаратов моют и стерилизуют в специально выделенной моечной.

8.22. При отсутствии на мясокомбинате санитарной бойни в шкуроконсервировочном цехе выделяют место для дезинфекции и просола шкур больных животных, убитых в общем убойном цехе.

8.23. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение.

Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих кормов, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха.

В сырьевом отделении оборудуют моечную для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех непищевых отходов и конфискатов. Возврат в другое цехи инвентаря и транспортных средств разрешается только после их тщательной мойки и дезинфекции.

Выдачу продукции цеха кормовых и технических продуктов производят через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

На предприятиях, не имеющих цехов (участков) по производству сухих животных кормов, консервированное непищевое белковое сырье, впредь до отправки его для переработки на другие мясокомбинаты (где имеются цехи сухих кормов), хранят в закрытых емкостях.

9. Складские помещения, холодильники и транспорт для мяса и мясопродуктов

9.1. Предприятия мясной промышленности обеспечивают достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, упаковочных и вспомогательных материалов, используемых при производстве пищевых продуктов. Для вспомогательных материалов, не допускаемых к совместному хранению с пищевым сырьем, оборудуют обособленные складские помещения.

9.2. При хранении пищевого сырья и вспомогательных материалов используют подтоварники, стеллажи, полки. Складирование их непосредственно на пол не допускается.

9.3. При укладке в посолочные чаны мясных отрубов и при выемке их из чанов на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть надеты брезентовые защитные чулки.

9.4. Все складские помещения содержат в чистоте, подвергают систематической уборке. Полы, стены, потолки, стеллажи промывают и дезинфицируют по мере необходимости. В складских помещениях систематически проводят мероприятия по борьбе с грызунами.

9.5. Поступившую на предприятие пищевую соль выгружают в крытые склады с влагонепроницаемыми полами.

9.6. Топливо, тару, стройматериалы хранят в складах, под навесами или на специально отведенных площадках с соответствующим укрытием.

Кость хранят под навесами с водонепроницаемым полом, закрытыми со всех сторон сетчатой перегородкой.

9.7. Холодильник

9.7.1. Технические операции на холодильнике осуществляются в соответствии со сборником технологических инструкций по охлаждению, замораживанию, размораживанию и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности.

9.7.2. Все грузы как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника укладывают штабелями на деревянные решетки из строганых брусьев или поддоны, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. При укладке мороженых мясных продуктов в штабели и снятии их со штабелей на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть надеты брезентовые защитные чулки.

Остывшее и охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии.

9.7.3. Условно годное мясо хранят в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

9.7.4. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, непродезинфицированными после употребления. Запасы чистых деревянных решеток и поддонов хранят в обособленном помещении.

9.7.5. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют оттаиванием, а также путем очистки скребками или жесткими метлами после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного покрытия хранящихся грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

9.7.6. Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и на лестничных клетках регулярно промывают горячим щелочно-мыльным раствором.

Для своевременного выявления зараженности плесенями холодильных камер периодически осуществляют микробиологический контроль, руководствуясь Инструкцией по определению заражаемости плесенями холодильных камер предприятий мясной промышленности.

9.7.7. Холодильные камеры ремонтируют, моют и дезинфицируют после освобождения их от груза, в периоды подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенями хранящейся продукции.

9.7.8. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике оборудуют моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывной воды в канализацию.

9.8. Перевозку мяса и мясопродуктов, как правило, производят в авторефрижераторах, а также в охлаждаемом железнодорожном и водном транспорте.

9.9. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые и иметь санитарные паспорта.

Перед погрузкой продуктов работник, назначенный для этой цели администрацией предприятия, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает, путем соответствующей отметки на путевом листе разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

9.10. Перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных органами здравоохранения.

Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

Для транспортирования мяса и субпродуктов допускается использование без промывки автомашин,перевозивших готовые в пищу мясные продукты в этот же день.

Ежедневно, после окончания перевозок транспортные средства подвергают санитарной обработке в соответствии с Инструкцией по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

9.11. Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметками в них о сдаче санитарного минимума и прохождения в установленный срок медицинского осмотра. Этих работников предприятие обеспечивает санитарной и специальной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса - брезентовыми защитными чулками, надеваемыми при погрузке продуктов поверх обуви.

9.12. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке на предприятии мясной промышленности.

10. Бытовые помещения

10.1. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий мясной промышленности должны быть оборудованы по типу санпропускника.

10.2. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви, в соответствии с Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности.

Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

Для работающих в санитарной бойне и цехе технических фабрикатов устраивают отдельные бытовые помещения.

Не разрешается располагать туалеты, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, а также производственными и складскими помещениями столовых.

10.3. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении, изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды.

10.4. Хранение одежды рабочих основного производства должно производиться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуют вешалками или открытыми шкафами и скамьями.

10.5. Шлюзы перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, со смесителями горячей и холодной воды, мылом, щетками, устройством для дезинфекции рук, электросушилкой рук или полотенцами разового пользования.

Унитазы в туалетах следует устанавливать с педальным спуском, туалеты - с самозакрывающимися дверями.

10.6. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на всю высоту; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин - на высоту 2,1 м, выше - окраска эмульсионными или другими разрешенными красителями до несущих конструкций; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрываются масляной краской, во всех других помещениях - известковой побелкой, полы - керамической плиткой.

10.7. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, стены, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергать дезинфекции путем орошения или протирания тканью, смоченной дезинфицирующим средством.

10.8. Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

11. Личная гигиена

11.1. Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

11.2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

11.3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

11.4. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санминимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума. Лица, не сдавшие санминимума, к работе не допускаются.

11.5. Не допускаются к работе в цехах по производству мясных продуктов лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующей "Инструкции о порядке проведения медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.".

11.6. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

11.7. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия, по указанию санитарно-эпидемиологической станции или органов государственного ветеринарного надзора, работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать 0,2%-ным раствором хлорамина или 0,1%-ным осветленным раствором хлорной извести.

Санитарную обработку рук производственный персонал должен также проводить после каждого перерыва в работе.

Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убое животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны по указанию ветеринарного врача цеха (санбойни) периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты).11.8. Смена санодежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

11.9. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.). В каждом пищевом цехе должен быть организован учет бьющихся предметов.

11.10. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.11.11. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных ,складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

11.12. При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

11.13. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе. Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике.

11.14. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

12. Дезинфекция, дератизация

12.1. На предприятиях необходимо проводить мероприятия по борьбе с мухами.

С целью предупреждения выплода мух своевременно удалять мусор и нечистоты. Выделенные для этого рабочие обрабатывают мусороприемники, выгребные ямы, туалеты, навозохранилища 1 - 2 раза в неделю дустом гексахлорана, 2 - 3%-ным раствором хлорофоса, 0,1%-ной водной эмульсией трихлорметафоса. Обработку жидких отбросов производят также сухой хлорной известью (1 кг на 1 м2 поверхности).

Для защиты помещений от проникновения в них мух окна, форточки, двери в теплое время года засетчивают.

Для истребления мух в помещениях применяют липкую бумагу. В нерабочее время для этой цели применяют химические препараты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР, при этом продукты из цеха удаляют, оборудование укрывают, а затем проветривают в течение 6 ч.

12.2. Для борьбы с тараканами применяют: свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1, раствор борной кислоты с сахаром или хлебом, пиретрум. Места гнездования тараканов обжигают паяльной лампой. Допускается применять 1%-ный водный раствор хлорофоса при соблюдении условий, указанных в п. 12.1 настоящих Правил.

12.3. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

- обивать пороги и двери помещений (на высоту 40 - 50 см) листовым железом или металлической сеткой;

- закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

- заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

- своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

12.4. Истребление грызунов проводят механическим (капканы, ловушки и пр.) и химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты-дератизаторы. В качестве химических средств истребления грызунов применяют: зоокумарин, крысид (альфа-нафтилтиомочевина), тиосемикарбозид (препарат тиомочевины), углекислый барий, фосфид цинка, ратиндан (дифанацин), углекислый газ.

Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

13. Обязанности администрации предприятия

13.1. Администрация предприятия обязана:

создать условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества;

обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачу экзаменов по санитарному минимуму;

неукоснительно выполнять требования территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы;

при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции;

обеспечить каждого работника предприятия комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию, и выдачу в чистом, исправном состоянии;

выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

довести до сведения всех работающих на предприятии настоящие Санитарные правила, организовать их изучение и обеспечить неуклонное выполнение.

14. Ответственность и контроль за выполнением Правил

14.1. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителей предприятий и начальников (мастеров) цеха.

14.2. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляют ведомственные санитарная и ветеринарная службы Министерства мясной и молочной промышленности СССР, территориальные учреждения санитарно-эпидемиологической службы и органы государственного ветеринарного надзора.

С изданием настоящих Правил отменяются Санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР 16 апреля 1970 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15 апреля 1970 г. Впредь до утверждения дополнения к настоящим Правилам для птицеперерабатывающих предприятий и цехов действуют соответствующие санитарные нормы Санитарных правил от 16 апреля 1970 г. и ветеринарные и санитарно-гигиенические требования к производству мяса птицы, утвержденные 30 декабря 1983 г.

**4. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы**

При определении органолептических показателей исследуется состояние кожи, чешуи, слизи, плавников, жабр, глаз, брюшка, внутренних органов, консистенция (окоченелость) мышц, наличие опухолей, экссудата в брюшной полости, слизи, жабр и запах в области анального отверстия, а также ставится проба варкой.

Визуальному осмотру подвергают всю партию, а органолептическому исследованию — не менее 30 экземпляров рыб из партии. Вскрытие головы, брюшной полости и мышц проводят трех-пяти экземпляров из числа осмотренных рыб.

При постановке пробы варкой берут около 100 г очищенной от чешуи или иного внешнего покрова рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом чистой воды и кипятят 5 мин.

Свежая рыба должна отвечать следующим требованиям безопасности. Рыба не должна иметь механических повреждений, признаков заболеваний и наружных паразитов. Жабры красного цвета, глаза прозрачные без повреждений, запах, свойственный живой рыбе. У свежеснулой рыбы хорошо выражена окоченелость мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц быстро исчезает). Чешуя (внешний покров) блестящая или слегка побледневшая с перламутровым отливом, плотно прилегает к телу; слизь прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха. Опухоли на теле отсутствуют. Кожа упругая, без посторонних пятен, имеет естественную окраску, плотно прилегает к тушке. Плавники цельные естественной окраски. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость. Глаза обычнно выпуклые или слегка запавшие, роговая оболочка прозрачна, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния. Брюшко имеет характерную для данного вида рыб форму, не вздутое. Анальное отверстие плотно закрыто, не выпячено, без истечения слизи. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает к костям, на поперечном разрезе спинные мышцы имеют характерный цвет для каждого вида рыб. Внутренние органы хорошо выражены, естественной окраски и структуры, без наличия опухолей, кишечник не вздут, без гнилостного запаха.

Бульон из безопасной свежей рыбы должен быть прозрачным, иметь на поверхности большие блестки жира, специфический запах; мясо должно хорошо разделываться на мышечные пучки.

Для признания безопасности живой рыбы она должна быть упитанной и проявлять все признаки жизнедеятельности с энергичным движением плавников, с нормальным движением жаберных крышек, которые поднимаются и опускаются равномерно.

Живая рыба с органолептическими, паразитологическими и радиометрическими показателями, удовлетворяющим установленным требованиям безопасности, используется без ограничений. Безопасной также признается живая рыба с ранениями на нижней и верхней челюстях при лове на крючок, незначительными покраснениями поверхности кожи, связанными с повреждениями орудием лова чешуи и эпителия без повреждения мышечной ткани.

Рыба с внешними и внутренними повреждениями может быть использована после зачистки поврежденных мест и последующей промышленной переработки.

Не допускается использование для пищевых целей тощей, снулой рыбы. Истощенную рыбу разрешается использовать в корм животным.

Рыба сомнительной безопасности (начальная стадия разложения) характеризуется следующими органолептическими показателями. Окоченелость мышц незначительная (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц исчезает медленно). Чешуя (иной покров) тусклая, легко выдергивается. Слизь мутная, липкая, с кисловатым запахом. Кожа легко отделяется от мышц. Жаберные крышки неплотно закрывают жаберную полость, они покрыты большим количеством разжиженной тусклой слизи красноватого цвета с запахом сырости и затхлости, цвет их от светло-розового до слабо-серого. Глаза впалые, несколько сморщенные, стекловидные, роговица тусклая. Брюшко плоское, деформированное, нередко вздутое. Мышечная ткань размягчена, сочная, легко разделяется на отдельные волокна. На поперечном разрезе спинные мышцы тусклые с отчетливым запахом сырости или легким кислым запахом. Почки и печень в стадии разложения, желчь окрашивает окружающие ткани в желто-зеленоватый цвет. Кишечник слегка вздут, мягкий, местами розоватый.

Бульон из рыбы сомнительной безопасности мутноватый, на поверхности мало жира (мелкие блески), запах мяса и бульона неприятный.

Рыба сомнительной безопасности к длительному хранению непригодна. При отсутствии в мышцах гнилостного запаха и отрицательных результатах лабораторного исследования ее допускается использовать после термической обработки при условии удаления измененных частей (жабр, кишечника и других).

При обсеменении микроорганизмами мяса рыбы сомнительной безопасности в пределах требований, предусмотренных п. 50 настоящих правил, допускается использование рыбы в корм после проварки при 100 °С в течение 20-30 мин с момента закипания.

При обсеменении мяса рыб микроорганизмами в количестве, превышающем требования, предусмотренные п. 50 настоящих правил, рыба подлежит утилизации или уничтожению.

У небезопасной рыбы исчезает окоченение мышц (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц сохраняется длительное время или совсем не выравнивается). Чешуя (иной покров) помятая, держится на коже слабо, легко отделяется. Слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом. Кожа складчатая, рыхлая. Жабры от темно-бурого до грязно-серого цвета, листочки их обнажены до эпителия и покрыты мутной тягучей слизью с неприятным гнилостным запахом, жаберные крышки раскрыты. Глаза ввалившиеся, сморщенные, подсохшие, радужная оболочка и вся полость глаза пропитаны кровью. Брюшко часто бывает вздутым или становится мягким, отвислым, на его поверхности нередко наблюдаются темные или зеленоватые пятна. Анальное отверстие выпячено, из него вытекает слизь неприятного гнилостного запаха. Мышечная ткань дряблая, мягкая, расползается, концы жабр легко отделяются от мяса или выступают самостоятельно. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, смешаны в однородную массу, издают резкий гнилостный запах.

Бульон из небезопасной рыбы сильно мутный с хлопьями мышечной ткани, жир отсутствует, запах мяса и бульона неприятный, гнилостный.

Небезопасная свежая рыба подлежит утилизации или уничтожению.

Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

Безопасная охлажденная рыба не должна иметь повреждений, должна быть с чистой поверхностью тела естественной окраски, жабрами от темно-красного до розового цвета. У всех рыб, кроме осетровых, возможен слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывании водой. Другие признаки безопасности рыбы оценивают в соответствии с п. 10 настоящих правил.

Небезопасная охлажденная рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем грязно-серой слизи. Рот и жабры раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; при сдавливании жаберных крышек появляется сукровица. Плавники рваные, брюшко осевшее, иногда рваное (лопанец), бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные. Мясо теряет упругость, ямка, образовавшаяся при надавливании, долго не исчезает. У испорченной рыбы на поверхности разреза в области спинных мышц возможна пятнистость или изменение цвета. Запах затхлый, гнилостный; у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. Проба варкой дает бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

Небезопасная рыба подлежит уничтожению или использованию в корм животным после проварки в течение 20 мин. с момента закипания.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы**

Безопасная свежемороженая рыба должна быть покрыта чешуей, непобитой или слабопобитой (кроме сельдевых) и иметь естественную для каждого вида окраску. Допускаются наличие некоторого покраснения наружных покровов и наличие поверхностного пожелтения, не проникающего под кожу (белорыбица, семга, нельма, лососи). Цвет жабр может варьировать от интенсивно-красного до тускло-красного. Поверхность разреза мышечной ткани в области спинных мышц имеет характерный для этого вида рыб однообразный цвет. Мышечная ткань после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. При продолжительном хранении в холодильнике у жирных рыб допускается наличие на поверхности нерезкого запаха окислевшегося жира.

Небезопасная свежемороженная рыба имеет тусклую и побитую поверхность, покрытую слоем замерзшей грязно-серой слизи. Рот и жабры раскрыты. Цвет жабр от сероватого до грязно-темного; плавники рваные; брюшко осевшее, иногда рваное, бывает с темными пятнами; глаза ввалившиеся, сморщенные, мутные, порой совсем отсутствуют. На поверхности разреза в области спинных мышц можно заметить пятнистость или изменение цвета. После оттаивания такая рыба издает затхлый, гнилостный запах;у жирных рыб ощущается резкий запах окислившегося жира, проникающий в толщу мяса. При постановке пробы варкой — бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

Небезопасная свежемороженая рыба используется в соответствии с п.27 настоящих правил.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы**

Безопасная соленая рыба характеризуется следующими показателями. Поверхность в зависимости от вида рыб серебристо-беловатой или темно-сероватой окраски (у рыбы крепкого посола может быть значительно потускневшей со светло-желтым оттенком, но не проникающим в мясо). Брюшко целое, слегка ослабевшее. Жаберные лепестки не расползаются, кожа снимается большими лоскутами, внутренние органы хорошо выражены. Мышечная ткань у крепко соленой рыбы умеренно плотная, а у средне- и слабосоленой — мягкой консистенции, но не расползается в тестообразную массу при растирании ее между пальцами. Мясо крупной рыбы на разрезе должно иметь однообразную ровную окраску соответственно породе и виду рыбы (семга — красно-розовую, лосось — оранжевую, судак, треска — белую и т.д.). Запах и вкус такой рыбы приятный, специфический для каждого вида рыб. Допускается слабое окисление жира на поверхности рыбы.

Небезопасная соленая рыба имеет тусклую поверхность, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом с неприятным затхлым или кислым запахом; бывают рыбы с разорванным брюшком. Жаберные лепески расползаются, кожа легко разрывается. Мышечная ткань дряблая, при растирании между пальцами превращается в тестообразную массу. На разрезе обнаруживаются разнообразные пятна грязно-серого или темного цвета с затхлым или гнилосным запахом. У жирных рыб отмечается пожелтение поверхностных частей мяса и острый запах окислившегося жира. Внутренние органы разрушены, молоки и икра как бы расплываются.

Для определения безопасности соленой рыбы, с признаками разложения, помимо пробы варкой, органолептически исследуют внутренние слои спинных мышц путем втыкания в мускулатуру рыбы горячего ножа, деревянной шпильки, перелома рыбы, извлечения спинных позвонков и проч.

К порокам рыбы сухого посола относятся: «загар», «зафуксинирование», омыление, плесневение, «ржавчина», окисление.

В области головы (около жабр) появляются розоватые темные пятна, глубоко проникающие в толщу мышц и называемые «загаром». Такая рыба относится к небезопасной.

Если красные пятна («фуксин») выступают только на поверхности рыбы в небольшом количестве, она пригодна в пищу после зачистки от этого налета. При сплошном красном налете на поверхности, проникающем в толщу мяса, и наличии прелого, неприятного запаха рыбу выбраковывают как небезопасную.

Рыба покрывается («омыляется») слизью грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом. Если слизь обнаружена только на поверхности тела и в жабрах, ее удаляют дву-, трехкратным промыванием в 3-процентном уксусно-солевом растворе (плотность 1,17-1,20) в течение 10-15 мин при соотношении массы рыбы и раствора 1:1. Такая рыба подлежит немедленному использованию. При более глубоких поражениях, когда разлагаются мышцы, рыбу признают небезопасной.

Образовавшуюся на поверхности рыбы зеленую, белую, серую или черную плесень удаляют чистой ветошью, пропитанной растительным маслом или иным способом. Если плесень проникла в глубину мышц, рыбу признают небезопасной.

Окисленной называют рыбу с заметными признаками гниения (мясо приобретает бледный цвет и гнилостный запах). Такая рыба относится к небезопасной.

Небезопасную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей, ее уничтожают или скармливают животным (3-5% к суточной кормовой норме) после 2-3 кратного вымачивания в чистой воде с последующей проваркой.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы**

Безопасная рыба холодного копчения должна иметь золотистый цвет, чистую и сухую поверхность. Цвет наружных покровов в зависимости от вида рыбы может варьировать от соломенно-желтого до коричневого. У неразделанной рыбы брюшко цело, плотной консистенции; у сельдевых — умеренно мягкое и невздутое.

Мышечная ткань серо-желтоватого цвета, плотной консистенции, при разрезе слегка крошится; у дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерпа, чавыча и др.) и у сельдевых рыб может быть мягкой или жестковатой. Запах и вкус, свойственные копченостям, приятные, характерные для данного вида рыбы. Допускается наличие на поверхности рыбы белково-жирового натека, незначительного налета соли, сбитость чешуи, у сельдевых — слабый запах окислившегося жира.

Небезопасная рыба холодного копчения влажная, тускло-золотистого цвета, иногда с зеленоватым, сероватым или черным налетом плесени. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренние органы находятся в стадии гнилостного разложения, с неприятным резким запахом. Рисунок мышечной ткани на разрезе нечеткий, мутный; мясо дряблой консистенции с резким гнилостным запахом.

Безопасная рыба горячего копчения имеет цвет (в зависимости от вида рыбы) от светло-золотистого до темно-коричневого, иногда с наличием небольших светлых мест (не закопченных); наружные покровы чистые и сухие или несколько увлажненные. Брюшко у неразделанной рыбы плотной консистенции, целое или лопнувшее от механических повреждений. Мясо легко распадается на отдельные кусочки, его консистенция плотная, суховатая или сочная. Запах и вкус приятный, характерные для данного вида рыбы. Допускаются небольшие механические повреждения кожи, незначительный запах дыма и привкус горечи от смолистых веществ; слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части сельдевых и лососевых рыб.

Небезопасная рыба горячего копчения влажная, грязно-золотистого цвета, иногда с налетом плесени и резким затхлым запахом. Брюшко дряблой консистенции, лопнувшее, внутренности с признаками гнилостного разложения. Мышечная ткань дряблая, запах мяса затхлый, гнилостный, прогорклый.

Небезопасная рыба горячего и холодного копчения используется в соответствии с п.27 настоящих правил.

**5.** Скот убивают на перерабатывающих предприятиях мясной промышленности, на скотоубойных пунктах, находящихся в системе потребительской кооперации, на убойно-санитарных пунктах колхозов, совхозов, подсобных и других хозяйств (предприятий), а также в личных подсобных хозяйствах граждан.

Перерабатывающие предприятия мясной промышленности обслуживают подразделения ветеринарного надзора, находящиеся в составе районной станции по борьбе с болезнями животных или ветеринарно-санитарной станции. В штате скотоубойных пунктов потребительской кооперации мощностью 25 и 10 голов рогатого скота в смену предусмотрена должность ветеринарного врача. Остальные убойные пункты и подворный убой обслуживают и контролируют ветеринарные специалисты государственной ветеринарной сети.

Ветеринарные специалисты, обслуживающие места убоя животных, несут ответственность за выпуск доброкачественного мяса и мясопродуктов. Следят за соблюдением ветеринарно-санитарных правил убоя скота и выработки продукции, за санитарным состоянием убойных предприятий, проводят экспертизу продуктов убоя и в необходимых случаях принимают меры по их обеззараживанию или утилизации.

На каждую партию животных (или отдельное животное), отправляемых на убой, должно быть оформлено ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка в установленном порядке. По прибытии животных на убойное предприятие ветеринарный врач (фельдшер) обязан проверить правильность оформления документации, осмотреть всех животных, при необходимости провести поголовную или выборочную термометрию. Ее проводят обязательно при поступлении на скотоубойные пункты животных, закупленных заготовительными организациями у населения, или скота, принадлежащего гражданам, или санитарного брака из хозяйств. Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в специальном журнале.

При доставке для убоя животных с положительными реакциями на бруцеллез и туберкулез или больных другими заразными болезнями, при которых убой на мясо допускается, а также животных с желудочно-кишечным болезнями, имеющих гнойные воспаления, раны и т.п., но нормальную температуру тела, принимают и перерабатывают отдельно от здоровых. После окончания убоя этих животных, а также в случае установления указанных болезней при послеубойной экспертизе цехи, оборудование и инвентарь обрабатывают и дезинфицируют.

Убою на мясо не подлежат животные до 14-сут. возраста (жеребята 28-сут.), птица - 30-сут. возраста.

Запрещается убой на мясо животных: больных или подозрительных по заболеваниям — сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, брадзотом и энтеротоксемией овец, катаральной лихорадкой крупного рогатого скота.

Запрещается также убой на мясо животных, подвергнутых лечению больных сибирской язвой, или вакцинированных против сибирской язвы в течение 14 дней, вакцинированных инактивированной вакциной против ящура в течение трех недель; однокопытных, не подвергнутых маллеинизации (в случае убоя без маллеинизации все продукты убоя утилизируются).

Запрещается отправлять на убой животных, клинически больных бруцеллезом и туберкулезом, а также животных с неустановленным диагнозом болезни; больных незаразными болезнями, имеющих пониженную или повышенную температуру тела.

Запрещается отправлять на убой животных, которым применяли антибиотики с лечебной или профилактической целью, в течение срока, указанного в наставлении по применению их в ветеринарии, обработанных пестицидами до истечения срока, указанного в действующем «Списке химпрепаратов, рекомендованных для обработки сельскохозяйственных животных против насекомых и клещей», а также животных в течение 30 суток.

Убой скота на мясо начинается с оглушения (мелких животных иногда перерабатывают без оглушения). Способ оглушения зависит от технической оснащенности мест убоя.

Вынужденный убой не допускается к обработке для последующего использования в пищу людям мясо от животных, погибших на пожаре, убитых молнией, электрическим током, замерзших, утонувших и т.п. Трупы таких животных подлежат утилизации.

Мясо — это туша или часть туши, полученная после убоя и первичной обработки скота и представляющая собой совокупность различных тканей - мышечной, соединительной, жировой, костной и др. (табл. 1). Это один из важнейших продуктов питания, обладающий высокой пищевой ценностью.

О причинах вынужденного убоя скота в хозяйстве составляется акт, который подписывается ветеринарным врачом. Этот акт и заключение ветлаборатории о результатах бактериологического исследования тушек вынужденно убитых животных предъявляются при доставке тушек на мясоперерабатывающее предприятие.

Если по результатам экспертизы, бактериологического и биохимического исследований мясо признано пригодным для использования в пищу, то такое мясо независимо от его качества выпускают только после проварки или направляют на изготовление мясных хлебов или консервов.

Реализация тушек на рынках запрещается. Выпуск такого мяса и других продуктов убоя в сыром виде, в том числе в сеть общественного питания, без предварительного обеззараживания проваркой также запрещается.

К случаям вынужденного убоя не относится:

- убой клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых кондиций, отстающих в росте и развитии;

- убой скота, которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия при условии убоя под контролем ветврача.

Мясо, убитых молнией, замерзших, утонувших, погибших при пожарах и от других случайных причин, расценивается как трупное и подлежит технической утилизации. Неиспорченные шкуры - без ограничений.

Экспертиза качества мяса и мясных товаров решает задачу определения соответствия товарных качеств действующим государственным стандартам, а также соответствия состава и наименования маркировке и сопроводительным документам, состояния условий и сроков хранения и связи их с качественными изменениями товара.

Мясо должно пройти ветеринарный контроль, мясные продукты — сертификацию по параметрам, предусмотренным «Медико-биологическими требованиями к качеству сырья и продукции».

Доброкачественность мяса и мясных товаров определяют органолептически. Мясо, отнесенное к сомнительной свежести хотя бы по одному признаку, подвергают химическому и микроскопическому анализам. Гистологическим методом определяют степень свежести мяса.