

Редакція:

10.07.2013



Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини
Міністерства аграрної політики України
від 7 червня 2002 року N 28

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
21 червня 2002 р. за N 524/6812

Із змінами і доповненнями, внесеними
наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України
від 10 липня 2013 року N 427

Відповідно до Законів України "Про ветеринарну медицину", "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини", з урахуванням вимог "Соглашения о сотрудничестве в области ветеринарии" країн - учасниць СНД і необхідності гармонізації вимог ветеринарної медицини нашої держави з вимогами Міжнародного епізоотичного бюро, країн СНД і ЄС та у зв'язку з потребою здійснення державного ветеринарно-санітарного нагляду та контролю за забоєм тварин, переробкою, зберіганням, транспортуванням й реалізацією продукції тваринного походження на всіх ділянках виробництва і зберігання, а також з метою забезпечення проведення державної ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясної продукції **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів (далі - Правила), що додаються.
2. Начальникам управлінь ветеринарної медицини в Автономній Республіці Крим, областей, міст, районів здійснювати ветеринарно-санітарний нагляд та контроль за організацією та проведенням ветеринарно-санітарної експертизи в суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження відповідно до чинного законодавства та цих Правил.
3. Зареєструвати ці Правила в Міністерстві юстиції України.

4. Уважати такими, що не застосовуються на території України, "Правила ветеринарного огляду убійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів", затверджені Головним управлінням ветеринарії Міністерства сільськогосподарства СРСР 27 грудня 1983 р. та погоджені з Головним санітарно-епідеміологічним управлінням Міністерства охорони здоров'я СРСР.

5. Управлінню забезпечення протиепізоотичної роботи забезпечити тиражування та розсилання Правил до державних установ ветеринарної медицини.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на першого заступника Голови Державного департаменту ветеринарної медицини Горжеева В. М.

Голова
Державного департаменту
ветеринарної медицини

П. І. Вербицький

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Державного департаменту
ветеринарної медицини Міністерства
аграрної політики України
від 7 червня 2002 р. N 28

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
21 червня 2002 р. за N 524/6812

ПРАВИЛА ПЕРЕДЗАБІЙНОГО ВЕТЕРИНАРНОГО ОГЛЯДУ ТВАРИН І ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

1. Загальні положення

1.1. Ці Правила розроблені на підставі Законів України "Про ветеринарну медицину", "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини", "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції", "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" з урахуванням положень міжнародних договорів України.

1.2. Правила встановлюють ветеринарно-санітарні вимоги при прийманні, передзабійному огляді тварин (сільськогосподарських, домашніх, диких, у тому числі домашньої і дикої птиці), післязабійному огляді туш і органів, ветеринарно-санітарні норми якості і безпеки м'яса та м'ясопродуктів, порядок проведення ветеринарно-санітарної експертизи, лабораторних досліджень, а також використання продукції, яка підлягає знешкодженню.

1.3. Вимоги зазначених Правил застосовуються щодо тварин (птиці), які підлягають забою, а також м'яса, м'ясопродуктів та продукції, призначеної для промислового використання, кормів тваринного походження тощо при заготівлі, виробництві, переробці, зберіганні, транспортуванні й реалізації (далі - на всіх етапах обігу).

1.4. Правила призначені для державних установ ветеринарної медицини України, у тому числі спеціалістів ветеринарної медицини, уповноважених здійснювати державний ветеринарно-санітарний нагляд та контроль за діяльністю суб'єктів господарювання щодо забою тварин, переробки, зберігання, транспортування й реалізації продукції тваринного походження, підрозділів ветеринарної медицини міністерств, інших центральних органів виконавчої влади та їх територіальних органів тощо, а також установ і організацій державної санітарно-епідеміологічної служби.

1.5. Вимоги цих Правил повинні враховуватись при розробці державних стандартів, санітарних правил, інших нормативно-правових актів, які регламентують питання обігу продукції тваринного походження.

1.6. Ці Правила є обов'язковими для виконання органами виконавчої влади, установами, організаціями, підприємствами, незалежно від форми власності та відомчої підпорядкованості, фізичними особами - суб'єктами підприємницької діяльності (далі - суб'єкти господарювання), які здійснюють діяльність у сфері обігу продукції тваринного походження.

2. Терміни і визначення

У цих Правилах застосовуються такі основні терміни і визначення:

База передзабійного утримання - відособлене приміщення (площадка) на території забійного підприємства для приймання, розміщення, ветеринарного огляду, сортування і відпочинку забійних тварин.

Бойня - забійне підприємство будь-якої форми власності, яке відповідає чинним ветеринарно-санітарним вимогам і призначене для забою тварин (птиці), первинної переробки, зберігання та реалізації сировини тваринного походження.

Ветеринарна ідентифікація - відповідність продукції, її клейм, штампів та маркування ветеринарним та іншим супровідним документам.

Ветеринарне клеймування м'яса - нанесення відбитка ветеринарного клейма на тушу, півтушу, четвертину, лівер та інші продукти забою після проведення ветеринарно-санітарної експертизи.

Ветеринарне свідоцтво (довідка) - разовий документ суворої звітності, виданий лікарем державної установи ветеринарної медицини, що підтверджує стан здоров'я тварин і факт проведення вакцинації та діагностичних досліджень, якість та безпеку продукції тваринного походження, інших об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду і місцевості їх походження.

Ветеринарно-санітарні правила і норми (далі - ветеринарні правила) - нормативно-правові акти, що встановлюють ветеринарні, ветеринарно-санітарні та інші вимоги, невиконання яких створює загрозу виникнення і розповсюдження хвороб тварин, у тому числі спільних для тварин і людини.

Ветеринарно-санітарний огляд - один із етапів ветеринарно-санітарної експертизи, що полягає в дослідженні м'яса, інших продуктів забою тварин (птиці) та м'ясних продуктів і проводиться відповідно до цих Правил.

Ветеринарно-санітарна оцінка - діяльність щодо визначення придатності (або непридатності) об'єктів ветсанекспертизи для використання за призначенням, в результаті якої видається відповідний документ.

Внутрішні органи - серце, легені з трахеєю, печінка, нирки, стравохід, шлунок, кишечник, селезінка, сечовий міхур та статеві органи, що видалені з туші.

Дезінвазія - заходи, спрямовані на знищення личинок, яєць та збудників інвазійних захворювань, які профілактують інвазійні хвороби людей і тварин.

Дезінфекція - заходи, спрямовані на знищення патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів, які профілактують інфекційні хвороби людей і тварин.

Державна лабораторія ветеринарно-санітарної експертизи на ринку - орган державного ветеринарно-санітарного нагляду і постійного контролю за дотриманням ветеринарно-санітарних правил, інших вимог чинних нормативно-правових актів на ринках (зоологічних ринках), інших підприємствах торгівлі, де організовано продаж тварин, продукції тваринного і рослинного походження, кормів тваринного і рослинного походження, кормових добавок тощо.

Зачищення туші (півтуші) - видалення із зовнішньої та внутрішньої поверхні туші (півтуші) залишків внутрішніх органів, згустків крові, діафрагми, бахромок, побитостей, абсцесів, бруду, синців за допомогою ножа та води.

Знешкодження (знезараження) - санітарно-технічна обробка продуктів забою тварин (проварювання, посол, заморожування тощо), що забезпечує їх безпеку для людей і тварин.

Знищення - спалювання або поховання після знезараження у біотермічних ямах трупів тварин і конфіскатів.

Ізолятор - ізольоване приміщення на карантинному дворі забійного підприємства для утримання хворих і підозрілих у захворюванні забійних тварин, що здійснюється за рішенням спеціаліста державної установи ветеринарної медицини у випадках, передбачених цими Правилами.

Карантин забійних тварин - перетримування у карантинному дворі (карантинному приміщенні) забійного підприємства тварин, підозрілих щодо інфекційних захворювань, з проведенням відповідних ветеринарно-санітарних заходів, а також до з'ясування інших обставин, які можуть виникнути при надходженні тварин.

Карантинний двір (карантинне приміщення) - ізольований двір (приміщення) передзабійної бази забійного підприємства.

Конфіскати - туші, частини туші та органи худоби, визнані ветеринарно-санітарним наглядом не придатними на харчові потреби та допущені для виробництва кормової і технічної продукції.

Кормове борошно тваринного походження - продукт, який отримують із нехарчових відходів, конфіскатів, малоцінних субпродуктів, із трупів худоби, допущених спеціалістом ветеринарної медицини для переробляння на кормове борошно.

М'ясне борошно - кормовий продукт, що виробляють з м'якушевих відходів забою та переробляння худоби з додаванням до 10 % кісток.

М'ясокісткове борошно - кормовий продукт, що виробляють з м'якушевих відходів забою та переробляння худоби з додаванням до 45 % кісток.

Кісткове борошно - кормовий продукт, що виробляють із сирих та виварених кісток, паренки, кісткового напівфабрикату, кісткового залишку.

Лівер - серце, легені, трахея, печінка, діафрагма, вилучені з туші в їх природному з'єднанні (у свиней, крім того, язик із глоткою та гортанню).

М'ясні продукти (м'ясопродукти) - продукти, отримані в результаті технологічної обробки м'яса шляхом варіння, сушіння, соління, просолювання, коптіння тощо.

М'ясо - туша, півтуша, четвертина або її частина, що являє собою сукупність м'язової, жирової, сполучної тканин з кістками.

М'ясокомбінат (птахокомбінат) - суб'єкт господарювання будь-якої форми власності із завершеним виробничим циклом, що здійснює забій тварин, переробку м'яса та інших продуктів забою, виробництво, зберігання та реалізацію м'ясних продуктів, технічної сировини відповідно до чинних нормативно-правових актів.

М'ясопереробне підприємство - суб'єкт господарювання будь-якої форми власності, що здійснює переробку м'яса та інших продуктів забою, виробництво, зберігання та реалізацію м'ясних продуктів відповідно до чинних нормативно-правових актів.

Нормативні документи - стандарти, технологічні інструкції тощо.

Обвалене м'ясо - м'ясо, відокремлене від кісток.

Обіг продукції тваринного походження - діяльність суб'єктів господарювання, яка пов'язана з утриманням, транспортуванням, торгівлею тваринами, а також з виробництвом, переробкою, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного походження.

Отруєння тварин (птиці) - захворювання тварин (птиці), викликане надходженням в організм отрути, токсинів антропогенного або природного походження.

Партія тварин - будь-яка кількість тварин одного виду, статі, віку, що надходить в одному транспортному засобі і супроводжується однією товарно-транспортною накладною та одним ветеринарним свідоцтвом.

Передзабійне витримування - утримання худоби без корму перед забоєм протягом встановленого часу для звільнення шлунково-кишкового тракту від вмісту. Худобі надають вільний водопій, який припиняють за три години до забою.

Передзабійний ветеринарний огляд - клінічне обстеження тварин, проведене спеціалістом ветеринарної медицини перед відправкою на забійне підприємство та безпосередньо перед забоєм на забійному підприємстві тощо.

Порядок ветеринарно-санітарного огляду - схема комплексного, послідовного дослідження продуктів забою тварин.

Продукти забою - продукти, отримані при забої тварин, що призначені для харчових, кормових, фармацевтичних та промислових потреб.

Продукти тваринного походження, призначені для використання у фармацевтиці - органи, залози, тканини і органічні рідини тварин, внутрішні органи та інші субпродукти, які використовуються для виготовлення фармацевтичних препаратів.

Продукти тваринного походження, призначені для промислового використання - сирі шкури, шкіри, хутро, вовна, волос, щетина, перо, пух, роги, копита, кістки, кров, кишки, а також молочні продукти, призначені для використання у промисловості.

Промислова переробка (промпереробка) - виробництво на м'ясокомбінаті (птахокомбінаті) або м'ясопереробному підприємстві м'ясних продуктів (ковбасні вироби, копченості, консерви, пресерви тощо) відповідно до нормативних документів.

Санітарна бойня - ізольоване приміщення, обладнане для забою хворої (підозрілої у захворюванні) худоби і знезаражування продуктів забою.

Субпродукти - внутрішні органи, голови, ноги, хвости, вим'я, м'ясна обрізь, отримані під час переробляння худоби.

Поділяються на м'якушеві (лівер, мозок, язик, селезінка, нирки, вим'я, м'ясо стравоходу, м'ясна обрізь, калтики), слизові (яловичі та баранячі рубці з сітками і сичуги, яловичі книжки, свинячі та кінські шлунки), м'ясокісткові (голови та хвости, крім свинячих), шерстні (голови свинячі та баранячі в шкурі, хвости свинячі, ноги свинячі та яловичі, пухові суглоби, губи яловичі та кінські, вуха).

Субпродукти птиці - потрухи, шия, голова, ноги по гомілково-стопний і крила по ліктьовий суглоби. До потрухів відносяться: печінка без жовчного міхура, серце з перикардом або без нього, м'язовий шлунок без вмісту і кутикули.

Туша (тушка) тварини - тіло забитої тварини до, під час і після знімання шкури, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста.

Свиняча туша може бути в шкурі, з задніми ногами або зі знятим крупом. Туша поросят-молочників повинна бути в шкурі, з головою та ногами.

Тушка птиці - знекровлена птиця, з якої видалене оперення.

Тушка птиці випатрана - тушка птиці, у якої видалені всі внутрішні органи, голова, шия, ноги.

Тушка птиці напіввипатрана - видалення із тушки птиці кишечника з клоакою, яйцеводу та сформованого яйця.

Утилізація - переробка трупів тварин і конфіскатів у знешкоджені технічні й кормові продукти.

Хвороби списку А - заразні хвороби тварин, що швидко поширюються та можуть призвести до важких соціально-економічних наслідків або становити загрозу для здоров'я людей і негативно впливати на національну безпеку та міжнародну торгівлю. Список А визначається Міжнародним епізоотичним бюро.

Хвороби списку Б - заразні хвороби, що мають соціально-економічне значення і/або являють собою загрозу для здоров'я людей і тварин у межах країни, а також мають значення для міжнародної торгівлі тваринами і продукцією тваринного походження. Список Б визначається Міжнародним епізоотичним бюро.

Холодильник (холодокомбінат) - підприємство, призначене для зберігання продукції тваринного походження при понижених, у тому числі мінусових, температурах, устаткування і функціонування якого відповідає вимогам нормативних документів.

3. Загальні вимоги

3.1. Усі види забійних тварин і птиці перед забоєм підлягають ветеринарному огляду з вибірковою чи поголовною термометрією (на розсуд спеціаліста ветеринарної медицини), а м'ясо та інші продукти забою - ветеринарно-санітарній експертизі, в ході якої повинні бути визначені якість та безпека продукції тваринного походження, що призначена для харчування людей, годівлі тварин і подальшої переробки.

Реалізація і використання м'яса та інших продуктів забою тварин (птиці), що не пройшли ветеринарно-санітарної експертизи та отриманих від тварин, що не піддані передзабійному огляду в установленому порядку, забороняється.

3.2. Передзабійний ветеринарний огляд тварин (птиці) і ветеринарно-санітарну експертизу м'яса та м'ясопродуктів здійснюють спеціалісти державних установ ветеринарної медицини, а також спеціалісти підрозділів ветеринарної медицини міністерств, інших центральних органів виконавчої влади та їх територіальних органів тощо, які пройшли спеціальну підготовку та атестовані у встановленому порядку.

3.3. Після здійснення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясопродуктів спеціалісти ветеринарної медицини проводять клеймування, а також видають відповідні ветеринарні документи (ветеринарне свідоцтво, ветеринарна довідка) щодо подальшого їх використання.

3.4. Спеціалісти ветеринарної медицини відповідають за достовірність результатів проведеної ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясопродуктів відповідно до чинного законодавства.

3.5. М'ясо та м'ясопродукти, що закуплені за кордоном, повинні відповідати ветеринарно-санітарним правилам, нормам і вимогам критеріїв безпеки та нешкідливості для людини та тварин, згідно з нормативно-правовими актами України.

3.6. Відповідальність за виконання цих Правил покладається на спеціалістів ветеринарної медицини, керівників організацій та підприємств, що здійснюють забій худоби (птиці), переробку, зберігання та реалізацію м'ясопродуктів, інших продуктів забою, а також на громадян - власників тварин і птиці.

3.7. Спеціалісти ветеринарної медицини не несуть відповідальності за невідповідність готової продукції показникам, що не передбачені ветеринарно-санітарними правилами.

4. Ветеринарно-санітарні вимоги до заготівлі, транспортування і передзабійного утримання тварин

4.1. До категорії забійних тварин належать: велика рогата худоба (у т. ч. яки, буйволи), свині, вівці, кози, олені, коні, осли, мули, верблюди, кролі, нутрії, домашня птиця - кури, качки, індокачки, гуси, індики, цесарки, перепели та інші види, які вирощуються для забою на м'ясо.

4.2. Забій тварин на м'ясо здійснюється після їх поголовного клінічного огляду спеціалістом ветеринарної медицини.

(абзац перший пункту 4.2 у редакції наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

При цьому звертають увагу на поведінку тварини, її клінічний стан, вгодованість, на цілісність шкіряного покриву та його забруднення, на стан видимих слизових оболонок та ін.

У разі відхилень у поведінці звертають увагу на функцію нервової системи (пригнічення, збудження, тремтіння, переступання ногами, зміну пози, виражуватість, полохливість тощо). На шкірі відмічають стан шерстного покриву (облісіння, забруднення, скуйовдженість, відсутність блиску, наявність висипів, пухлин, ран, синців, крапкових та іншої форми крововиливів, абсцесів, фурункулів, запальних набряків та інших змін). При огляді слизових оболонок звертають увагу на зміну кольору (синюшність, блідість, почервоніння, жовтяничність, крововиливи, травмування тощо).

При огляді тварин відзначають відсутність жуйних рухів, здуття рубця, ознаки розладу шлунково-кишкового каналу, часте сечовиділення та інші відхилення в клінічному стані, а також визначають категорію вгодованості.

За визначенням спеціаліста ветеринарної медицини забійні тварини підлягають поголовній або вибірковій термометрії.

4.3. До забою на м'ясо допускають тільки здорових тварин.

4.4. Забій хворих та підозрілих щодо захворювань тварин, а також тих, що знаходяться під загрозою загибелі (травми, опіки, радіоактивне опромінення, переломи тощо), проводиться під контролем представника державної установи ветеринарної медицини району (міста) тільки у випадках, передбачених цими Правилами.

(пункт 4.4 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

4.5. Підлягають вибраковуванню та забою тварини, хворі заразними хворобами: контагіозною плевропневмонією великої рогатої худоби, класичною чумою свиней, лейкозом великої рогатої худоби, бруцельозом (клінічно хворі та реагуючі при імунологічному або алергічному дослідженні), інфекційним епідидимітом баранів, туберкульозом (клінічно хворі та реагуючі на туберкулін), злоякісну катаральну гарячку великої рогатої худоби, інфекційним енцефаломієлітом коней, інфекційною анемією коней, інфекційним бронхітом та інфекційним ларинготрахеїтом птиці, вірусним ентеритом качок та гусей, віспою птиці, інфекційною бурсальною хворобою (хворобою Гамборо), хворобою Марека, лейкозом птиці, синдромом зниження несучості, реовірусним ентеронефритом індиків.

М'ясо та інші продукти, отримані від забою цих тварин, використовуються в порядку, передбаченому цими Правилами, а також діючими інструкціями щодо боротьби з указаними хворобами.

4.6. Забороняється забій тварин на м'ясо і вони підлягають знищенню:

4.6.1. При перших випадках виявлення заразних хвороб (крім туберкульозу і бруцельозу) за вказівкою Головного державного інспектора ветеринарної медицини України або його заступників хворі тварини можуть бути знищені.

4.6.2. При ящурі (у перших випадках захворювання в благополучній місцевості), чумі великої рогатої худоби, чумі дрібних жуйних, лихоманці долини Рифт, інфекційній катаральній лихоманці (блутанг), африканській чумі коней, африканській чумі свиней, сибірці (хворі і підозрілі у захворюванні), гідроперикардиті, сказі, губчастоподібній енцефалопатії, скрейпі овець, сапі, ензоотичному лімфангоїті коней, венесуельському енцефаломієліті коней, японському енцефаліті коней, вірусному артеріїті коней, артриті-енцефаліті кіз, інфекційному метриті коней, туляремії, парувальній хворобі коней, чумі верблюдів, емфізематозному карбункулі, злоякісному набряку, брадзоті, інфекційній ентеротоксемії овець, анаеробній дизентерії ягнят і поросят, ботулізмі, правцю, меліоїдозі коней (несправжній сап), міксоматозі і геморагічній хворобі кролів, грипі, ньюкаслській хворобі птиці, хламідіозі.

4.6.3. Тварин, які знаходяться в стані агонії, що встановлює тільки спеціаліст ветеринарної медицини.

4.7. Забороняється відправляти на забійні підприємства тварин:

підданих лікуванню сироваткою проти сибірки до закінчення 14 діб, а також щеплених вакцинами до закінчення термінів, зазначених у настановах щодо їх застосування;

тварин до 14-денного віку;

однокопитих (коней, мулів, ослів та ін.), не малеїнізованих за 3 доби перед забоєм;

тварин із невстановленим діагнозом хвороби, які мають підвищену або понижену температуру тіла;

тварин, яким застосовували антибіотики, антигельмінтики та інші препарати з лікувальною або профілактичною метою, до закінчення терміну очікування, зазначеного в настановах щодо їх застосування;

тварин, оброблених пестицидами, до закінчення термінів, зазначених у настановах щодо їх застосування;

тварин протягом 30 діб, а птицю - 10 діб після останнього згодовування їм риби, рибних відходів або рибного борошна;

тварин, яким з лікувальною метою вводили гормональні та інші стимулювальні препарати, антибіотики, препарати, які пригнічують функцію залоз внутрішньої секреції, зокрема мають тиреостатичну, естрогенну, андрогенну або гестагенну дію, до закінчення термінів повного виведення з організму, зазначених у настановах щодо їх застосування;

птицю за наявності таких ознак: скуйовдженість оперення, набрякання суглобів, синусів голови, сережок, витікання з носа, ока, рота, розладів шлунково-кишкового каналу, наявність віспинок на гребені і сережках. Її переробляють на санітарній бойні або у цеху забою в господарствах, де вона вирощувалася.

4.8. Заготівля і вивіз тварин для забою на забійні підприємства, м'ясокомбінати (птахокомбінати) здійснюються із місцевості, благополучної щодо особливо небезпечних і карантинних хвороб.

(пункт 4.8 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

4.9. Кожна партія тварин, що направляється на забій, повинна супроводжуватись ветеринарним свідоцтвом форми N 1 (у межах району - ветеринарна довідка) з обов'язковим зазначенням даних, передбачених формою свідоцтва (довідки), у тому числі про планові діагностичні дослідження, благополуччя тварин щодо заразних хвороб, а також останні терміни застосування антибіотиків, стимулювальних препаратів тощо.

За відсутності відповідних ветеринарних документів забій тварин забороняється.

4.10. Тварини, які направляються на забій, підлягають ветеринарному огляду з вибірковою термометрією на розсуд спеціаліста ветеринарної медицини. Відібраних тварин відокремлюють від загального поголів'я і готують до відвантаження і транспортування на забійне підприємство.

При можливості тварин перед відправкою на забійне підприємство витримують без корму в господарстві: велику і дрібну рогату худобу, верблюдів і оленів - не менше 15 годин, свиней - 5 - 10 годин, кролів та нутрій - 12 годин. Такі тварини мають бути направлені на забій не пізніше 5 годин після надходження на забійне підприємство.

У господарстві перед відправленням птиця витримується без корму з урахуванням часу на транспортування: кури, курчата, цесарки, індики, перепели - 8 годин; гуси та качки - 6 годин, інші види - відповідно до технології.

Термін передзабійної витримки в господарстві повинен бути вказаним у товарно-транспортній накладній.

Якщо тварин перед забоєм не витримували в господарстві, то їх витримують на забійному підприємстві у такі терміни:

велику і дрібну рогату худобу, оленів, верблюдів, коней, ослів та мулів - не менше 24 годин;

свиней - 12 годин;

телят і поросят направляють на забій через 6 годин після їх надходження;

тварин, що мають ознаки втоми, ставлять на відпочинок терміном на 24 - 48 годин при поїнні та годівлі, відповідно до фізіологічних норм, а надалі з ними поводяться, як зазначено вище.

4.11. Тварин, не придатних для подальшого вирощування і відгодівлі, із травматичними ушкодженнями, хворих на незаразні захворювання з нормальною температурою тіла, направляють на забій окремою партією. Крім того, постачальник подає акт про вибраковку, погоджений з державною установою ветеринарної медицини.

4.12. Тварин, що позитивно реагують під час дослідження на бруцельоз, туберкульоз, лейкоз, лептоспіроз, лістеріоз, хворих на класичну чуму, бешиху свиней та інші захворювання, при яких м'ясо після знешкодження допускається до споживання, можна відправляти на забійні підприємства тільки за наявності відповідних ветеринарних документів. Порядок перевезення і відповідні ветеринарно-санітарні заходи, яких необхідно дотримуватися під час транспортування, забою і переробки тварин, визначені відповідними нормативно-правовими актами.

(пункт 4.12 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

4.13. На забійні підприємства тварин доставляють спеціально обладнаним автомобільним, залізничним, водним, повітряним транспортом або гоном відповідно до діючих нормативних документів.

Забороняється транспортувати на одному транспортному засобі хворих та здорових тварин (птицю).

4.14. Спеціаліст ветеринарної медицини суб'єкта господарювання контролює порядок заготівлі, відвантаження та транспортування тварин для забою. Відвантаження здійснюється здавачем, вивантаження - працівниками забійних підприємств. При транспортуванні залізничним, водним та повітряним транспортом ветеринарно-санітарний контроль здійснюють органи державної ветеринарної медицини. З моменту закінчення вивантаження, оформлення і підписання сторонами товарно-транспортної накладної тварини вважаються прийнятими. Відповідальність за кількість голів та їх зберігання несе забійне підприємство.

4.15. Після прибуття партії тварин на забійне підприємство спеціаліст державної установи ветеринарної медицини перевіряє правильність оформлення супровідних документів, а також відповідність зазначеного у них поголів'я тварин фактичному, потім дає вказівки про порядок вивантаження тварин і розміщення їх на базах підприємства, проводить поголовний ветеринарний огляд (за необхідності і термометрію) та встановлює ветеринарно-санітарний нагляд за цими тваринами, згідно з показниками, зазначеними у додатку 1.

Птицю, що надійшла на забійне підприємство, після приймання направляють на забій. У випадку її перетримки перед забоєм більше 12 годин проводять повторний ветеринарний огляд.

4.16. Однокопитні (коні, осли і мули) перед забоєм підлягають повторному огляду на сап і дослідженню методом однократної офтальмомалеїнізації або за допомогою аналізу сироватки крові в пластинчастій реакції аглютинації.

Тварини, що реагують на сап, підлягають знищенню, а ті, що реагують при дослідженні сироватки крові в РА, для уточнення діагнозу досліджують із застосуванням підшкірної

малеїнової проби. При негативному результаті підшкірної малеїнової проби тварин вважають благополучними щодо сапу і направляють на забій.

При забої однокопитних без попередньої малеїнізації всі продукти забою направляють на утилізацію.

4.17. Партія, у якій виявлені тварини: хворі на заразні хвороби, у стані агонії, забиті під час транспортування або трупи, а також у випадках невідповідності наявної кількості голів, зазначених у супровідних документах, підлягає карантинуванню до встановлення діагнозу або причин невідповідності, але не більше трьох діб.

4.18. Трупи тварин, виявлені в транспортних засобах, не вивантажують, а піддають лабораторному дослідженню на сибірку. У разі невиявлення сибірки їх направляють на утилізацію в місця, визначені посадовими особами, які здійснюють державний ветеринарно-санітарний контроль. Відправлення трупів тварин здійснює власник цієї партії худоби під контролем спеціаліста державної установи ветеринарної медицини.

У випадку підтвердження діагнозу на сибірку проводять протисибіркові заходи відповідно до діючої інструкції.

4.19. Забійні підприємства зобов'язані приймати тварин відразу після прибуття, в порядку надходження, не пізніше ніж через 2 години після їх доставки. Прийняту худобу групами (за належністю суб'єктам господарювання) розміщують у загонах. Дорослих некастрованих самців (бугаїв, кнурів, жеребців) розміщують індивідуально.

4.20. Вивіз і вивід тварин, що надійшли на забій із території забійних та м'ясопереробних підприємств, забороняється. У разі потреби видалення забійних тварин із території підприємства, питання погоджується з державною установою ветеринарної медицини.

4.21. При надходженні для забою тварин, що реагують під час дослідження на бруцельоз, туберкульоз, а також у випадках, коли забій хворих або підозрілих у захворюванні тварин (птиці) дозволений цими Правилами, їх приймають окремо від здорових тварин і направляють на санітарну бойню. У разі відсутності санітарної бойні забій проводять у забійному цеху підприємства наприкінці зміни або в окремо визначений день за узгодженням із державною установою ветеринарної медицини.

Після закінчення забою тварин проводять дезінфекцію відповідно до нормативно-правових актів.

4.22. При виявленні сибірки в партії худоби, під час транспортування залізницею, автотранспортом або прийманні на забійному підприємстві всі тварини підлягають ветеринарному огляду і термометрії.

Велику рогату худобу, овець, кіз, верблюдів, коней, оленів із нормальною температурою тіла без ознак захворювання карантинують, вводять їм протисибіркову сироватку в профілактичній дозі і встановлюють за ними ветеринарно-санітарний нагляд зі щоденною термометрією. Після закінчення трьох днів після пасивної імунізації карантиновану худобу поголовно термометрують і тварин з нормальною температурою тіла направляють на санітарну бойню для забою. Свиней без клінічних ознак захворювання та з нормальною температурою тіла направляють на санітарну бойню для забою.

Тварин усіх видів, що мають клінічні ознаки захворювання, негайно поміщають в ізолятор і лікують. Після закінчення 14 днів від початку лікування та за нормальної температури тіла їх направляють на санітарну бойню для забою.

За необхідності (епізоотична ситуація, економічна доцільність тощо) спеціалісти державної установи ветеринарної медицини у кожному конкретному випадку комісійно можуть приймати рішення про знищення (спалювання) таких тварин.

При встановленні випадків захворювання або загибелі тварин від сибірки, які знаходяться на базах передзабійного утримання або направлені на забій, діють, як зазначено вище у даному пункті.

4.23. У випадку захворювання великої рогатої худоби емфізематозним карбункулом або загибелі від даної хвороби усі тварини цієї партії підлягають ветеринарному огляду. Тварин із нормальною температурою і без клінічних ознак захворювання направляють для негайного забою окремою партією, хворих ізолюють і піддають лікуванню. Тварин, які видужали, витримують 14 днів з моменту встановлення нормальної температури, а потім направляють на забій.

4.24. При виявленні в партії тварин, що надійшли на забій хворі або підозрілі на захворювання ящуrom, всю партію тварин негайно направляють для забою на санітарну бойню. За неможливості переробки такої худоби на санітарній бойні, забій проводять у забійному цеху в порядку, визначеному цими Правилами.

Ветеринарно-санітарну оцінку м'яса та інших продуктів забою здійснюють у порядку, зазначеному в пункті 7.2.1.

У разі доставки на забійне підприємство тварин, що переохворіли ящуrom і відправлені з господарств у перші 3 місяці після зняття карантину з господарства, а також тварин, щеплених проти ящуру інактивованою вакциною, їх направляють на забій протягом 21 дня після вакцинації, приймають і забивають також окремою партією. Забій і ветеринарно-санітарну оцінку м'яса і продуктів забою проводять у порядку, зазначеному в пункті 7.2.3.

У разі забою в господарстві тварин, що переохворіли ящуrom і забитих не пізніше 3 місяців після захворювання, а також щеплених проти ящуру і забитих не пізніше 21 дня після щеплення, туші та інші продукти забою використовуються лише в даному господарстві.

4.25. Не допускається використовувати в їжу м'ясо усіх видів домашніх і промислових (диких) тварин, що загинули при пожежі, транспортних пригодах, забитих блискавкою, електричним струмом, що замерзли, потонули тощо. Трупні таких тварин утилізують: переробляють на кормове борошно або за відсутності розкладу направляють на корм свиням, птиці, звірам, що утримуються в розпліднику, після мікробіологічного дослідження на наявність сальмонел, а за необхідності - збудників інших інфекційних й інвазійних захворювань, що є небезпечними для тварин, та обов'язкового проварювання.

(пункт 4.25 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

5. Ветеринарно-санітарні вимоги щодо переробки тварин

5.1. Експертиза і узгодження проектів планування та будівництва підприємств щодо забою тварин, виробництва, переробки, зберігання продукції тваринного походження проводиться відповідно до нормативних документів, за погодженням з органами державного ветеринарно-санітарного та державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

5.2. Оцінку ветеринарно-санітарного стану переробних підприємств, боєнь, цехів тощо проводять органи державного ветеринарно-санітарного нагляду відповідно до діючих нормативних документів.

5.3. Забій і переробка тварин на забійних та м'ясопереробних підприємствах повинні здійснюватися тільки під постійним контролем спеціалістів державної установи ветеринарної медицини.

5.4. У приміщеннях для забою тварин і розробки туш (тушок) обов'язкове дотримання умов, що забезпечують мінімальне забруднення м'яса та інших продуктів забою.

Повинні бути виключені зустрічні технологічні потоки сировини і готової продукції.

5.5. Підприємства (цехи), призначені для переробки тварин (птиці), оснащують холодильними камерами для охолодження, підморожування, заморожування і зберігання м'яса та інших продуктів забою.

5.6. Робочі місця лікарів-ветсанекспертів мають бути обладнані відповідно до ветеринарно-санітарних вимог, зазначених у пункті 6.1.

5.7. Оглушення тварин при забої проводиться за умов, що виключає їх загибель.

Нутровка туш повинна бути завершена не пізніше 45 хв. після оглушення тварин і не пізніше 30 хв. після їх знекровлення.

5.8. Туші великої рогатої худоби, свиней, верблюдів, однокопитних піддають ветеринарно-санітарній експертизі після поділу на півтуші; туші телят, поросят, овець і кіз - без розчленовування на півтуші.

5.9. Не допускається контакт продуктів забою (туш, внутрішніх органів та ін.), визнаних непридатними для використання на харчові потреби, з продуктами забою, які використовуються на харчові потреби.

(пункт 5.9 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

5.10. Ендокринно-ферментну сировину та кров на фармацевтичні і харчові потреби збирають тільки від здорових тварин.

(абзац перший пункту 5.10 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

У випадку встановлення в процесі забою тварин інфекційних хвороб, зазначених у розділі 4, кров від цих тварин, а також вся кров, що знаходилася в накопичувачах, змішана з кров'ю хворих тварин, підлягає на тому самому підприємстві знешкодженню при температурі не нижче 100° С протягом двох годин.

Кров, отримана від забою тварин, хворих на туберкульоз, бруцельоз, лістеріоз, чуму і бешиху свиней, інфекційний атрофічний риніт, хворобу Ауескі, лейкоз або підозрілих у захворюванні цими хворобами, а також від тварин, забитих на санітарній бойні, переробляється лише на кормові і технічні потреби шляхом проварювання при досягненні температури в товщі маси не нижче 85° С протягом 2 годин.

(абзац третій пункту 5.10 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

5.11. Випуск із забійного підприємства тушок птиці у невипатраному вигляді забороняється.

5.12. М'ясо кнурів, з урахуванням проби варкою, направляють на промислову переробку, а за наявності стійкого специфічного запаху - утилізують.

5.13. У випадку виявлення або підозри на зоонозні захворювання тварин спеціаліст державної установи ветеринарної медицини суб'єкта господарювання повинен сповістити головних державних інспекторів ветеринарної медицини району (міста) вивезення і ввезення тварин чи продуктів забою та державну установу санітарно-епідеміологічної служби за місцем розташування суб'єкта господарювання.

6. Порядок проведення ветеринарно-санітарного огляду туш та інших продуктів забою тварин

6.1. На забійних підприємствах з переробки тварин обладнують робочі місця - точки ветеринарно-санітарної експертизи (далі - точки ВСЕ) для проведення ветеринарно-санітарної експертизи туш та інших продуктів забою.

Точки ВСЕ повинні бути достатньо освітлені, а при потребі обладнані й додатковими світильниками, з підведенням гарячої і холодної води зі змішувачами, крани яких не відкриваються руками, стерилізаторами, ємностями з дезрозчинами, кнопками для зупинки конвеєрної лінії, пристроями (лічильник) для реєстрації виявлених випадків захворювань, ємностями для конфіскацій.

Точку ВСЕ для огляду внутрішніх органів птиці додатково обладнують столом, гвинтовим стільцем зі спинкою, вішалами з підвісками для тимчасового розміщення тушок на 10 - 15 голів.

Відповідальність за обладнання точок ВСЕ несе адміністрація (власник) суб'єкта господарювання.

6.2. На забійних підприємствах із потоковим процесом переробки тварин обладнують такі точки ВСЕ:

6.2.1. На лінії переробки великої рогатої худоби і оленів - чотири точки ВСЕ для огляду: голів, внутрішніх органів, туш, фінальна.

Примітка. Фінальна точка ВСЕ являє собою запасну підвісну дорогу або окреме приміщення на завершальному етапі розробки туш і призначена для детального ветеринарного огляду туш, підозрілих у захворюванні тварин, або для остаточного виявлення відхилень (уражень) від норми та прийняття рішення про порядок використання продуктів забою.

6.2.2. На лінії переробки свиней - п'ять точок ВСЕ для огляду: підщелепних (нижньощелепних) лімфатичних вузлів на сибірку (при розробці туш зі зніманням шкури цю точку розміщують за ділянкою знекровлення, а при переробці свиней без знімання шкури або зі зняттям крупону - після обпалювальної печі, поєднуючи місце огляду лімфатичних вузлів з точкою огляду голови); голів; внутрішніх органів; туш; фінальна.

6.2.3. На лінії переробки овець і кіз - три точки ВСЕ для огляду: внутрішніх органів; туш; фінальна.

6.2.4. При переробці однокопитних тварин (коней, ослів, мулів) і верблюдів - чотири точки ВСЕ для огляду: голів (на сап), внутрішніх органів, туш і фінальна.

6.2.5. На лінії переробки птиці: при потужності конвеєра до 4000 голів за годину обладнують дві точки ВСЕ для огляду: внутрішніх органів і тушок, фінальна; при потужності конвеєра понад 4000 голів на годину (на одноконвеєрних лініях) - три точки ВСЕ: для огляду внутрішніх органів і тушок, видалених внутрішніх органів та фінальна.

Перша точка ВСЕ на лінії переробки птиці повинна бути обладнана на ділянці видалення внутрішніх органів, друга - безпосередньо після розділення видалених внутрішніх органів,

фінальна - перед ділянкою клеймування, пакування тушок і на ділянці огляду знятих із конвеєра вибракуваних тушок та внутрішніх органів.

6.2.6. При переробці кролів і нутрій - дві точки ВСЕ для огляду: внутрішніх органів і фінальна.

6.3. Забороняється переробка тварин на конвеєрних лініях із необладнаними точками (точкою) ВСЕ і за умови неукомплектованості спеціалістами ветеринарної медицини відповідно до нормативно-правових актів.

6.4. На забійних підприємствах, що не мають поточкових ліній для переробки тварин, ветеринарно-санітарний огляд продуктів забою проводять на столах або відповідних вішалах у спеціально відведених місцях з дотриманням вимог цих Правил.

6.5. При переробці тварин на забійних підприємствах кожну тушу великої рогатої худоби, овець, кіз, свиней і коней, а також голову (крім голів овець і кіз), лівер, шлунково-кишковий тракт і шкуру нумерують тим самим номером. Внутрішні органи, видалені на конвеєрні столи, необхідно оглядати синхронно з тушею.

6.6. До завершення ветеринарно-санітарного огляду туш і органів (включаючи трихinelоскопію туш свиней) всі продукти забою, крім шкур усіх видів тварин, ніг і вух великої рогатої худоби, голів і ніг овець і кіз, не повинні видаляти із забійно-розробного цеху.

(пункт 6.6 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

6.7. Голови і внутрішні органи для ветеринарно-санітарного огляду повинні бути підготовлені працівником забійного підприємства у такому порядку:

6.7.1. Голови великої рогатої худоби відокремлюють від туші, фіксують на гачках (рухомого конвеєра) або вішалах за кут зрощення гілок нижньої щелепи чи перснеподібний хрящ гортані або на столі. Потім язик підрізають на верхівці і з боків так, щоб він не був ушкоджений, вільно випадав із міжщелепового простору і щоб були збережені всі лімфатичні вузли, які підлягають обстеженню.

6.7.2. Голови коней відокремлюють від туші і після діставання язика вирубують (випилують) носову перетинку, зберігаючи її цілісність.

6.7.3. Голови свиней надрізають, залишають при тушах до закінчення післязабійного огляду, для чого після знімання шкіри або після обпалювання голову надрізають з боку потилиці й лівої щоки з одночасним вичлененням потилично-атлантичного суглоба, вирізанням язика з гортанню з міжщелепового простору. Голову залишають до закінчення огляду усіх продуктів забою.

6.7.4. Голови телят, овець і кіз відокремлюють по потилично-атлантичному суглобі, залишаючи при туші до закінчення огляду всіх продуктів забою.

6.7.5. Серце, легені з трахеєю, печінка, які видалені з туші, повинні бути між собою в природному зв'язку. Їх підвішують на гачки або розміщують на конвеєрі чи на столі. Селезінка у великої рогатої худоби, овець, кіз може бути в природному зв'язку з рубцем або відокремлена від нього і подана для огляду разом із лівером; у свиней і коней - у природному зв'язку зі шлунково-кишковим трактом. Нирки оглядають при туші.

Шлунково-кишковий тракт, статеві органи, вим'я розміщують для огляду на конвеєрі або нерухомому столі.

6.7.6. Тушу і півтушу, підвішені за ахіллові сухожилки, оглядають на підвісних дорогах або на стелажах (столах).

6.7.7. Шкуру оглядають на столі після відокремлення від туші.

6.8. Порядок огляду продуктів забою тварин

6.8.1. Велика рогата худоба (у т. ч. яки, буйволи), олені, верблюди

Голова: оглядають ззовні, розрізають і оглядають підщелепні (нижньощелепні), привушні, заглоткові медіальні (за необхідності - латеральні) лімфатичні вузли. Оглядають і прощупують язик і губи. Роблять розтин біля кореня язика (цистицеркоз, актиномікоз). Розрізають і оглядають жувальні м'язи шарами, на всю ширину, паралельно до їхньої поверхні (великий жувальний м'яз - двома розрізами, крилоподібний - одним) з кожного боку для виявлення цистицеркозу.

Селезінка: оглядають ззовні, пальпують, розрізають поздовж, за необхідності роблять мазки-відбитки, які фарбують і мікроскопують.

Примітка. Мазки-відбитки роблять при здійсненні ветеринарно-санітарної експертизи в умовах державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках, при внутрішньогосподарському та подвірному забої тварин.

Серце: оглядають і розтинають навколосерцеву сумку. Звертають увагу на стан епікарда, міокарда, розрізають по білясинусній борозні (великій кривизні), оглядають стан крові, ендокарда, клапанного апарата; проводять два-три поздовжніх і один-два нескрізних поперечних розрізи міокарда (на цистицеркоз, саркоцистоз тощо).

Примітка. При здійсненні ветсанекспертизи в умовах державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринку, при внутрішньогосподарському та подвірному забої тварин проводять додатково нескрізні повздовжні (листочкоподібні) розрізи міокарда через 1 см.

Легені: оглядають ззовні і пальпують. Розтинають лівий бронхіальний, трахеобронхіальний, середостінні лімфатичні вузли. Розрізають та оглядають паренхіму в місцях бронхів великого розміру (аспірація кров'ю, кормовими масами та ін.) і місцях виявлення патологічних змін.

Печінка: оглядають і прощупують із діафрагмального і вісцерального боків. У випадку зрощення діафрагми з печінкою останню відокремлюють і оглядають на наявність патологічних змін. Розрізають і проводять огляд порталних лімфатичних вузлів. З вісцерального боку за ходом жовчних протоків роблять 2 - 3 нескрізних розрізи. Жовчний міхур оглядають, пальпують, за необхідності розрізають.

Нирки: видаляють із капсули; оглядають і пальпують, у разі виявлення патологічних змін розрізають по великій кривизні.

Стравохід. Шлунок (передшлунок): оглядають ззовні серозну оболонку. У разі потреби шлунок розрізають для огляду слизової оболонки. Оглядають стравохід (на саркоцистоз, цистицеркоз).

Кишечник: оглядають з боку серозної оболонки і розрізають декілька брижових лімфатичних вузлів.

Вим'я: оглядають, прощупують і роблять один-два глибоких паралельних розрізи в кожній половині вимені. Розрізають надвименні лімфатичні вузли.

Матка. Сім'яники. Сечовий міхур. Підшлункова залоза: оглядають, а в разі потреби розрізають.

Тушу: оглядають із зовнішньої і внутрішньої поверхні, звертаючи увагу на наявність крововиливів, пухлин та інших патологічних змін.

При підозрі на інфекційну хворобу або в інших випадках, пов'язаних із патологічними змінами в органах і тканинах, на розсуд спеціаліста ветеринарної медицини, розрізають лімфатичні

вузли: поверхнево-шийні (передлопаткові), пахові (першого ребра і власне паховий), реберно-шийні, міжреберні, грудний, поперекові, клубові, тазові, колінної складки, поверхневі пахові і підколінні.

За необхідності для виявлення цистицерків додатково вздовж розрізають м'язи шиї, лопатко-ліктьові, спинні, поперекові, стегову групу м'язів і м'язи діафрагми.

У телят оглядають також пуповину і за необхідності розрізають суглоби кінцівок (зап'ясткові і скакальні).

6.8.2. Вівці, кози

Ветеринарний огляд проводять у тому самому порядку, як у великої рогатої худоби. Для виявлення казеозного лімфаденіту оглядають лімфатичні вузли: поверхневий шийний і колінної складки. Голови піддають зовнішньому огляду, а за необхідності їх оглядають, як у великої рогатої худоби.

6.8.3. Свині

Голова: при обробці туш із зніманням шкіри роблять поздовжній розріз шкіри і м'язів у підщелепному просторі від раневого отвору в напрямі кута зрощення гілок нижньої щелепи, розтинають навколишні тканини і оглядають по обидва боки підщелепні (нижньощелепні) лімфатичні вузли (на сибірку). Якщо туші свиней обробляють без зняття шкур або зі зняттям крупону, то підщелепні лімфатичні вузли та інші частини голови оглядають після обпалювання. За можливості, огляду піддають також заглоткові лімфатичні вузли.

Далі розрізають і оглядають підщелепні, заглоткові, привушні і шийні лімфатичні вузли, великий і крилоподібний жувальні м'язи (по одному розрізу з обох боків - на цистицеркоз). Оглядають язик, слизову оболонку гортані, надгортанник і мигдалики.

Селезінка: оглядають ззовні, за необхідності розрізають вздовж паренхіму і лімфатичні вузли.

Легені: оглядають ззовні, пальпують і розрізують бронхіальні (лівий, правий і середній), середостінні лімфатичні вузли. За необхідності розрізають та оглядають паренхіму в місцях бронхів великого розміру (аспірація кормом, кров'ю тощо).

Серце, нирки, шлунок, кишечник, стравохід: оглядають і досліджують так само, як і у великої рогатої худоби. За необхідності розрізають і оглядають шлункові лімфатичні вузли.

Печінка: прощупують і оглядають діафрагмальну і вісцеральну поверхні, розрізають паренхіму з вісцерального боку на місці з'єднання часток упоперек жовчних протоків.

Туша: оглядається так само, як і великої рогатої худоби. Для дослідження на цистицеркоз за необхідності розрізають і оглядають м'язи: шийні, лопатко-ліктьові (анконеуси), грудні, поперекові, крижові, задньостегові і діафрагму.

При підозрі на наявність запальних процесів (абсцеси тощо), локалізованих у глибоких шарах м'язової тканини, проводять повздовжні розрізи м'язів і розрізають регіональні лімфатичні вузли.

Усі туші обов'язково досліджують на трихінельоз так, як зазначено в розділі 7 цих Правил.

6.8.4. Однокопитні тварини (коні, осли, мули)

Голова: розрізають підщелепні (нижньощелепні) і під'язикові лімфатичні вузли; оглядають носову порожнину і вирубану (випилян) носову перегородку (на сап). Язик оглядають і за необхідності - розрізають.

Легені: розрізають трахею, великі бронхи та оглядають слизову оболонку. Розрізають усі бронхіальні, а також глибокі шийні лімфатичні вузли, розташовані вздовж трахеї. Розрізають двома розрізами праву і ліву частину легень. Оглядають і пальпують місце розрізу.

Селезінка, серце, печінка, нирки, кишечник, шлунок та інші органи: оглядають так само, як і у великої рогатої худоби.

Туша: оглядають із зовнішнього і внутрішнього боків. При підозрі на інфекційні хвороби розрізають і оглядають такі самі лімфатичні вузли туші, як і у великої рогатої худоби. Додатково оглядають м'язи (із внутрішнього боку лопатки) на меланоми, внутрішню поверхню черевної стінки на альфортіоз.

У випадку підозри на онхоцеркоз (наявність видимих патологічних змін у вигляді розростання грануляційної тканини, рубцювання в ділянці холки тощо) роблять косо поздовжній розріз м'язів за ходом потиличної зв'язки до рівня остистого відростка першого грудного хребця.

Туші коней досліджують на трихінельоз, як зазначено в розділі 7 цих Правил.

6.8.5. Порядок огляду продуктів забою птиці

Кожна тушка повинна бути розрізана робітником підприємства або автоматичним пристроєм таким чином, щоб усі органи та грудочеревну порожнину тушки було добре видно під час огляду. Видалення внутрішніх органів з тушки до ветеринарного огляду забороняється.

Тушка: звертають увагу на ступінь знекровлення, вгодованість; зміни на шкірі, підшкірній клітковині, у м'язах, на серозних і слизових оболонках, у синусах і суглобах (намуляння на кілі, ущільнення, травми, крововиливи, рани, набряки, забруднення тощо).

Внутрішні органи: особливу увагу звертають на печінку (колір, розмір, консистенція), селезінку, нирки, серце, легені, шлунок і кишечник із клоакою, яєчники та яйцепровід, серозні оболонки грудочеревної порожнини, фабрицієву сумку, а в разі потреби - розрізають.

6.8.5.1. За наявності патологоанатомічних змін у тушці або органах, характерних для інфекційних, інвазійних або незаразних хвороб, тушку разом із внутрішніми органами знімають з лінії для більш ретельного огляду, і в разі потреби - направляють у державну лабораторію ветеринарної медицини для дослідження.

6.8.5.2. Тушки птиці зі змінами, що не потребують бракування всієї тушки: грудні намуляння (нарости), крововиливи, переломи кісток ніг і крил, незначні ушкодження шкіри, що виникли в процесі технологічної обробки, дерматити на обмежених ділянках шкіри - пропускаються далі по лінії для проведення подальшого зачищення спеціалістами ветеринарної медицини.

6.8.5.3. Всі тушки, органи та інші частини тушок повинні бути забраковані і направлені на утилізацію, якщо вони мають патологоанатомічні зміни, властиві для множинних пухлин, септицемії, токсемії, з ознаками великих крововиливів на всій тушці або забруднених вмістом шлунково-кишкового тракту, фарбою, леткими маслами або іншими невластивими тушкам запахами, а також конфіскати: трахею, стравохід, зоб, кутикула м'язового шлунка, кишечник із клоакою, яйцепровід і яєчники, сім'яники, селезінка і жовчний міхур.

6.8.6. Ветеринарно-санітарний огляд продуктів забою **диких промислових тварин та пернатої дичини, кролів і нутрій**, а також санітарну оцінку м'яса та інших продуктів забою проводять, як зазначено в розділах 12 і 13 цих Правил.

6.9. Результати ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та інших продуктів забою, а також досліджень на трихінельоз реєструють у журналах встановленої форми.

6.10. Продукти забою після закінчення ветеринарно-санітарної експертизи можуть бути використані без обмежень, з обмеженнями (виготовлення окремих видів м'ясних продуктів на м'ясопереробному підприємстві), після знешкодження; утилізовані або знищені.

6.11. Ветеринарне клеймування м'яса усіх видів тварин проводять відповідно до Інструкції по клеймуванню м'яса (із змінами), затвердженої наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12.06.97 N 19 та зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 25.09.97 за N 447/2251, а шкіряної та хутрової сировини - до Інструкції з порядку ветеринарного клеймування шкіряної та хутрової сировини, затвердженої наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 03.07.2001 N 52 та зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 03.10.2001 за N 855/6046.

6.12. У всіх випадках, коли у розділах цих Правил не вказується про обмеження випуску м'яса й інших продуктів забою та про необхідність дезінфекції шкур, щетини, волосу, пуху і пір'я тощо, їх випускають без обмежень.

6.13. При встановленні інфекційних захворювань проводять ветеринарно-санітарні заходи (дезінфекція приміщень, обладнання тощо) відповідно до нормативно-правових актів.

7. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних та інвазійних хворобах

Інфекційні хвороби Списку "А"

7.1. У разі виникнення хвороб Списку "А" вперше в окремому господарстві, за визначенням державної надзвичайної протиепізоотичної комісії при Кабінеті Міністрів України, все сприйнятливие поголів'я підлягає забою і знищенню.

У випадку виникнення епізоотії чи панзоотії в кожному конкретному випадку діють, як зазначено в п. 7.2 - 7.13.

7.2. Ящур

Випуск м'яса та інших продуктів забою в сирому вигляді забороняється.

7.2.1. М'ясо та інші продукти, отримані від забою хворих тварин за відсутності патологоанатомічних змін у туші або виявленні незначних уражень, а також від тварин, підозрілих у захворюванні, що перехворіли, щеплених інактивованою вакциною (до закінчення 21 дня) у неблагополучних пунктах і загрозовій зоні, використовують залежно від мікробіологічного дослідження. У випадку виявлення в м'ясі або внутрішніх органах сальмонел внутрішні органи направляють на утилізацію, а туші випускають після проварювання або на виготовлення консервів, м'ясних хлібів. Внутрішній жир перетоплюють.

За відсутності сальмонел тушу, жир і внутрішні органи переробляють на варені, варено-копчені ковбасні вироби та м'ясні хліби. При неможливості переробки на вказані вироби їх знезаражують проварюванням.

Примітка. Якщо на підприємстві немає ковбасного або консервного виробництва, то зазначені туші і субпродукти допускаються після знешкодження до транспортування на найближчі ковбасні або м'ясоконсервні заводи в межах області, але тільки з дозволу державної установи ветеринарної медицини і при дотриманні діючих нормативних документів.

7.2.2. За наявності поодиноких дрібних, численних або великих некротичних вогнищ у м'язах (тазових і грудних кінцівках, плечового пояса тощо), а також при ускладнених формах ящуру, що супроводжувались гангренозним або гнійним запаленням кінцівок, вимені та інших органів, тушу й органи направляють на утилізацію.

Кістки випускають із підприємства тільки після їх проварювання протягом 2,5 годин або утилізують (переробляють на сухі корми тваринного походження на цьому самому підприємстві).

Кишки, стравохід, сечові міхури підлягають технологічній обробці окремо від іншої сировини з наступним промиванням усередині і ззовні 0,5 %-ним розчином формальдегіду або вимочуванням у насиченому розчині кухонної солі, підкисленому оцтовою кислотою 0,08 %-ної концентрації: кишок - протягом 4 годин, стравоходів і сечових міхурів - протягом 24 годин. Указані продукти, які не знешкоджені зазначеним способом, направляють на утилізацію.

Слизові оболонки шлунків свиней і сичугів великої рогатої худоби дозволяється використовувати для одержання пепсину на тому самому підприємстві.

Збір ендокринної сировини (гіпофіза, надниркових, підшлункової, щитовидної, парашитовидної та інших залоз), ферментної (слизової оболонки сичугів) та спеціальної (крові, жовчі, спинного мозку тощо) від тварин, підозрілих у захворюванні, хворих (до встановлення діагнозу), перехворілих ящуром, а також підозрюваних у зараженні, забороняється.

Усі боєнські відходи, призначені для використання у корм тваринам (у тому числі кров, фібрин тощо), випускають тільки після проварювання, із доведенням температури в товщі маси не нижче 80° С протягом 2 годин або переробляють на тому самому підприємстві на сухі корми тваринного походження. Рішення про їх використання приймає державна установа ветеринарної медицини.

7.2.3. Туші та всі інші продукти, отримані від забою тварин, що перехворіли ящуром і направлені на забій до закінчення 3 місяців після одужання і зняття карантину з господарства, а також від тварин, щеплених інактивованою вакциною проти ящуру протягом 21 дня в неблагополучних щодо ящуру областях, випускають без обмеження, але їх не дозволяється вивозити за межі області. Ці продукти можуть бути завезені в інші регіони тільки з дозволу Державного департаменту ветеринарної медицини України. Збір ендокрино-ферментної та спеціальної сировини від таких тварин забороняється.

Якщо з часу зняття карантину з господарства минуло більше трьох місяців, тварин, що перехворіли ящуром, а також тварин, щеплених проти ящуру через 21 день після щеплення, дозволяється відправляти на забійне підприємство, а м'ясо та інші продукти забою у цьому випадку реалізують у межах країни без обмеження.

7.2.4. При забої у господарстві тварин, хворих ящуром, м'ясо та інші продукти їх забою використовують тільки після термічної обробки і тільки в цьому самому господарстві. Вивіз їх у сирому вигляді за межі господарства забороняється.

Шкури, роги, копита, волос і щетина підлягають дезінфекції згідно з нормативно-правовими актами.

7.3. Везикулярний стоматит

М'ясо та інші продукти забою, отримані від хворих, підозрілих у захворюванні тварин, піддають проварюванню з наступною переробкою на підприємстві.

Шкури дезінфікують.

7.4. Везикулярна хвороба свиней

7.4.1. М'ясо та інші продукти, отримані від забою хворих, підозрілих у захворюванні та в зараженні свиней, а також до закінчення 6 місяців після зняття карантину з неблагополучних господарств, використовують для виготовлення варених, варено-копчених і копчено-

запечених ковбасних виробів та консервів, залежно від результатів мікробіологічного дослідження.

Субпродукти використовують для виготовлення сальтисонів, варених ковбас і консервів із дотриманням прийнятих технологічних режимів.

7.4.2. Кістки після витопки жирів, слизові оболонки шлунків, ратиці переробляють на сухі корми тваринного походження на тому самому підприємстві, де були забиті свині.

Кишки, сечові міхури і стравоходи обробляють 0,5 %-ним розчином формальдегіду протягом однієї години з наступним промиванням водою, після чого використовують на цьому самому підприємстві. Кишкова та інша сировина, не знешкоджена зазначеним способом, направляється на утилізацію.

Шкури від хворих, підозрілих у захворюванні та зараженні тварин, дезінфікують.

7.5. Чума великої рогатої худоби. Чума дрібних жуйних

У випадку виявлення хворих, підозрілих у захворюванні тварин після забою туші, кров, шкури і всі інші продукти забою знищують спалюванням.

При забої тварин, що перехворіли чумою, м'ясо і субпродукти після мікробіологічного дослідження направляють на промислову переробку.

Шкури дезінфікують.

7.6. Контагіозна плевропневмонія великої рогатої худоби

7.6.1. Туші та неуражені внутрішні органи направляють на проварювання або для переробки на варені ковбаси і консерви.

Патологічно змінені органи утилізують.

7.6.2. Кишки, після обробки і консервування солінням, використовують на загальних підставах.

Шкури дезінфікують.

7.7. Контагіозний пустульозний дерматит овець і кіз (контагіозна ектима)

7.7.1. При доброякісній формі хвороби тушу і внутрішні органи після видалення (зачищення) патологічно змінених, набряклих тканин направляють на промпереробку.

7.7.2. При зливній, геморагічній і гангренозній формах тушу разом із внутрішніми органами направляють на утилізацію.

Шкури дезінфікують.

7.8. Лихоманка долини Рифт

У випадку виявлення змін, характерних для даної хвороби, туша та інші продукти забою, а також усі знеособлені продукти забою підлягають знищенню.

7.9. Інфекційна катаральна лихоманка (блутанг)

При післязабійному виявленні ознак захворювання всі продукти забою тварин знищують.

Шкури дезінфікують.

7.10. Віспа тварин

7.10.1. Туші і внутрішні органи великої рогатої худоби, овець, кіз, свиней та коней при доброякісній формі хвороби і загоєнні пустул після видалення (зачищення) патологічно змінених, набряклих тканин направляють на промпереробку.

7.10.2. Туші, а також продукти забою при зливній, геморагічній і гангренозній формах утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.11. Африканська чума коней (африканська чума однокопитних)

У випадку виявлення хвороби при післязабійній експертизі всі продукти забою спалюють.

При забої тварин, що перехворіли, м'ясо і субпродукти направляють на виготовлення варених ковбас або консервів.

Шкури дезінфікують.

7.12. Африканська чума свиней

При виявленні ознак африканської чуми свиней туші з внутрішніми органами і шкірою знищують спалюванням.

7.13. Класична чума свиней

7.13.1. Туші і продукти забою від тварин, хворих і підозрілих у захворюванні, випускати в сирому вигляді забороняється. Свині, щеплені проти чуми, що мають перед забоєм підвищену температуру або в яких після забою виявлені патологічні зміни внутрішніх органів, оцінюються так само, як хворі чумою.

За наявності дистрофічних або інших (ускладнених) патологічних змін у мускулатурі тушу з внутрішніми органами направляють на утилізацію.

7.13.2. За відсутності патологічних змін у туші і внутрішніх органах рішення про їх використання приймають після мікробіологічного дослідження на наявність сальмонел. У випадку виявлення в м'ясі або внутрішніх органах сальмонел, внутрішні органи направляють на утилізацію або знищують, а туші - на проварювання або на виготовлення консервів, м'ясних хлібів. Внутрішній жир перетоплюють.

За відсутності сальмонел тушу, сало і внутрішні органи переробляють на варені, варено-копчені ковбасні вироби, консерви, м'ясні хліби або проварюють.

Шкури дезінфікують.

Інфекційні хвороби Списку "Б"

7.14. Сибірка

7.14.1. При підозрі на сибірку подальший забій тварин припиняють. Від підозрілої туші беруть шматочок селезінки, змінені ділянки тканини, уражені лімфатичні вузли, трубчасту кістку з мозком і направляють у лабораторію для мікроскопічного, бактеріологічного та імунологічного дослідження. До одержання результатів тушу і всі продукти забою ізолюють у відокремлене місце під контролем спеціаліста державної установи ветеринарної медицини.

7.14.2. При виявленні збудника сибірки з допомогою мікроскопії тушу з органами і шкурою, не очікуючи результатів бактеріологічного дослідження, спалюють.

Усі знеособлені продукти (ноги, вуха, вим'я, кров тощо), отримані від забою інших тварин, змішані з продуктами забою від хворої на сибірку тварини, спалюють. У кожному конкретному

випадку це питання вирішується державною установою ветеринарної медицини.

Шкури від здорових тварин, що контактували зі шкурою від тварини, хворої на сибірку, підлягають дезінфекції згідно з інструкцією.

Після видалення туші та інших продуктів забою, вражених сибіркою, у забійному цеху проводять дезінфекцію відповідно до нормативно-правових актів.

При виявленні на конвеєрі туші з ознаками сибірки кількість туш, можливо контамінованих збудником сибірки в ході технологічного процесу, визначається державною установою ветеринарної медицини.

Туші і продукти забою, підозрілі в контамінації бацилами сибірки в ході технологічного процесу, негайно знезаражують проварюванням, але не пізніше 6 годин з моменту забою, у відкритих котлах протягом 3 годин з початку закипання, а в закритих котлах при тиску пари 0,5 МПа - протягом 2,5 години. За неможливості провести знешкодження в зазначений термін ці туші повинні бути ізольовані в приміщення з температурою не вище плюс 10° С, а потім направлені на знешкодження, як зазначено вище, але не пізніше 48 год. з моменту забою. У випадку невиконання цих вимог туші і продукти забою, що підлягають знешкодженню, повинні бути направлені на знищення спалюванням.

7.14.3. При негативному результаті мікроскопічного дослідження всі продукти забою, підозрілі в контамінації збудником сибірки, залишають в ізоляції до одержання результатів бактеріологічного дослідження. Необхідність проведення інших заходів у цеху (дезінфекції тощо) визначається спеціалістом державної установи ветеринарної медицини.

При підтвердженні мікробіологічним дослідженням діагнозу на сибірку туші та продукти забою, підозрювані в контамінації бацилами сибірки, знищують, як зазначено в підпункті 7.14.2.

У випадках забою щеплених тварин до 14 днів після щеплення і за умови письмового підтвердження спеціаліста ветеринарної медицини про те, що тварина перед забоєм була клінічно здорова, з нормальною температурою тіла тощо, а результати лабораторних досліджень матеріалу з цієї туші на сибірку негативні - м'ясо та інші продукти забою направляють на корм тваринам або утилізують.

Шкури, які при дослідженні за реакцією Асколі реагували позитивно, вважають сибірковими і знищують спалюванням.

7.15. *Хвороба Ауєскі*

7.15.1. Туші і субпродукти від тварин, хворих і підозрілих у захворюванні, в сирому вигляді не випускають.

Голову утилізують, а санітарна оцінка м'яса і субпродуктів проводиться за результатами мікробіологічних досліджень. У випадках виявлення сальмонел тушу направляють на проварювання або на виготовлення м'ясних хлібів, консервів, внутрішні органи - утилізують. За відсутності сальмонел тушу, сало і внутрішні органи переробляють на варені, варено-копчені ковбаси, м'ясні хліби або консерви. Інші продукти забою (крім шкур, ріг та ратиць) утилізують.

7.15.2. За наявності дистрофічних та інших патологічних змін у мускулатурі тушу із субпродуктами направляють на утилізацію.

Шкури, роги, ратиці дезінфікують.

7.16. *Гідроперикардит*

У випадку виявлення при післязабійній експертизі змін, характерних для гідроперикардиту, туша та органи підлягають утилізації або знищенню.

М'ясо і внутрішні органи, отримані при забої клінічно здорових тварин, але підозрюваних у зараженні збудником гідроперикардиту, направляють на варені ковбаси або консерви, а внутрішні органи - на утилізацію.

Шкури дезінфікують.

7.17. Лептоспіроз. Ку-лихоманка. Хламідіоз

7.17.1. Якщо встановлено лептоспіроз і є дистрофічні зміни м'язів або жовтяничність, тушу і внутрішні органи направляють на утилізацію.

За відсутності дистрофічних змін і жовтяничності тушу і субпродукти випускають після проварювання, а уражені органи та кишечник утилізують.

7.17.2. При встановленні у тварин Ку-лихоманки, хламідіозу тушу і органи без змін випускають після проварювання. Змінені органи, а також кров утилізують.

При хламідіозі тварин кишечник, стравохід, сечовий міхур за відсутності у них патологоанатомічних змін використовують після обробки 0,5 %-ним розчином формальдегіду протягом 30 хв. Кістки проварюють протягом 2,5 год.

7.17.3. Туші та інші продукти, отримані від забою тварин, що реагують позитивно при дослідженні на лептоспіроз, хламідіози, Ку-лихоманку, і за відсутності у них клінічних ознак або патологоанатомічних змін у м'язовій тканині та органах випускають без обмежень.

Шкури, волос, роги і копита, отримані від забою тварин, клінічно хворих лептоспірозом, хламідіозом або Ку-лихоманкою, випускають після дезінфекції.

7.18. Сказ

7.18.1. При встановленні ознак сказу тушу з внутрішніми органами і шкурою знищують.

7.18.2. Тушу та інші продукти забою, одержані від тварин, покусаних хворими на сказ тваринами, знищують.

7.18.3. При забої клінічно здорових тварин неблагополучної щодо сказу групи туші та інші продукти забою направляють на промпереробку.

7.19. Паратуберкульоз (паратуберкульозний ентерит, хвороба Іона)

За наявності патологічних змін у кишечнику, брижових лімфатичних вузлах, гортані, міжщелеповому просторі (набряки) голову, змінені органи і кишечник із брижею направляють на утилізацію, а тушу та інші продукти забою - на промпереробку.

Виснажені туші, а також органи, за наявності у них зазначених уражень, утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.20. Лейкоз

7.20.1. При будь-якій формі лейкозу у випадках ураження м'язів, лімфатичних вузлів туші, декількох паренхіматозних органів або при виявленні лейкозних розростань (бляшок) на серозних покриттях, незалежно від вгодованості, тушу та інші продукти забою (крім шкур) утилізують.

7.20.2. При ураженні окремих лімфатичних вузлів або органів, але за відсутності змін у скелетній мускулатурі, такі лімфатичні вузли й органи направляють на утилізацію, а туші та

неуражені органи використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження. При виявленні сальмонел тушу і неуражені органи направляють на проварку або виготовлення консервів, а за їх відсутності - на виготовлення ковбасних виробів.

7.20.3. При позитивному результаті гематологічного дослідження тварини на лейкоз, але за відсутності патологічних змін, властивих лейкозу, тушу й органи направляють на виготовлення варених ковбасних виробів, м'ясних хлібів, консервів, а при позитивному результаті тільки імунологічного дослідження тварини, продукти забою використовують для виготовлення варених ковбас.

7.20.4. Шкури при шкіряній формі лейкозу утилізують, а при інших формах - дезінфікують.

7.21. Бруцельоз. Інфекційний епідидиміт баранів

7.21.1. М'ясо, отримане від забою тварин усіх видів, що мали клінічні або патологоанатомічні ознаки бруцельозу, підлягає переробці на консерви, м'ясні хліби чи проварці.

М'ясо, отримане від здорових тварин із неблагополучних господарств, а також від таких, що реагують на бруцельоз у благополучних господарствах, підлягає переробці на консерви, м'ясні хліби або проварюванню за дотримання умов, зазначених у розділі 18 цих Правил. У ветеринарному свідоцтві про це повинна бути відповідна відмітка.

7.21.2. М'ясо, отримане від забою овець і кіз з ознаками інфекційного епідидиміту, а також тих, що реагують на інфекцію, підлягає переробці на консерви, м'ясні хліби або проварюванню.

7.21.3. Кістки, отримані при обвалці м'яса усіх видів тварин із клінічними або патологоанатомічними ознаками, або тих, що реагують на бруцельоз, направляють на витопку харчового жиру або виробництво сухих кормів тваринного походження.

7.21.4. Голову, печінку, серце, легені, нирки, шлунки й інші внутрішні органи, отримані від забою тварин усіх видів, що реагують на бруцельоз або мають клінічні ознаки бруцельозу, реалізовувати в сирому вигляді не дозволяється. Їх випускають після проварювання.

7.21.5. Яловичі і свинячі вуха та ноги, яловичі губи і свинячі хвости попередньо перед промисловою обробкою або проварюванням повинні бути ошпарені чи обпалені, баранячі і свинячі голови - обпалені, шлунки - ошпарені.

7.21.6. Вим'я від корів, що реагують на бруцельоз, але без клінічних ознак та патологоанатомічних змін бруцельозної етіології, випускають після проварювання, а за їх наявності - утилізують. Вим'я овець і кіз утилізують.

7.21.7. Кишки, стравоходи і сечові міхури, отримані від тварин, що реагують на бруцельоз, витримують в 15 %-ному сольовому розчині, що містить 0,5 % соляної кислоти, протягом 48 год. при температурі 15 - 20° С. Рідини повинно бути удвічі більше ніж сировини. Кишки, стравоходи і сечові міхури, отримані від тварин, клінічно хворих на бруцельоз, підлягають технічній утилізації.

7.21.8. Кров від тварин, клінічно хворих і тих, які при дослідженні реагують на бруцельоз, дозволяється використовувати для виготовлення сухих кормів тваринного походження.

Шкури, роги, копита, отримані при забої усіх видів тварин, клінічно хворих на бруцельоз і тих, що реагують на бруцельоз будь-якого виду (бовіс, мелітензіс), випускають після дезінфекції.

7.22. Кампілобактеріоз великої рогатої худоби

7.22.1. Туші та інші продукти забою, отримані від хворих тварин, направляють на виготовлення варених ковбас і консервів або проварюють.

7.22.2. Уражені органи і тканини утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.23. Туберкульоз

7.23.1. Виснажені туші від усіх видів тварин при виявленні в них будь-якої форми ураження туберкульозом органів або лімфатичних вузлів, а також туші, незалежно від стану вгодованості, голови, внутрішні органи, у тому числі й кишечник, при генералізованому туберкульозному процесі, тобто коли одночасно уражені грудні і черевні органи з регіональними лімфовузлами або м'язовою тканиною, направляють на утилізацію.

7.23.2. Туші нормальної вгодованості (крім туш свиней) за наявності локалізованого туберкульозного ураження (в лімфатичних вузлах, в одному з внутрішніх органів або інших тканинах), а також неуразені органи направляють на виготовлення м'ясних хлібів, консервів або проварювання. Внутрішній жир перетоплюють.

Неуражений туберкульозом кишечник використовують на даному підприємстві як оболонку при виготовленні тільки варених ковбас, а за відсутності такої можливості - направляють на виробництво сухих кормів.

Уражені туберкульозом органи і тканини, незалежно від форми ураження, направляють на технічну утилізацію.

7.23.3. При виявленні у свинячих тушах туберкульозного ураження у вигляді запнування осередків у підщелепних лімфатичних вузлах голову утилізують, а тушу, внутрішні органи і кишечник направляють на промпереробку.

При туберкульозному ураженні тільки брижових лімфатичних вузлів направляють на утилізацію кишечник, а тушу та інші внутрішні органи - на промпереробку.

При виявленні в одному із зазначених лімфатичних вузлів уражень у вигляді казеозних, незвапнених осередків або туберкульозних уражень (незалежно від їх виду) одночасно і у підщелепних та у брижових вузлах останні видаляють і разом із кишечником направляють на утилізацію, а тушу та інші органи - на виготовлення м'ясних хлібів, консервів або проварювання.

7.23.4. При виявленні туберкульозних уражень у кістках усі кістки направляють на утилізацію, а м'ясо (за відсутності туберкульозних уражень) - на виготовлення м'ясних хлібів, консервів або проварюють.

Шкури дезінфікують.

7.23.5. При забої тварин, що реагують на туберкулін, санітарну оцінку м'яса та інших продуктів проводять залежно від виявлення туберкульозних уражень. Якщо туберкульозні ураження в лімфовузлах, тканинах і органах не виявляються, тушу та інші продукти забою направляють на промпереробку.

7.24. Дерматофіліоз великої рогатої худоби

За відсутності патологічних змін у туші та органах рішення про використання продуктів забою приймають після дослідження на наявність сальмонел. У випадку виявлення сальмонел внутрішні органи утилізують, а тушу випускають після проварки або направляють на виготовлення консервів, м'ясних хлібів.

За відсутності сальмонел тушу і внутрішні органи направляють на виготовлення варених, варено-копчених ковбас або проварюють.

Продукти забою, отримані від виснажених тварин, утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.25. Інфекційний ринотрахеїт великої рогатої худоби (інфекційний вульвовагініт)

7.25.1. Випуск м'яса й інших продуктів, отриманих при забої хворих або підозрілих у захворюванні тварин, у сирому вигляді забороняється.

7.25.2. М'ясо і субпродукти, визнані за результатами ветсанекспертизи придатними в їжу, направляють для переробки на варені і варено-копчені ковбасні вироби, м'ясні хліби або консерви.

7.25.3. За наявності патологоанатомічних змін у туші і внутрішніх органах проводять мікробіологічні дослідження. При виявленні сальмонел внутрішні органи, у тому числі кишечник, направляють на утилізацію, а туші після зачищення змінених тканин випускають після проварювання або направляють на виготовлення консервів і м'ясних хлібів.

7.25.4. Голову, трахею, стравохід, сечовий міхур, кістки, отримані при обвалці, кров, патологічно змінені органи і тканини, роги і копита направляють на утилізацію.

Шкури і волос дезінфікують.

7.26. Злаякісна катаральна гарячка великої рогатої худоби

Туші і неуражені органи направляють на проварювання, а голови та уражені органи - на утилізацію.

Шкури дезінфікують.

7.27. Губчастоподібна енцефалопатія великої рогатої худоби. Скрейпі овець і кіз

Туші зі шкурою та іншими продуктами забою підлягають утилізації при температурі 135° С (тиск 3 атм) протягом 30 хв. або спалюванню.

7.28. Вісна-Маєді. Аденоматоз овець і кіз

7.28.1. Туші виснажених тварин разом із головами і внутрішніми органами направляють на виробництво кормового борошна, що згодують птиці.

7.28.2. Туші і внутрішні органи без патологічних змін, отримані при забої хворих й імунопозитивних до вірусів Вісни-Маєді овець та аденоматозу овець і кіз, направляють на промпереробку для виготовлення варених і варено-копчених ковбасних виробів, м'ясних хлібів або консервів.

Голову, кістки, легені та інші органи з патологічними змінами, а також шлунково-кишковий тракт знищують спалюванням.

Шкури і вовну дезінфікують.

7.29. Інфекційна агалактія овець і кіз. Інфекційна плевропневмонія кіз

Туші і неуражені внутрішні органи направляють на проварювання або для переробки на варені ковбаси, м'ясні хліби чи консерви.

Патологічно змінені органи і тканини використовуються на виробництво кормового борошна, яке згодують птиці.

Кишки після обробки і консервування солінням випускають на загальних умовах.

Шкури і вовну дезінфікують.

7.30. Сап. Епізоотичний лімфангіт коней

При встановленні сапу, епізоотичного лімфангіту після забою тварин туші з внутрішніми органами і шкурою знищують.

Усі туші, підозрілі в обсіменінні збудниками сапу і епізоотичного лімфангіту в ході технологічного процесу, випускають після проварювання, а внутрішні органи направляють на утилізацію; так само роблять і з тушами за неможливості їхнього проварювання.

7.31. Інфекційний енцефаломієліт коней (західний і східний)

Туші та неуражені внутрішні органи направляють на проварку, а голови та уражені органи утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.32. Венесуельський енцефаломієліт коней. Японський енцефаліт коней

У випадках післязабійного виявлення ознак зазначених хвороб усі продукти забою знищують.

7.33. Інфекційна анемія коней

7.33.1. Тушу і продукти забою, отримані від хворих тварин, направляють на утилізацію.

7.33.2. Тварин за відсутності клінічних ознак, але таких, що мають при імунологічному дослідженні позитивні або двічі з інтервалом 7 - 20 днів сумнівні результати, забивають. Туші використовують після знешкодження проварюванням або направляють на виготовлення м'ясних хлібів і консервів.

Голову, кістки і внутрішні органи утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.34. Грип коней

Випуск м'яса та інших продуктів забою в сирому вигляді забороняється.

За відсутності змін у мускулатурі тушу та органи направляють на промпереробку (крім напівфабрикатів і сирокоччених виробів).

Уражені внутрішні органи, кишки і кров утилізують.

За наявності дистрофічних та інших змін у мускулатурі тушу з усіма внутрішніми органами направляють на утилізацію.

Шкури дезінфікують.

7.35. Вірусна ринопневмонія коней (вірусний аборт коней)

При забої хворих або підозрілих у захворюванні коней м'ясо після проварювання використовують на корм тваринам. Кістки і внутрішні органи утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.36. Вірусний артеріїт коней. Інфекційний метрит коней. Артрит-енцефаліт кіз

У випадку виявлення змін, характерних для даних хвороб, тушу та інші продукти забою, а також усі знеособлені продукти забою знищують.

7.37. Інфекційний атрофічний риніт свиней

При підозрі на захворювання голову для огляду розрубують уздовж на дві половини. Оглядають повітроносні шляхи: при виявленні запальних і некротичних процесів на слизових оболонках носової порожнини, атрофії раковин голову з язиком, трахею і легені направляють на утилізацію. Тушу й інші внутрішні органи (печінка, нирки, селезінка тощо) за відсутності в них дистрофічних змін випускають, враховуючи результати лабораторних досліджень на сальмонельоз.

7.38. Вірусний трансмісивний гастроентерит свиней (інфекційний гастроентерит свиней)

7.38.1. М'ясо та інші продукти забою хворих, підозрілих у захворюванні та зараженні свиней, направляють на виготовлення варених, варено-копчених ковбасних виробів, консервів або проварюють.

М'ясо і субпродукти від тварин, що перехворіли, за відсутності патологічних змін випускають без обмеження.

7.38.2. Кишечник, сечові міхури і стравоходи від хворих свиней утилізують. Кишки, сечові міхури і стравоходи від підозрілих у захворюванні, зараженні та перехворілих тварин використовують як оболонки при виготовленні варених ковбасних виробів після їх попередньої обробки 0,5 %-ним розчином формаліну протягом однієї години з наступним промиванням водою.

7.38.3. Кістки після витопки жиру, кров, ратиці переробляють на кормове борошно.

7.38.4. Шкури від хворих і підозрілих у захворюванні свиней дезінфікують, а від перехворілих - випускають без обмеження.

7.39. Ензоотичний енцефаломієліт свиней (хвороба Тешена)

М'ясо та інші продукти забою переробляють на варені, варено-копчені ковбаси, консерви або проварюють.

За наявності дистрофічних змін у м'язах тушу з усіма внутрішніми органами направляють на утилізацію або знищують.

Кістки, кров, головний і спинний мозок, кишки, шлунки, сечові міхури, стравоходи, ратиці переробляють на сухі корми тваринного походження.

Шкури з тварин не знімають, а обпалюють або ошпарюють. Допускається зняття шкур із наступною їх дезінфекцією.

7.40. Репродуктивно-респіраторний синдром свиней (пізній епізоотичний аборт свиней, синє вухо)

7.40.1. Реалізація м'яса в сирому вигляді забороняється.

Туші та інші продукти, отримані при забої хворих свиней, переробляють на варені ковбаси, консерви, м'ясні хліби або знезаражують проварюванням.

Виявлені при забої туші з крововиливами або дистрофічними змінами в м'язах і внутрішніх органах утилізують.

7.40.2. Кістки, кров і субпродукти другої категорії (ноги, шлунки, кишки), а також боєнські конфіскати переробляють на кормове борошно або проварюють і використовують у корм птиці.

Статеві органи в усіх випадках утилізують.

Шкури і щетину дезінфікують.

7.41. Туляремія

При виявленні туляремії після забою тварин всі продукти забою зі шкурою знищують спалюванням.

Туші та інші продукти забою, підозрювані в обсіменінні збудником туляремії в ході технологічного процесу переробки тварин, направляють на утилізацію.

Інвазійні хвороби Списку "Б"

7.42. Ехінококоз

У випадку ураження поодинокими ларвоцистами, уражені органи зачищають. Неуражені частини органів, тушу випускають без обмежень. Уражені частини органів утилізують.

При інтенсивному ураженні внутрішніх органів (понад 1/3 частини органу) їх направляють на утилізацію. Тушу випускають залежно від стану вгодованості. При виснаженні тушу з внутрішніми органами утилізують.

7.43. Піроплазмідози (піроплазмоз, бабезіоз, франсальоз, тейлеріоз, нуталіоз). Анаплазмози

Туші та внутрішні органи за відсутності жовтяничності і дистрофічних змін випускають без обмеження.

При виснаженні, з наявністю драглистого набряку в місцях відкладання жиру або в міжм'язовій тканині, атрофії або дистрофічних змінах м'язів і ураженнях лімфатичних вузлів тушу та внутрішні органи утилізують.

У випадку жовтяничності, що не зникає протягом 48 год., тушу (незалежно від вгодованості) і внутрішні органи направляють на утилізацію.

При зникненні жовтяничності протягом 48 год. тушу і внутрішні органи випускають залежно від результатів мікробіологічного дослідження (на наявність сальмонел).

7.44. Цистицеркози великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз і оленів

7.44.1. При виявленні цистицерків на розрізах м'язів голови, язика або серця проводять додатково по два паралельних розрізи шийних (у потиличній ділянці) м'язів, грудних, лопатко-ліктьових (анконеуси), спинних, поперекових, тазових кінцівок і діафрагми.

Ветеринарно-санітарну оцінку туші й органів проводять залежно від ступеня ураження цистицерками.

7.44.2. При виявленні на розрізах м'язів голови, язика або серця чи на одному із розрізів м'язів туші та інших субпродуктів чотирьох і більше живих або загиблих цистицерків - тушу, голову і внутрішні органи (крім кишечника) направляють на утилізацію. Внутрішній і зовнішній жир (шпик) знімають і направляють на витопку для харчових цілей.

7.44.3. У випадку виявлення на розрізах м'язів голови, язика або серця, чи на одному із розрізів м'язів туші та інших субпродуктів трьох і менше живих або загиблих цистицерків - голову, язик і внутрішні органи (крім кишечника) утилізують, а тушу піддають знешкодженню (проварюванням, заморожуванням або солінням, як указано в розділі 18 цих Правил). Внутрішній жир і сало знезаражують заморожуванням або перетоплюють для харчових потреб.

7.44.4. Знешкоджені туші та субпродукти великої рогатої худоби, овець, кіз, оленів та свиней направляють на виготовлення варених ковбасних виробів, паштетів або консервів (фаршевих), а м'ясо-кісткові та шерстні субпродукти - на промпереробку.

Кишки і шкури незалежно від ступеня ураження туші цистицерками після технологічної обробки випускають без обмеження.

7.45. Цистицеркоз тонуікольний (тонкошийний)

При наявності поодиноких цистицерків на серозних покриттях чи печінці проводять зачищення, після чого тушу та інші продукти забою випускають без обмеження.

У випадках множинного ураження печінки або брижі їх утилізують, а тушу випускають без обмеження.

7.46. Трихомоноз великої рогатої худоби

Тушу та інші продукти забою випускають без обмеження. Статеві органи та уражені навколишні тканини і лімфовузли утилізують.

У випадку гнійного запалення матки питання вирішується за результатами мікробіологічного дослідження м'яса, а внутрішні органи незалежно від результатів дослідження направляють на утилізацію.

7.47. Парувальна хвороба однокопитних

М'ясо й інші продукти забою тварин з вираженими ознаками хвороби (набряки, виснаження, специфічні плями тощо) підлягають знищенню.

М'ясо і субпродукти від тварин, що позитивно реагують, переробляють на варені ковбаси або на консерви. Усі продукти забою при виявленні дистрофічних змін у м'язовій тканині утилізують.

Шкури випускають без обмеження.

7.48. Трихінельоз

7.48.1. Обов'язковому дослідженню на трихінельоз підлягають: м'ясо свиней (крім поросят до тритижневого віку), диких кабанів, ведмедів, борсухів, нутрій, інших всеїдних і м'ясоїдних тварин, коней, а також продукти їх забою, що мають поперечносмугасті м'язи (субпродукти тощо).

Кожний шматок сала, доставлений без туші, а також за необхідності - солонини та копченостей непромислового виготовлення (за наявності в них поперечносмугастої м'язової тканини або в разі її прирізу) підлягають дослідженню на трихінельоз, незалежно від їх холодильної або технологічної обробки.

Післязабійну діагностику трихінельозу проводять методами компресорної трихінелоскопії та перетравлення м'язів у штучному шлунковому соку, відповідно до порядку, зазначеного в додатку 2.

При виявленні будь-яким із вказаних методів хоча б однієї личинки трихінел (незалежно від її життєздатності) тушу з продуктами забою знищують спалюванням.

Підлягають також знищенню при виявленні в них трихінел сало, солонина, копченості, сирокочені ковбасні вироби тощо.

У разі надходження на територію України імпоротної свинини, у т. ч. сала, субпродуктів, які мають поперечносмугасту м'язову тканину, проводять вибіркове дослідження на трихінельоз відповідно до додатка 2 до цих Правил.

Інфекційні хвороби тварин, не включені до списків "А" і "Б"

7.49. Ку-лихоманка

Тушу і неуражені органи від хворих тварин випускають після проварки, а змінені органи і кров утилізують.

Туші та інші продукти, отримані від забою тварин, що реагували позитивно при дослідженні на Ку-лихоманку та за відсутності клінічних ознак або патологічних змін у м'язовій тканині й органах, випускають без обмеження.

Шкури дезінфікують.

7.50. Чума верблюдів

Туші та інші продукти забою від хворих тварин, у тому числі шкури, спалюють.

Усі знеособлені продукти (ноги, вим'я, вуха, кров тощо), отримані від забою інших тварин, змішані з продуктами забою від хворих тварин або тих, що знаходилися в контакті з ними, спалюють.

7.51. Коринибактеріоз

При виявленні в лімфатичних вузлах туш туберкульозоподібних уражень, викликаних коринибактеріями, тушу й органи випускають без обмеження після видалення уражених лімфовузлів.

7.52. Псевдотуберкульоз. Ієрсиніоз

Тушу та інші продукти забою за наявності виснаження і численного ураження лімфатичних вузлів, при виявленні псевдотуберкульозного процесу в мускулатурі або ієрсиніозного ураження кишечника направляють на утилізацію.

За відсутності виснаження і наявності ураження тільки окремих внутрішніх органів або лімфатичних вузлів їх утилізують, а тушу направляють на виробництво варених ковбас. Шкури дезінфікують.

7.53. Лістеріоз

Туші та інші продукти забою від тварин, хворих та підозрілих у захворюванні лістеріозом, випускати в сирому вигляді забороняється.

М'ясо від таких тварин та інші продукти забою використовують після проварювання або направляють на виготовлення консервів чи м'ясних хлібів.

Внутрішні органи, кишки і кров, а також голови від хворих лістеріозом тварин у всіх випадках утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.54. Везикулярна екзантема свиней

7.54.1. М'ясо та інші продукти, отримані від забою хворих свиней, направляють на виготовлення варених ковбас і консервів.

7.54.2. За наявності дистрофічних змін уражені органи і тканини утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.55. Актинобацильозна (гемофільозна) плевропневмонія свиней. Гемофільозний полісерозит

7.55.1. За відсутності патологічних змін у тушах і органах рішення про використання продуктів забою приймають після мікробіологічного дослідження. При виявленні в м'ясі або внутрішніх органах сальмонел внутрішні органи утилізують, а туші випускають після проварювання або направляють на виготовлення консервів, м'ясних хлібів. За відсутності сальмонел туші і внутрішні органи переробляють на варені, варено-копчені ковбаси.

7.55.2. За наявності дистрофічних або інших патологічних змін у м'язовій тканині тушу, внутрішні органи й інші продукти забою утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.56. Емфізематозний карбункул. Злаякісний набряк. Бразот. Інфекційна ентеротоксемія овець. Анаеробна дизентерія ягнят і поросят. Ботулізм. Правець

При виявленні цих хвороб тушу з органами і шкурою знищують спалюванням. Усі знеособлені продукти (ноги, вим'я, вуха, кров та ін.), отримані при забої інших тварин, змішані з продуктами забою від хворих, або якщо вони знаходилися в контакті з ними, у тому числі туші, також спалюють.

7.57. Мит

При виявленні захворювання голову і внутрішні органи направляють на утилізацію, а тушу випускають залежно від мікробіологічного дослідження на збудник мита та сальмонели. У випадку виділення із туші митного стрептокока або сальмонел її направляють на проварювання.

При метастатичній формі миту - тушу з внутрішніми органами утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.58. Актиномікоз. Актинобацильоз

При актиномікозних і актинобацильозних ураженнях у лімфовузлах голови або шиї їх видаляють, а голову направляють для проварювання. При ураженні кісток і мускулатури голови її утилізують.

При обмеженому враженні внутрішніх органів і язика їх випускають після видалення таких ділянок, а при значних ураженнях - утилізують.

Тушу і невражені органи випускають без обмеження.

При генералізованому процесі з ураженням кісток, лімфовузлів, внутрішніх органів і мускулатури тушу з органами утилізують.

7.59. Некробактеріоз (фузобактеріоз). Копитна гниль

При місцевому патологічному процесі (ураженні тільки зівя або носа, гортані, внутрішніх органів, кінцівок) тушу направляють на промпереробку. При одночасному ураженні декількох органів та задовільній вгодованості туш (крім виснажених) рішення про використання продуктів забою приймають після мікробіологічного дослідження. Уражені частини утилізують.

У випадку септичного процесу тушу та інші продукти забою направляють на утилізацію.

Виснажені туші з внутрішніми органами утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.60. Пастерельоз (геморагічна септицемія). Бешиха. Колієнтеротоксемія

Туші і продукти забою від тварин, хворих і підозрілих у захворюванні зазначеними хворобами, випускати в сирому вигляді забороняється.

За наявності дистрофічних або інших патологічних змін у м'язах тушу з внутрішніми органами направляють на утилізацію.

За відсутності патологічних змін у туші й органах рішення про використання продуктів забою приймають після мікробіологічного дослідження. У випадку виявлення сальмонел внутрішні органи утилізують, а туші випускають після проварювання або направляють на виготовлення консервів.

У разі відсутності сальмонел тушу, сало і внутрішні органи дозволяється переробляти на варені або варено-копчені ковбаси, варено-копчені грудинки, корейки.

Патологічно змінені внутрішні органи, кишки і кров утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.61. Сальмонельоз

Внутрішні органи з кишечником направляють на утилізацію, а тушу випускають після проварювання або виготовляють м'ясний хліб чи консерви.

Туші, одержані від виснажених тварин, а також при наявності дистрофічних чи інших патологічних змін у м'язах та продукти забою утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.62. Інфекційні хвороби молодняку (диплококова септицемія, колібактеріоз, сальмонельоз, стрептококоз, ензоотична пневмонія)

У випадку захворювань молодняку до двотижневого віку туші з внутрішніми органами утилізують.

Туші, одержані від молодняку, старшого 14-денного віку, за відсутності патологічних змін у м'язовій тканині використовують після проварювання, а внутрішні органи утилізують. Виснажені туші або за наявності дистрофічних змін у м'язах разом з іншими продуктами забою утилізують.

Шкури дезінфікують.

7.63. Мастити інфекційної етіології. Ендометрит і параметрит

Туші, отримані від забою тварин, хворих маститом, ендометритом або параметритом, підлягають дослідженню на наявність сальмонел, патогенних стафілококів та стрептококів.

За наявності сальмонел, патогенних стафілококів та стрептококів м'ясо направляють на виготовлення м'ясних хлібів, консервів або проварюють, а внутрішні органи утилізують.

За відсутності сальмонел, патогенних стафілококів і стрептококів, а також дистрофічних змін у мускулатурі тушу та внутрішні органи направляють на промпереробку.

Уражене вим'я в усіх випадках утилізують.

7.64. Парагрип-3. Вірусна діарея. Аденовірусна інфекція

М'ясо і субпродукти, визнані за результатами ветсанекспертизи придатними для харчових потреб, направляють для переробки на варені або варено-копчені ковбасні вироби, м'ясний хліб і консерви.

За наявності патологічних змін у туші і внутрішніх органах проводять мікробіологічне дослідження. При виявленні сальмонел внутрішні органи, у т. ч. кишечник, направляють на утилізацію, а туші (після зачищення змінених тканин) випускають після проварки або направляють на виготовлення консервів та м'ясних хлібів.

Голову, трахею, стравохід, сечовий міхур, кістки, отримані при обвалці, кров, патологічно змінені органи і тканини, роги і копита утилізують.

Шкури та волос дезінфікують.

7.65. Меліоїдоз коней (несправжній сап)

Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою проводиться, як зазначено при сапі (п. 7.30).

7.66. Грип свиней

Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою проводиться, як зазначено при грипі коней (п. 7.34).

7.67. Трихофітія

Туші з внутрішніми органами направляють на промислову переробку.

Шкури дезінфікують.

7.68. Стахіботріотоксикоз. Фузаріотоксикоз

Внутрішні органи від хворих тварин і туші при виявленні в них некротичних ділянок утилізують.

За відсутності патологічних змін і при негативному результаті дослідження на наявність сальмонел тушу, голову і ноги випускають без обмеження.

За наявності сальмонел туші проварюють або направляють на виготовлення консервів.

Інвазійні хвороби тварин, не включені до списків "А" і "Б"

7.69. Ценуроз овець (вертячка)

Голову направляють на утилізацію. За відсутності ознак виснаження туші й органи випускають без обмеження.

7.70. Ценуроз міжм'язової сполучної тканини і підшкірної клітковини

За наявності поодиноких уражень органів і тканин їх зачищають, а тушу випускають без обмеження.

При інтенсивному ураженні тушу і внутрішні органи утилізують.

7.71. Саркоцистоз

При виявленні саркоцист у м'язах, але за відсутності в них патологічних змін, тушу та інші продукти забою направляють на промпереробку.

При ураженні туші саркоцистами і наявності змін у м'язах (виснаження, гідремія, знебарвлення, запахування м'язової тканини, дистрофічні зміни) тушу й органи утилізують.

Сало свиней і внутрішній жир, кишки та шкури тварин усіх видів використовують без обмеження.

7.72. Еймеріози (кокцидіози)

За відсутності виснаження м'ясо з внутрішніми органами випускають без обмеження. Кишечник утилізують.

Виснажені туші та внутрішні органи утилізують.

7.73. Спарганоз

При виявленні поодиноких личинок (спарганумів) у підшкірній жировій тканині туші і внутрішніх органах проводять зачищення уражених тканин і органів, а тушу і неуражені внутрішні органи направляють на промпереробку.

У випадку множинного ураження тушу і внутрішні органи утилізують.

7.74. Сетаріоз

Туші тварин, що мають патологоанатомічні зміни на очеревині, перегепатити, абсцеси або паразитарні вузлики в стінці кишечника, випускають після зачищення уражених ділянок та мікробіологічного дослідження.

Печінку з ознаками ураження (сполучнотканинні потовщення на серозній оболонці тощо) після зачищення направляють на промпереробку. За наявності дистрофічних змін у печінці або виражених ознак перегепатиту її утилізують.

Неуражені внутрішні органи випускають без обмеження.

Внутрішній жир при виявленні паразитарних вузликів зачищають і направляють на перетоплення.

Шкури випускають без обмеження.

7.75. Метастронгільози. Диктіокаульоз. Дикроцеліоз. Фасціюльоз. Лінгватульоз

Уражені частини органів направляють на утилізацію, неуражені частини внутрішніх органів і тушу випускають без обмежень.

При інтенсивному ураженні внутрішніх органів їх цілком утилізують.

7.76. Альфортіоз

Туші, отримані від хворих альфортіозом коней, після зачищення уражених ділянок очеревини та товстого кишечника випускають без обмеження.

7.77. Онхоцеркоз

Туші після зачищення уражених ділянок випускають без обмеження.

У випадку ускладненого перебігу онхоцеркозу з ознаками гнійно-некротичних процесів тушу та внутрішні органи випускають залежно від мікробіологічного дослідження на патогенні стафілококи та сальмонели.

7.78. Аскариоз. Параскариоз

За відсутності ознак виснаження, туші й органи випускають без обмеження. Туші з ознаками виснаження утилізують.

7.79. Естроз овець

Голову та уражені тканини глотки і гортані направляють на утилізацію. Тушу та інші продукти забою випускають без обмеження.

7.80. Стронгілоїдози. Гемонхоз жуйних. Езофагостомоз. Монієзіїзми овець і великої рогатої худоби. Парамфістоматози великої рогатої худоби й овець

Туші та інші продукти забою за відсутності патологічних змін випускають без обмеження, а внутрішні органи утилізують.

При значній інвазії виснажені туші з внутрішніми органами утилізують.

7.81. Токсокароз жуйних (неоаскароз)

Туші, отримані від забою хворих тварин, та інші продукти забою за відсутності виснаження або специфічного запаху (що нагадує запах хлороформу або ефіру) і патологічних змін випускають без обмеження. Внутрішні органи утилізують.

При інтенсивній інвазії, що супроводжується виснаженням, або за наявності специфічного стороннього запаху м'ясо та інші продукти забою, крім шкур, утилізують.

7.82. Токсоплазмоз

Тушу від хворих тварин направляють на проварювання, а внутрішні органи і мозок утилізують.

7.83. Гіподерматоз великої рогатої худоби. Едемагеноз північних оленів

Тканини з ознаками запалення і набряків зачищають, а тушу й інші продукти забою випускають без обмеження.

7.84. Вольфартиоз

Після зачищення місць ураження тушу випускають без обмеження. Уражені тканини утилізують.

7.85. Симпліотоксикоз

Тушу і субпродукти направляють на промпереробку, змінені тканини й органи утилізують.

Шкури випускають без обмежень, а за наявності набряків утилізують.

7.86. Псороптоз. Хоріоптоз. Саркоптоїдоз. Демодекоз

7.86.1. Туші і внутрішні органи від хворих тварин направляють на промислову переробку.

7.86.2. Туші виснажених тварин із наявністю дистрофічних змін в органах і тканинах (гідремія, набряки та ін.) направляють на утилізацію.

При ураженні 1/3 площі шкури її зачищають, при значному ураженні утилізують.

8. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при незаразних хворобах

8.1. М'ясо та інші продукти забою не повинні мати патологічних змін.

8.2. Виснаження (аліментарна дистрофія)

При виснаженні за наявності драглистого набряку в місцях відкладення жиру незалежно від причин, що викликали виснаження, або при такій самій набрякості в м'язовій тканині, атрофії або дегенеративних змінах м'язів і набрякості лімфатичних вузлів тушу і внутрішні органи утилізують.

8.3. Схуднення

За відсутності макроскопічних змін у туші та внутрішніх органах та залежно від результатів мікробіологічного дослідження їх випускають після промпереробки. За необхідності проводять гістологічне дослідження.

8.4. Білом'язова хвороба. Кетози

За наявності дистрофічних змін у м'язах (знебарвлення, набряклість, дряблість) тушу з органами утилізують.

При незначних змінах у мускулатурі (біло-рожевий колір) чи при патологоанатомічних змінах в органах або частині скелетних м'язів туші і неуразнені органи направляють на промпереробку, а уражені частини туш і органів утилізують.

8.5. Ендемічні хвороби (йодна недостатність, ендемічний зоб, анемія, акобальтоз, карієс зубів, сечокам'яна хвороба, колагеноз, уровська хвороба та інші):

туші при незадовільних органолептичних показниках (гідремічність, набряклість, зміна кольору тощо), а також всі органи за наявності патологоанатомічних змін утилізують;

туші при задовільних органолептичних показниках і за відсутності патологоанатомічних змін в органах направляють на виготовлення варених ковбас. У випадку виявлення змін в окремих органах їх утилізують.

8.6. Злоякісні і доброякісні пухлини

Органи і частини туші, уражені злоякісними новоутвореннями, а також при наявності численних доброякісних пухлин утилізують.

За наявності доброякісних поодиноких пухлин уражені частини тканин зачищають і утилізують, а тушу та інші продукти забою випускають без обмеження.

8.7. Ураження овець і кіз ковилою

Туші без абсцесів та інших запальних змін допускають до використання після зачистки уражених ділянок без обмеження. За наявності численних гнійних абсцесів або інших запальних процесів тушу утилізують.

8.8. Травми, опіки, крововиливи

При свіжих травмах, переломах кісток всі просочені кров'ю і набряклі тканини видалають, а тушу випускають без обмежень.

При значних опіках, крововиливах, переломах кісток, які супроводжуються запальними процесами навколишніх тканин і соматичних лімфатичних вузлів з початковими ознаками септичного характеру, а також при набряках внутрішніх органів і частин туші, продукти забою утилізують.

8.9. При виявленні **флегмони, некрозів**, а також при **численних переломах і значних травмах**, що супроводжуються специфічними запахами (іхорозний) і не піддаються зачищенню, тушу і органи направляють на утилізацію.

8.10. При виявленні в окремих паренхіматозних органах або одночасно в декількох з них **атрофічних, дифузних, цирозних і дистрофічних процесів** - уражені органи направляють на утилізацію. Використання туш, у кожному окремому випадку, дозволяється залежно від результатів мікробіологічних досліджень.

8.11. При виявленні дифузійної або багатовогнищевої патологічної пігментації більшості внутрішніх органів (**меланоз, гемосидероз, бура атрофія** та ін.) або кісткових м'язів - тушу та

уражені органи утилізують.

При зміні пігментації окремих ділянок м'язів їх зачищають і направляють на утилізацію, а тушу - на промислову переробку.

За наявності осередкової патологічної пігментації тільки в окремих внутрішніх органах, їх утилізують, а тушу випускають без обмежень.

8.12. При *інфарктах, гематомах, геморагічній інфільтрації, синцях, крововиливах* у внутрішніх органах і кістковій мускулатурі, їх зачищають. Неуражену тушу і продукти забою направляють на промпереробку.

При ускладненні цих змін гнійним, гнильним запаленням або некротичними процесами ушкоджені органи утилізують, а тушу використовують за результатами мікробіологічного дослідження.

8.13. При виявленні в паренхіматозних органах *численних абсцесів* їх направляють на утилізацію, а тушу використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження. Якщо абсцеси виявлені в соматичних лімфатичних вузлах і м'язах, тушу і внутрішні органи утилізують.

За наявності одиничних інкапсульованих абсцесів їх зачищають, а продукти забою використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження.

8.14. При виявленні в органах і тканинах *дифузної петрифікації* (відкладення солей кальцію) уражені органи утилізують, при осередковій - зачищають, а продукти забою, що залишилися, направляють на промпереробку.

8.15. При *жовтяничності* всіх тканин туші, яка не зникає протягом двох діб, тушу направляють на утилізацію.

При зникненні жовтяничності протягом 2 діб тушу використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження.

8.16. За наявності в м'ясі *запаху* риби, сечі, ворвані, фекалій, ліків або іншого невластивого м'ясу запаху, що не зникає при пробі варкою, тушу і внутрішні органи направляють на утилізацію.

При зникненні цих запахів під час проби варкою тушу та внутрішні органи направляють на промпереробку.

Жирову сировину за наявності будь-якого невластивого їй запаху утилізують.

8.17. За наявності *застою крові* (гіпостаз або імбібіція) в одному з парних органів і частинах туші, відсутності характерної реакції на місці зарізу, недостатньому знекровленні, які є показниками того, що тварина загинула і потім нутрована або забита під час агонії, тушу та всі органи утилізують.

8.18. Патологічні зміни в окремих органах

Легені. При усіх видах пневмонії, плевритах, абсцесах, пухлинах, забійній аспірації кров'ю, водою або вмістом шлунка (передшлунків) їх утилізують.

Серце. При перикардитах, епікардитах, міокардитах, ендокардитах, ураженнях пухлинами його утилізують.

Печінка. При поодиноких абсцесах їх зачищають, а неуражену частину, як і печінку при слабо вираженій капілярній ектазії, випускають без обмежень.

При множинних абсцесах, дифузному гнійному запаленні, різко вираженому цирозі, усіх видах дистрофій, жовтяниці, пухлинах, сильно вираженій капілярній ектазії та інших патологоанатомічних змінах паренхіми - печінку утилізують. Печінку з ледь зміненим кольором і незначною жировою дистрофією направляють на виготовлення варених ковбасних виробів або консервів.

Селезінка. При всіх патологоанатомічних змінах селезінку утилізують.

Нирки. При усіх видах нефрозів, нефритів, інфарктах, множинних кістах, гідронефрозі, пухлинах, каменях нирки їх утилізують.

Шлунок (передшлунок). При усіх видах запалень, ерозіях, виразках, пухлинах та інших патологічних змінах утилізують.

Кишечник. При усіх видах ентеритів, колітів, ерозіях, виразках, пухлинах, а також інших патологічних змінах кишечник утилізують.

Вим'я. При усіх видах запалення направляють на утилізацію.

Головний і спинний мозок. При виявленні будь-яких видів дистрофічних, некротичних, дисциркуляторних і запальних процесів мозок утилізують.

Примітка. Використання туш, у кожному окремому випадку, дозволяється залежно від результатів лабораторних досліджень на наявність сальмонел та ступеня ураження.

8.19. Патологічні зміни в тушах

При виявленні в м'язах дистрофічних, некротичних, дисциркуляторних (гематоми, синці, геморагічні інфільтрати, крововиливи тощо), запальних (міозити, плеврити, перитоніти, лімфоми та ін.) змінах оцінку проводять диференційовано з врахуванням основного та інших видів уражень відповідно до п. 8.10.

8.20. Патологічні зміни в кістках

При виявленні у процесі обвалки будь-яких дистрофічних (остеомалія, остеодистрофія, рахіт, остеопороз), некротичних, дисциркуляторних, запальних (остеомиєліт) процесів кістки утилізують.

8.21. Патологічні зміни в шкурах

При будь-яких ураженнях, у тому числі поєднаних, що займають більше 75 % площі шкіри, її утилізують. При виявленні патологічних змін до 25 % площі шкіри її зачищають, а неушкоджені шматки використовують без обмежень.

9. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою при отруєннях і обробці тварин ветеринарними препаратами

9.1. У випадках забою тварин при отруєннях хімічними речовинами природного й антропогенного походження, а також токсичними елементами (ртуттю, кадмієм, свинцем, арсеном, фтором тощо) рішення про можливість використання м'яса від таких тварин приймається в кожному окремому випадку з урахуванням ступеня, клінічних ознак отруєння, токсичності і рівня вмісту залишкової кількості речовини, що спричинила отруєння, згідно з нормативами безпеки, зазначеними у додатку 3.

Перед забоєм усі тварини повинні бути піддані ветеринарному огляду у встановленому порядку.

Ветеринарно-санітарну експертизу туш і внутрішніх органів проводять у тому самому порядку, як зазначено в розділі 6 цих Правил, з обов'язковими мікробіологічними і біохімічними дослідженнями, відповідно до розділу 19 цих Правил.

9.2. Для дослідження на вміст залишкових кількостей хімічних речовин і токсичних елементів, залежно від підозри на отруєння, у державну лабораторію ветеринарної медицини направляють середні проби м'язової тканини, мозку, печінки і нирок, вмісту шлунка в кількості 50 - 500 г (залежно від маси тварини). Трупі птиці направляють цілими. У супровідному документі вказують, на які речовини або елементи необхідно проводити дослідження або які корми спричинили отруєння. Одночасно з відправленням на дослідження продуктів забою в лабораторію направляють 500 - 1000 г кормів, що викликали отруєння. Дослідження проводять методами, встановленими нормативно-правовими актами. У висновку лабораторія вказує метод, за допомогою якого проведений аналіз, і дає рекомендації щодо використання продуктів забою. У випадку, якщо причина отруєння не була встановлена, продукти забою в їжу не допускаються, їх направляють на утилізацію або знищення.

9.3. Забороняється використання в їжу продуктів забою при виявленні в них залишків (незалежно від їх кількості) алкалоїдів, ціанідів, зоокумарину, дифенацину, етилфенацину, бромдіалону та інших антикоагулянтів; антигельмінтиків, нітрофуранів, сульфаніламідів, пестицидів із групи синтетичних піретроїдів, карбофурану, гербіцидів, фунгіцидів; фосфіду цинку, жовтого фосфору, пропазину, гептахлору, дихлоральсечовини, поліхлорпінену, поліхлоркамфену, байгону, севіну, ялану, бентіокарбу, динітроортокрезолу, нітрофену, метафосу, хлорофосу, тіофосу, карбофосу, ртутевмісних пестицидів (ураховується природний вміст ртуті в печінці тварин не більше 0,03 мг/кг, у нирках не більше 0,05 мг/кг); арсеновмісних препаратів (ураховується природний вміст арсену в м'ясі до 0,05 мг/кг), інших хімічних речовин, для яких Міністерством охорони здоров'я України не встановлені максимально допустимі рівні (МДР) у м'ясі. Такі продукти забою знищують.

9.4. Якщо в продуктах забою будуть виявлені залишки інших пестицидів, токсичних елементів, антибіотиків та інших хімічних речовин, що не перевищують 4 МДР, їх утилізують або знищують.

9.5. М'ясо тварин, забитих у результаті отруєння солями цинку, міді; препаратами фтору; кислотами; лугами; хлором і дезінфектантами, що містять хлор; газоутвірними речовинами (аміак, сірчаноокислий ангідрид, чадний газ); сечовиною; азотними і фосфорними добривами; отруйними рослинами, що містять алкалоїди, у тому числі алкалоїди люпину, блекоти, дурману, триходесми сивої; глікозиди, сапоніни, ефірні масла, фотосенсибілізувальні речовини; кормовими добавками мікробіологічного синтезу, м'ясо утилізують або направляють на корм тваринам після проварювання.

М'ясо тварин, забитих у результаті отруєння хлоридом натрію (кухонною сіллю), направляють на промислову переробку за умови задовільних результатів фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень.

9.6. М'ясо, яке містить до 100 мг/кг нітрат-іонів і 10 мг/кг нітрит-іонів (за умови, що за іншими показниками воно доброякісне), допускається використовувати для виготовлення м'ясних хлібів та консервів після проварювання у воді відповідно до діючих вимог. Бульйон утилізують.

При більш високому вмісті нітратів і нітритів м'ясо може бути використане на корм тваринам після проварювання.

9.7. Тварин, підданих обробці пестицидами або лікарськими речовинами, дозволяється направляти на забій після встановлених термінів очікування, наведених у додатку 4.

Забороняється використовувати для харчування м'ясо і внутрішні органи, отримані від забою тварин, які отруїлись пестицидами та гербіцидами.

9.8. Шкури й інша технічна сировина в усіх випадках випускається без обмеження.

9.9. Уміст гормональних препаратів в імпортованій до України продукції тваринного походження контролюють за показниками, передбаченими чинними нормативно-правовими актами нашої держави з урахуванням сертифіката країни-експортера тощо.

10. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при радіаційних ураженнях

10.1. Ветеринарно-санітарна експертиза при радіаційних ураженнях тварин має забезпечувати виробництво та споживання населенням радіаційно безпечних продуктів забою.

Продукція тваринного походження, у тому числі м'ясо та м'ясні продукти, повинні за результатами радіологічної експертизи відповідати вимогам Державних гігієнічних нормативів "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді" (ДР-97).

10.2. Тварини можуть бути піддані зовнішньому, внутрішньому або комбінованому опроміненню та забрудненню альфа-, бета-, гамма-випромінювальними радіонуклідами внаслідок випробувань або застосування ядерної зброї, а також аварій на радіаційно небезпечних об'єктах.

10.2.1. При визначенні можливості, черговості і термінів забою уражених тварин на м'ясо використовують дані вимірів потужності дози випромінювання, концентрації радіоактивних речовин у тканинах організму за результатами прижиттєвої діагностики, а також даних клінічних, гематологічних і біохімічних досліджень при дозі опромінення понад 1,5 Гр (Грей)¹.

¹ Грей, Гр - одиниця дози іонізуючого опромінення, що поглинається, у системі СІ; дорівнює 1 Дж енергії випромінювання, що поглинається 1 кг речовини, яка піддана опроміненню. 1 Гр = 100 рад.

Ураховують необхідність запобігання загибелі уражених тварин, можливість їх своєчасної переробки і передбачувані рівні вмісту радіонуклідів у продуктах забою.

10.2.2. При зовнішньому гамма-опроміненні в першу чергу забивають тварин, у яких прогнозується розвиток променевої хвороби дуже важкого ступеня (доза опромінення понад 6 Гр). Оптимальним терміном забою є перші 2 - 4 дні після радіаційного ураження.

У другу чергу забивають тварин, у яких передбачається розвиток променевої хвороби важкого ступеня (доза опромінення 4 - 6 Гр). Оптимальний термін забою - перші 5 - 7 діб після опромінення.

При середньому ступені ураження (доза опромінення 2 - 4 Гр) тварин забивають на м'ясо протягом перших 10 - 12 діб.

При легкому ступені ураження (менше 2 Гр) терміни забою тварин нелімітовані.

10.2.3. У разі внутрішнього і (або) комбінованого ураження терміни забою тварин установлюють з урахуванням дози опромінення і можливості одержання продуктів забою з умістом у них радіонуклідів у допустимих рівнях.

З цією метою здійснюють орієнтовну прижиттєву діагностику м'язової тканини. У випадках, коли це необхідно, проводять контрольний забій декількох тварин з наступною радіометрією

продуктів забою і визначенням ізотопного складу радіоактивного забруднення. Доставка таких тварин гоном забороняється.

10.2.4. Тварин, що зазнали радіаційного ураження, відправляють для забою на м'ясо з дозволу державної установи ветеринарної медицини окремими партіями в терміни, погоджені із забійними підприємствами.

10.2.5. Перед відправленням на забійні підприємства тварин піддають дозиметричному контролю і ветеринарному огляду.

Забійних тварин, що мають за результатами прижиттєвої діагностики концентрацію радіонуклідів у м'язовій тканині вище допустимих рівнів, формують в окремі групи і залишають для перетримування на "чистих" кормах.

10.2.6. При відправленні для забою на кожну партію тварин видають ветеринарне свідоцтво встановленої форми з указівкою у графі "особливі помітки":

дози зовнішнього гамма-опромінення тварин (розрахункової або за даними дозиметричної служби);

дані про радіоактивне забруднення кормів і води в господарстві-постачальнику;

дози внутрішнього опромінення тварин;

рівня радіоактивного забруднення шкіряних покривів тварин;

дані про проведення ветеринарної обробки тварин.

10.3. Забій та переробку вражених тварин проводять на найближчих забійних підприємствах або на спеціально обладнаних забійних пунктах.

10.3.1. При надходженні на приймальний майданчик забійного підприємства тварин піддають повторному дозиметричному контролю.

Тварин з умістом радіонуклідів у м'язовій тканині вище допустимих рівнів (за даними прижиттєвої діагностики) за відсутності відповідних показників для забою повертають постачальнику або за домовленістю з ним розміщують на спеціальному майданчику (базі) для перетримування з використанням "чистих" кормів.

У день забою тварин піддають ветеринарному огляду з поголовною або вибірковою прижиттєвою діагностикою вмісту радіонуклідів у м'язах.

10.3.2. Забій і переробку тварин, що зазнали тільки зовнішнього гамма-опромінення, проводять у звичайному порядку.

10.3.3. Забій і переробку тварин із внутрішнім радіоактивним забрудненням, а також із радіоактивним забрудненням шкіряних покривів проводять окремими партіями на санітарній бойні або в забійному цеху підприємства наприкінці робочої зміни після видалення продуктів забою неуражених тварин. При цьому вживають заходів щодо попередження поверхневого забруднення продуктів забою радіоактивними речовинами. Працівників, зайнятих на знекровлюванні тварин і знятті шкур, не допускають до операцій з подальшого оброблення туш. Видалення внутрішніх органів проводять при вертикальному положенні туш, на стравохід і пряму кишку накладають подвійні лігатури, шлунок і кишечник видаляють разом в їх анатомічному зв'язку.

Після закінчення забою і первинної переробки партії уражених тварин проводять дезактивацію приміщень, устаткування, інвентарю, спецодягу з використанням розчинів мийних засобів.

10.3.4. Ветеринарно-санітарну експертизу туш і органів тварин при радіаційних ураженнях проводять у порядку, зазначеному в розділі 6 Правил. При цьому особлива увага звертається на наявність патологоанатомічних змін, характерних для променевої хвороби.

10.3.5. М'ясо та інші продукти забою тварин, що зазнали тільки зовнішнього гамма-опромінення, використовують без обмежень, якщо при ветеринарно-санітарній експертизі туш і органів не виявлено патологоанатомічних змін. За їх наявності рішення про порядок використання м'яса і субпродуктів приймають у встановленому порядку, після обов'язкового мікробіологічного дослідження.

10.3.6. При внутрішньому і поєднаному (зовнішньому і внутрішньому) опроміненні тварин м'ясо й інші продукти забою в обов'язковому порядку піддають радіологічному контролю. Для визначення їх питомої активності застосовуються загальні правила відбору і первинної підготовки проб до вимірювання, методики приготування зразків та проведення вимірів, регламентованих діючими нормативно-правовими актами.

10.3.7. М'ясо та інші продукти забою реалізують без обмежень, якщо в них не виявлено патологоанатомічних змін, а вміст радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr не перевищує допустимих рівнів, наведених у додатках 5, 6. Також ураховують характер розподілу радіонуклідів в органах і тканинах, відповідно до додатка 7. У разі радіоактивного забруднення іншими радіонуклідами керуються нормативами органу державного санітарно-епідемічного нагляду, уведеними для конкретної ситуації.

Якщо вміст радіонуклідів у межах допустимих рівнів, але є патологоанатомічні зміни в органах і тканинах, то ветеринарно-санітарну оцінку м'яса й інших продуктів забою проводять згідно з вимогами, передбаченими цими Правилами, з урахуванням результатів мікробіологічних досліджень. Рішення про порядок використання м'яса приймає державна установа ветеринарної медицини. Шкури та іншу технічну сировину випускають без обмежень.

10.3.8. При радіоактивному забрудненні вище допустимих рівнів м'ясо й інші продукти забою тварин, уміст радіонуклідів у яких може бути знижений до допустимих нормативів шляхом технологічної обробки і спеціальних методів дезактивації, допускається надалі направляти на корм свиням і птиці при вирощуванні на першій стадії відгодівлі, для годівлі хутрових звірів та на технічні потреби. У протилежному випадку м'ясо та інші продукти забою тварин підлягають знищенню в спеціально відведених місцях з дотриманням відповідних вимог.

10.4. Свійську птицю, що надійшла для забою на м'ясо із зони радіоактивного забруднення, піддають ветеринарному огляду та дозиметричному контролю.

При виявленні в партії, що надійшла, більше 10 % птиці з радіоактивним забрудненням пир'я вище допустимих рівнів усю птицю миють під душем і проводять повторну дозиметрію.

10.4.1. Забій і переробку птиці, що піддалась лише зовнішньому гамма-опроміненню, проводять у звичайному порядку. За відсутності патологоанатомічних змін у тканинах і органах м'ясо й інші продукти забою птиці використовують без обмежень. За їх наявності рішення про порядок використання тушок і внутрішніх органів приймають у встановленому порядку, після обов'язкового мікробіологічного дослідження.

Пир'я, забруднене радіонуклідами, дезактивують і піддають повторній дозиметрії або знищують.

10.4.2. При внутрішньому і поєднаному радіоактивному опроміненні забій та переробку птиці проводять окремими партіями з повним патранням. Голову, ноги (до гомілково-стопного суглоба) і внутрішні органи направляють на утилізацію.

При радіоактивному забрудненні вище допустимих рівнів продукти забою птиці підлягають знищенню в спеціально відведених місцях з дотриманням відповідних вимог.

10.4.3. М'ясо птиці, за відсутності патологоанатомічних змін і з умістом радіонуклідів у межах допустимих рівнів, реалізують без обмежень.

За наявності патологічних змін у тканинах і органах ветеринарно-санітарну оцінку продуктів забою проводять згідно з вимогами, передбаченими цими Правилами, з урахуванням результатів мікробіологічних досліджень. Рішення про порядок використання м'яса птиці приймає державна установа ветеринарної медицини.

10.5. Персонал, зайнятий забоєм і переробкою тварин, що піддавалися радіоактивному забрудненню, повинен мати відповідну професійну підготовку, бути забезпечений необхідними засобами індивідуального захисту та індивідуального контролю опромінення, а також дотримуватись правил техніки безпеки. Після роботи персонал проходить санітарну обробку з наступним дозиметричним контролем.

10.6. Суб'єкти господарювання, що здійснюють на території України заготівлю, переробку, зберігання, транспортування й реалізацію м'яса та м'ясних продуктів, повинні забезпечувати дотримання діючих ветеринарно-санітарних норм та правил. М'ясо та м'ясні продукти, що не відповідають чинним допустимим рівням, за рішенням державної установи ветеринарної медицини вилучаються з обігу до вирішення питання щодо порядку їх використання або знищуються відповідно до нормативно-правових актів.

11. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою птиці при інфекційних, інвазійних і незаразних хворобах

Інфекційні хвороби Список "А"

11.1. Грип птиці. Ньюкаслська хвороба

Тушки і внутрішні органи, отримані від хворої і підозрілої щодо захворювання птиці, направляють на знищення. Тушки і внутрішні органи, отримані від забою птиці, підозрюваної в зараженні, але за відсутності патологічних змін, направляють на проварювання або для виготовлення консервів. Пух і перо знищують.

Інфекційні хвороби Список "Б"

11.2. Інфекційний бронхіт. Інфекційний ларинготрахеїт

Уражені органи хворої і підозрілої у захворюванні птиці утилізують. За відсутності патологоанатомічних змін тушки і внутрішні органи проварюють або переробляють на консерви.

11.3. Туберкульоз

При генералізованому процесі або виснаженні тушки з органами утилізують.

За ураження окремих органів їх утилізують, а тушки проварюють.

Тушки, отримані від забою птиці, що позитивно реагувала на туберкулін, але в яких відсутні туберкульозні ураження, проварюють або направляють для переробки на консерви.

11.4. Вірусний гепатит качок. Вірусний ентерит гусей (хвороба Держі)

Тушки і внутрішні органи хворої, підозрілої у захворюванні птиці проварюють, прожарюють або направляють для виготовлення консервів.

11.5. Пастерельоз (холера)

Тушки хворих і підозрілих у захворюванні тварин проварюють, прожарюють або переробляють на консерви. Внутрішні органи утилізують.

11.6. Віспа птахів

При генералізованому процесі тушку з внутрішніми органами утилізують. При враженні тільки голови або ніг їх утилізують, а тушки і внутрішні органи проварюють або переробляють на консерви.

11.7. Інфекційна бурсальна хвороба (хвороба Гамборо)

За наявності характерних патологоанатомічних змін у внутрішніх органах і м'язах усі продукти забою утилізують. За відсутності змін у м'язах тушки направляють на проварювання або виготовлення консервів, а внутрішні органи утилізують.

11.8. Хвороба Марека

При генералізованому процесі або патологічних змінах у м'язах і на шкірі, наявності анемії або жовтяниці тушки і внутрішні органи утилізують; за їх відсутності тушки проварюють або переробляють на консерви, а внутрішні органи утилізують.

11.9. Мікоплазмоз

При фібринозному враженні повітроносних мішків тушки хворої і підозрілої у захворюванні птиці утилізують; за відсутності зазначеного враження - голови і внутрішні органи утилізують, а тушки проварюють або направляють на виготовлення консервів.

11.10. Хламідіоз (орнітоз, пситтакоз) птиці

Тушки, отримані від забою хворої і підозрілої у захворюванні птиці, проварюють, а внутрішні органи утилізують. Пух і перо знищують.

11.11. Сальмонельоз. Пулороз-тиф

Уражені органи хворої і підозрілої у захворюванні птиці утилізують, тушки проварюють або переробляють на консерви. Тушки зі зміненою мускулатурою, за наявності крововиливів у грудочеревній порожнині або перитонітів, разом з внутрішніми органами утилізують.

Інфекційні хвороби, що не включені до списків "А" і "Б"

11.12. Інфекційна нежить

За відсутності патологічних змін тушки і внутрішні органи проварюють або направляють для переробки на консерви. Уражені органи утилізують.

11.13. Інфекційний енцефаломієліт

Тушки хворої і підозрілої у захворюванні птиці проварюють або переробляють на консерви. Внутрішні органи утилізують.

11.14. Лейкоз. Саркоматоз

При генералізованому процесі або патологічних змінах у м'язах і на шкірі, наявності анемії або жовтяничності тушки та внутрішні органи утилізують, за їх відсутності тушки проварюють або переробляють на консерви, а внутрішні органи утилізують.

11.15. Лістеріоз

Тушки і неуражені внутрішні органи хворої і підозрілої у захворюванні птиці проварюють. Уражені внутрішні органи, голову та інші продукти забою утилізують.

11.16. *Кампілобактеріоз*

Тушки і внутрішні органи, отримані від хворої птиці, направляють на виготовлення варених ковбас, консервів або на проварювання.

11.17. *Туляремія*

Тушки і внутрішні органи, пух і перо, отримані від забою хворої і підозрілої у захворюванні птиці, знищують.

Тушки і внутрішні органи, отримані від забою підозрюваної в зараженні птиці, без патологічних змін, направляють на проварювання або переробляють на консерви. Пух і перо знищують.

11.18. *Бруцельоз*

При виснаженні або наявності патологічних змін у суглобах, м'язах і внутрішніх органах тушки і внутрішні органи утилізують. За відсутності патологічних змін у тушках їх проварюють, внутрішні органи утилізують. Пух і перо знищують.

11.19. *Бешихова септицемія*

За відсутності патологоанатомічних змін у м'язах тушки хворої і підозрілої у захворюванні птиці проварюють, внутрішні органи утилізують. За наявності патологічних змін у м'язах тушки і внутрішні органи утилізують.

11.20. *Псевдотуберкульоз. Ієрсиніоз*

За відсутності виснаження або дистрофічних змін тушки від хворої і підозрілої у захворюванні птиці проварюють, внутрішні органи утилізують. За наявності зазначених змін у тушках їх разом із внутрішніми органами утилізують.

11.21. *Некробактеріоз (фузобактеріоз). Грип качок (інфекційний синусит качок)*

При септичному процесі тушки разом із внутрішніми органами утилізують. У разі враження голови і шиї їх утилізують, а тушки і внутрішні органи проварюють.

11.22. *Стрептококоз. Ботулізм. Вірусний ентерит качок (чума качок)*

Тушки та внутрішні органи утилізують.

11.23. *Колібактеріоз*

За наявності патологічних змін у м'язах і внутрішніх органах хворої і підозрілої у захворюванні птиці (перикардит, перигепатит, аеросакуліт, перитоніт) тушки з внутрішніми органами утилізують. За наявності патологоанатомічних змін тільки у внутрішніх органах тушки проварюють або направляють для переробки на консерви, а внутрішні органи утилізують.

11.24. *Стафілококоз*

У разі враження одного із суглобів уражені ділянки видаляють, а тушку проварюють. При розповсюдженному процесі (абсцеси в суглобах, зміни в органах) тушку з органами утилізують.

11.25. *Аспергільоз*

За наявності фібринозних нашарувань на стінках повітроносних мішків, ураженні легень виснажені тушки і внутрішні органи утилізують. У разі ураження тільки одних легень внутрішні органи утилізують, а тушки проварюють.

11.26. *Парша (фавус)*

При враженні голови, шиї, тулуба і виснаженні тушки з усіма продуктами забою утилізують. У разі враження тільки голови або шиї їх утилізують, тушки і внутрішні органи проварюють.

11.27. Кандидамікоз. Фузаріотоксикоз

При генералізованому процесі тушки і внутрішні органи утилізують. При обмеженому ураженні тушки і внутрішні органи проварюють, уражені частини утилізують.

Інвазійні хвороби, не включені до списків "А" і "Б"

11.28. Спірохетоз (боррезіоз). Криптоспоридіоз. Токсоплазмоз

При виснаженні і патологічних змінах у внутрішніх органах, м'язах тушки і внутрішні органи утилізують. За відсутності змін у м'язах тушки проварюють, внутрішні органи утилізують.

11.29. Гістомоноз (ентерогепатит)

Тушки проварюють, а вражені внутрішні органи утилізують.

11.30. Еймеріоз (кокцидіоз)

Уражені органи утилізують, а тушки випускають без обмежень. Виснажені тушки разом з внутрішніми органами утилізують.

11.31. Саркоцистоз

При виявленні численних саркоцист і наявності дистрофічних змін тушки й органи утилізують. При наявності поодиноких саркоцист тушки направляють на промислову переробку.

11.32. Кнемідокоптоз ніг (короста)

Кінцівки з патологічними змінами утилізують, а тушки і внутрішні органи випускають без обмежень.

11.33. Гельмінтози (аскаридіоз, гетеракідоз, дрепанідотеніоз, гіменолепідози)

Виснажені тушки з внутрішніми органами утилізують. За відсутності виснаження внутрішні органи утилізують, а тушки випускають без обмежень.

Примітка. Пух і перо, отримані від птиці при інфекційних та інвазійних хворобах (крім пунктів 11.1, 11.10, 11.17 та 11.18), дезінфікують чи утилізують відповідно до інструкцій боротьби з даними хворобами.

Незаразні хвороби

11.34. Виснаження (аліментарна дистрофія)

За наявності драглистих набряків у місцях відкладення жиру в м'язовій тканині, при атрофії і сухості м'язів (різко виступних суглобів, спини), а також блідості або синюшності тканини, гребенів, сережок тушку з внутрішніми органами утилізують.

11.35. Подагра (сечокислий діатез)

При виснаженні й ураженні серозних покривів, органів, суглобів тушки утилізують; при вогнищевих ураженнях і відсутності виснаження тушки після зачищення випускають без обмежень, а вражені органи утилізують.

11.36. Авітамінози

За наявності виснаження або при вісцеральній подагрі тушки і внутрішні органи утилізують.

11.37. Асцит (водянка)

За наявності фібринозних відкладень на серозних покриттях грудочеревної порожнини і виснаженні тушки з внутрішніми органами утилізують. При вогнищевих ураженнях і відсутності виснаження їх після зачищення випускають без обмеження, а вражені органи утилізують.

11.38. Перитоніти

При вогнищевому запаленні серозних покриттів внутрішніх органів, плеври й очеревини вражені органи утилізують, тушки проварюють, прожарюють або переробляють на консерви.

При дифузних перитонітах з ураженням внутрішніх органів і серозних покриттів у грудочеревній порожнині та наявності серозно-фібринозного ексудату тушки і внутрішні органи утилізують.

11.39. Травми і намуляння

За наявності в тушках патологічних змін, викликаних травмами, уражені частини, а при значному враженні і всю тушку з внутрішніми органами утилізують. При незначних ураженнях, після видалення зміненої м'язової тканини, частини тушок направляють на виготовлення консервів або проварюють.

При свіжих травмах і незначних свіжих крововиливах, але за відсутності явищ запального характеру в навколишніх тканинах усі просочені кров'ю тканини утилізують, а решту частин тушок випускають без обмеження.

Тушки курчат-бройлерів із намуляннями на кілі грудної кістки в стадії слабо вираженого ущільнення шкіри випускають без обмежень. Намуляння з вираженим міхурцевоподібним здуттям шкіри, що містить прозору або червону із синюватим відтінком рідину і білу фібринозну масу, видаляють і направляють на утилізацію, а тушки проварюють. Намуляння з нагноєнням або виразками видаляють і утилізують разом із навколишньою зміненою тканиною, а тушки проварюють або переробляють на консерви.

11.40. Сторонні запахи

За наявності не властивого м'ясу птиці запаху, який не зникає протягом 48-годинної витримки, тушки і внутрішні органи утилізують. При зникненні запаху тушки і внутрішні органи направляють на промислову переробку.

Пух і перо, отримане від птиці при незаразних хворобах, випускають без обмеження.

11.41. Отруєння

Якщо птиця, що надходить на забійне підприємство, підозрюється в тому, що вона зазнала дії будь-яких отрутохімікатів, що можуть бути небезпечними для людини, то тушки і внутрішні органи від такої птиці направляють на тимчасове зберігання в окрему камеру.

Рішення про використання м'яса птиці приймають після проведення токсикологічних, мікробіологічних та біохімічних досліджень у державних лабораторіях ветеринарної медицини.

12. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою диких промислових тварин і пернатої дичини

12.1. З харчовою метою дозволяється використовувати м'ясо диких тварин (кабан, лось, північний олень, ведмідь, джейран, архар, плямистий олень, сайгак, кулан, марал, ізюбр, кабарга, сарна, козеріг, борсук, бабак, заєць, дикий кріль, бобер та ін.), а також пернатої дичини

(куріпка, гуска, качка, глухар, тетерев, вальдшнеп, фазан, рябчик, перепел, бекас, дупель, дрохва, гаршнеп, кулик та ін.).

Жири диких тварин (борсуковий, бабаковий) використовують в їжу в топленому вигляді з терміном зберігання не більше 6 місяців з дня добування.

12.2. Відкриття мисливського сезону на певній території здійснюється після проведення обов'язкового епізоотичного обстеження мисливських угідь.

(пункт 12.2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.07.2013 р. N 427)

12.3. М'ясо й інші продукти мисливського промислу підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі.

12.4. Розробку туш диких тварин і ветсанекспертизу м'яса та інших продуктів забою здійснюють на обладнаних у мисливських господарствах пунктах (майданчиках). Вибір місця для будівництва пункту (майданчика) визначає комісія, до складу якої входять представники державного ветеринарно-санітарного і санітарно-епідемічного нагляду. Пункт (майданчик) повинен відповідати ветеринарно-санітарним вимогам.

12.5. Туші відстріляних тварин доставляють на такі пункти не пізніше двох годин з моменту відстрілу. При неможливості доставки видалення внутрішніх органів і обробку туш проводять на місці відстрілу.

Порядок обробки туш добутих тварин не має істотних відмінностей порівняно з свійськими забійними тваринами. Відходи, отримані в процесі первинної обробки туш (кров, кишечник, статеві органи тощо), знищують на місці шляхом закопування або спалювання.

12.6. При постачанні м'яса диких тварин і пернатої дичини заготівельними організаціями ветеринарно-санітарну експертизу проводять безпосередньо на пунктах (майданчиках); а в разі добування окремими мисливцями - у державних лабораторіях ветеринарної медицини, районних (міських) підприємствах (лікарнях) ветеринарної медицини або в державних лабораторіях ветсанекспертизи на ринку.

При доставці для продажу на ринок власник м'яса повинен подати разом з продуктами забою ветеринарне свідоцтво (форма N 2), а в межах району - ветеринарну довідку та дозвіл на добування мисливських тварин.

Для ветеринарно-санітарного огляду туш диких тварин повинна бути знята шкура і видалені внутрішні органи. Пернату дичину доставляють для огляду з пір'ям і випатрану. Для огляду разом з тушею (тушкою) повинні бути доставлені голова і внутрішні органи (селезінка, печінка, серце, легені та нирки).

Ветсанекспертиза туш і органів диких тварин та пернатої дичини така сама, як і при дослідженні продуктів забою свійських забійних тварин і домашньої птиці: туші й органи лосів, північних оленів оглядають так само, як і продукти забою великої рогатої худоби; огляд м'яса і внутрішніх органів диких кіз, козуль і сайгаків аналогічний до огляду продуктів забою овець і кіз; огляд туш і органів дикого кабана - до дослідження продуктів забою свиней. Огляд тушок і органів зайців проводять так само, як і тушок кролів. Пернату дичину оглядають у такому самому порядку, як і біту домашню птицю.

При цьому звертають увагу на деякі специфічні особливості. Знекровлювання туш диких тварин і пернатої дичини порівняно з тушами забійних свійських тварин (птиці) дещо менше, поверхневі судини значно наповнені кров'ю. У туш тварин, виловлених із застосуванням

петель, різних пасток, або при невчасній обробці виявляють гіпостазис з того боку, на якому лежала тварина.

Якщо тварина добута в стані агонії або після смерті, то інфільтрація тканин навколо місця поранення незначна або відсутня.

Просочування кров'ю навколишніх тканин раневого каналу значне в разі тривалого переслідування тварини під час полювання.

Лімфатичні вузли в ділянці вогнепальних ран і значних травм гіперемійовані, темно-червоного кольору.

У тварин, що тривалий час переслідувалися або були загнані, лімфатичні вузли, що збирають лімфу з кінцівок, як правило, збільшені та набряклі.

12.7. При ветеринарно-санітарній оцінці продуктів забою диких тварин і пернатої дичини вирішальними є час і спосіб добування.

Якщо смерть тварини настала в результаті відстрілу, то м'ясо в їжу випускають без обмеження. Якщо після вогнепального поранення смерть тварини настала не відразу, а після тривалого переслідування і добування, а також при видаленні внутрішніх органів пізніше двох годин із моменту позбавлення тварини життя, то продукти забою використовують за результатами мікробіологічного і біохімічного досліджень.

12.8. При виявленні інфекційних, інвазійних і незаразних хвороб ветеринарно-санітарну експертизу туш і внутрішніх органів диких тварин та пернатої дичини проводять так само, як і продуктів забою свійських забійних тварин та домашньої птиці.

12.9. М'ясо і продукти забою диких кабанів, ведмедів, борсуків та інших м'ясоїдних і всеїдних тварин підлягають обов'язковому дослідженню на трихінельоз у порядку, зазначеному в розділі 7 цих Правил.

12.10. Мікробіологічні дослідження продуктів забою диких тварин і пернатої дичини проводять у разі підозри на інфекційні захворювання, отруєння, захворювання шлунково-кишкового тракту, органів дихання, наявності запальних процесів в органах і тканинах, абсцесів, множинних ран і переломів кісток, при сумнівному ступені свіжості м'яса, видаленні кишечника пізніше двох годин з моменту забою, а також м'яса, отриманого від тривалого переслідування пораних і загнаних тварин. За потреби проводять біохімічні дослідження.

Порядок використання м'яса й інших продуктів забою визначають за результатами мікробіологічного і біохімічного досліджень, як зазначено в розділі 19 цих Правил.

12.11. Внутрішні органи від туш, у яких шлунково-кишковий тракт видалений пізніше двох годин після добування тварини (дичини), утилізують або направляють на корм звірам, а туші використовують залежно від результатів мікробіологічних та біохімічних досліджень.

12.12. Туші і внутрішні органи диких тварин та пернатої дичини утилізують у разі:

наявності не властивого м'ясу запаху, що не зникає;

множинних ран і переломів кісток, синців і забитих місць, якщо неможливо провести зачищення і видалення уражених частин туші;

виснаження (гідремія, атрофія м'язів, драглисті інфільтрати і дистрофічні зміни в мускулатурі);

наявності ознак гнильного розпаду;

жовтяничності туші, що не зникає протягом 48 годин;

потоплення, замерзання, убиття електричним струмом (блискавкою), загибелі від задухи чи інших причин, убиття при зіткненні з транспортними засобами, у тому числі з ознаками поранення;

загнаності тварин з ознаками набряку легень, а також трупів поранених і загнаних тварин.

12.13. При визначенні ступеня свіжості м'яса диких тварин використовують комплекс методів досліджень, як зазначено в розділі 19 цих Правил. Показники свіжості м'яса окремих видів диких промислових тварин зазначені в додатку 8.

12.14. Жири диких тварин (топлені) допускають до ветсанекспертизи за наявності відповідних ветеринарних документів встановленої форми, виданих за місцем заготівлі жиру, що підтверджує його видове походження, з указівкою місця і часу видобутку. У необхідних випадках власник жиру повинен подати ліцензію (дозвіл на відстріл).

12.14.1. Видову належність і якість жиру визначають за органолептичними і фізико-хімічними показниками, згідно з додатком 9. Жири сумнівної свіжості і несвіжі з харчовою метою не використовуються, їх утилізують.

12.15. Увіз у країну м'яса крокодилів, черепах, кенгуру, страусів та інших видів рідкісних тварин і їх ветеринарно-санітарну експертизу здійснюють відповідно до ветеринарно-санітарних вимог Державного департаменту ветеринарної медицини України.

12.16. Санітарну обробку забійного пункту (майданчика), устаткування, інвентарю та транспортних засобів проводять відповідно до нормативно-правових актів під ветеринарно-санітарним наглядом та контролем спеціалістів державної установи ветеринарної медицини.

13. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою кролів і нутрій

Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою кролів

13.1. На забійне підприємство доставляють тварин із господарств, благополучних щодо особливо небезпечних і карантинних хвороб.

13.2. Кролі, що надходять для забою, підлягають ветеринарному огляду. Звертають увагу на поведінку тварин, стан шерстного покриву, видимих слизових оболонок, на наявність витікань з природних отворів, травм, пухлин, конфігурацію голови. За необхідності вимірюють температуру.

13.3. Післязабійному ветеринарно-санітарному огляду підлягають голова, тушка і внутрішні органи (селезінка, серце, печінка, легені, кишечник) тварин. Звертають увагу на якість обробки тушки, ступінь знекровлення, наявність дистрофічних і патологоанатомічних змін. Оглядаючи внутрішні органи, звертають увагу на їх розміри і колір, розрізають і оглядають лімфатичні вузли.

При огляді селезінки враховують наявність патологічних змін під капсулою і в пульпі (розрізають уздовж). Оглядаючи легені, звертають увагу на наявність запальних процесів на їх поверхні і в паренхімі. Оглядаючи серце, враховують стан серцевої сорочки та рідини, що в ній міститься, наявність патологічних змін. Роблять один поздовжній розріз: оглядають ендокард і міокард (на цистицеркоз). При огляді печінки звертають увагу на наявність жовтяничності, запальних та некротичних процесів (еймеріоз) і дистрофій. За потреби роблять один-два поздовжніх розрізи жовчних ходів. Нирки оглядають з поверхні і на розрізі.

При огляді голови звертають увагу на її конфігурацію, стан губ, ясен, язика, нижньощелепових, білявушних та заглоткових лімфатичних вузлів. З кожного боку роблять по одному

поздовжньому розрізу жувальних м'язів (на цистицеркоз). Оглядають серозні покрити черевної порожнини (очеревину, сальник - на цистицеркоз пізіформний).

При зовнішньому огляді тушок кролів ураховують наявність синців, пухлин, абсцесів, гіпостазів та ступінь знекровлення. За потреби розрізають лімфатичні вузли тушок (шийні, передлопаткові, пахвові, підколінні та ін.).

13.4. Ветеринарно-санітарну оцінку продуктів забою кролів при виявленні інфекційних, інвазійних, незаразних хвороб або окремих патологоанатомічних змін в органах і тканинах проводять таким чином:

13.4.1. Туляремія. Міксоматоз. Геморагічна хвороба

Тушку, внутрішні органи і шкуру знищують.

13.4.2. Стрептококова септицемія. Стафілококоз. Бродяча піємія

При виявленні будь-яких гнійних уражень у м'язовій тканині чи внутрішніх органах тушки з внутрішніми органами та шкуру утилізують.

У разі відсутності патологоанатомічних змін у тушках або внутрішніх органах кролів із неблагополучних господарств їх використовують після проварювання або направляють на виготовлення консервів.

13.4.3. Туберкульоз

При генералізованій формі або виснаженні тушку з внутрішніми органами утилізують. За ураження окремих внутрішніх органів їх утилізують, а тушку проварюють.

13.4.4. Пастерельоз

Тушку проварюють, внутрішні органи утилізують. При виявленні абсцесів або виснаженні всі продукти забою підлягають утилізації. Шкуру дезінфікують.

13.4.5. Некробактеріоз (фузобактеріоз)

При виявленні некротичних вузликів у ділянці голови, внутрішніх органах і на лапках їх утилізують, а тушку випускають після промпереробки. У разі виявлення некротичних вузликів у м'язах та лімфатичних вузлах тушки та інші продукти забою утилізують.

13.4.6. Псевдотуберкульоз

При виснаженні або виявленні псевдотуберкулів у м'язах тушку і внутрішні органи утилізують. За відсутності цих ознак тушку проварюють, а вражені органи утилізують.

13.4.7. Лістеріоз

Тушку випускають після проварювання, голову, уражені органи та інші продукти забою утилізують. Шкуру дезінфікують.

13.4.8. Хвороба Ауескі

При виявленні дистрофічних змін у м'язах тушку і внутрішні органи утилізують, за відсутності таких змін - тушку проварюють, а внутрішні органи утилізують. Шкуру дезінфікують.

13.4.9. Сальмонельоз

У разі виснаження або виявлення дистрофічних змін у м'язах усі продукти забою утилізують. За відсутності цих змін тушку проварюють, а внутрішні органи утилізують. Шкуру дезінфікують.

13.4.10. *Токсоплазмоз*

При виявленні патологічних змін у м'язах усі продукти забою утилізують. За відсутності цих змін у м'язах тушку проварюють, уражені внутрішні органи утилізують.

13.4.11. *Фасціольоз. Дикроцеліоз*

Печінку утилізують, тушку і внутрішні органи випускають без обмежень. При виснаженні тушку з внутрішніми органами утилізують.

13.4.12. *Цистоцеркоз пізіформний*

При враженні серозних покривів черевної порожнини (очеревина, сальник) проводять зачистку, а тушку та інші продукти забою випускають без обмежень. При виснаженні - тушку з внутрішніми органами утилізують.

13.4.13. *Ехінококоз*

При множинному ураженні ларвоцистами ехінокока тушку і внутрішні органи утилізують. При одиничних ураженнях проводять зачищення, а неуражені частини тушки і внутрішніх органів випускають без обмежень.

13.4.14. *Еймеріоз (кокцидіоз)*

Уражені внутрішні органи (печінку і кишечник) знищують, а тушку за відсутності в них змін проварюють. За наявності жовтяничності м'язів тушку утилізують.

13.4.15. *Ценуроз*

За незначних патологоанатомічних змін уражені частини тушки зачищають, а неуражені - використовують після промпереробки.

У разі значних уражень або виснаження тушки з внутрішніми органами та шкурки утилізують.

13.4.16. *Пассалуроз*

При виснаженні тушок їх утилізують.

13.4.17. *Трихостронгільоз*

При підтвердженні діагнозу тушки з внутрішніми органами випускають за результатами мікробіологічного дослідження. У разі виснаження тушок їх утилізують.

13.4.18. *Псороптоз*

При враженні вушної раковини голову утилізують, а тушку та внутрішні органи випускають без обмеження.

13.4.19. *Спірохетоз*

Уражені частини тушок і внутрішніх органів утилізують, неуражені - випускають без обмеження.

13.4.20. *Гастроентерит*

Тушку і внутрішні органи за відсутності в них патологоанатомічних змін випускають без обмеження. Шлунково-кишковий тракт утилізують. При виявленні патологоанатомічних змін тільки у внутрішніх органах їх утилізують, а тушку випускають без обмеження. При виснаженні всі продукти забою утилізують.

13.4.21. *Пневмонія*

При катаральній, геморагічній і фібринозній пневмонії легені утилізують, а тушку і неуражені внутрішні органи випускають без обмеження. При гнійній пневмонії тушку проварюють, а внутрішні органи утилізують.

13.4.22. *Травми*

Виявлені травматичні ушкодження зачищають, а тушку направляють на промислову переробку.

Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою нутрій

13.5. До забою на м'ясо допускають тільки здорових нутрій, попередньо підданих ветеринарному огляду. Звертають увагу на поведінку і реакцію звірків, стан покриву шкіри, видимих слизових оболонок, наявність виділень із природних отворів тощо. У необхідних випадках вимірюють температуру.

13.6. Забій нутрій проводять у спеціально виділених і обладнаних приміщеннях відповідно до розділу 5 цих Правил з проведенням дослідження на трихінельоз.

13.7. Післязабійному ветеринарно-санітарному огляду підлягають голова, ціла тушка без шкурки і хвоста. Одночасно з тушкою оглядають внутрішні органи: селезінку, печінку, серце, легені, нирки, кишечник. Звертають увагу на якість обробки, ступінь знекровлення, колір м'язів і жиру, наявність сторонніх запахів і патологоанатомічних змін, вгодованість, ступінь свіжості тощо.

При післязабійному ветеринарно-санітарному огляді визначають зовнішні ознаки тушки з метою відрізнити її від тушок інших видів тварин. Особливою рисою тушок нутрій є наявність округлого жировика часточкової структури (від 5 см до 8 см), розташованого між лопатками над остистими відростками 5 - 8-го грудних хребців. Жировик, як і задня лапка, що залишається разом із тушкою з плавальною перетинкою і незнятою шкірою (не менше 3 см), є видовою ознакою. Після ветеринарно-санітарного огляду жировик видаляють.

13.8. *Лімфатичні вузли* нутрій овальної або бобоподібної форми, величиною 3 - 5 мм, сіруватого або світло-рожевого кольору; зовнішній шар на розрізі сірий, внутрішній - темно-сірий.

Лімфатичні вузли тушки (пахвових 3-го ребра, колінної складки, підколінний, сідничний, клубові латеральні і медіальні) розрізають та оглядають за потреби.

Селезінка витягнута, ланцетоподібна, коричнево-червоного кольору. Після огляду з поверхні її розрізають уздовж. На розрізі добре помітні фолікули у вигляді білуватих крапок.

Серце оглядають з поверхні, розрізають уздовж білясинусної борозни (великої кривизни), вивчають стан міокарда і ендокарда.

Печінка має п'ять чітко виділених часток від темно-коричневого до буро-червоного кольору. Її оглядають і розрізають одним розрізом уздовж жовчних ходів.

Легені: права і ліва половини легень складаються з трьох долів (серцевої, діафрагмальної і верхівкової). На правій легені, крім того, є додаткова доля. Оглядають і розрізають кожну легеню одним розрізом з дорсального боку вздовж середостіння.

Нирки гладенькі. Права - бобоподібна, ліва - трикутної форми. Колір - від червоно-коричневого до червоно-буруватого, інколи із синюшним відтінком. Їх оглядають та розрізають одним розрізом уздовж великої кривизни.

Голова: розрізають та оглядають нижньощелепові, білявушні, заглоткові лімфатичні вузли.

13.9. Ветеринарно-санітарну оцінку продуктів забою нутрїй при виявленні інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб або патологоанатомічних змін в окремих органах і тканинах проводять таким чином.

13.9.1. Сибїрка, сказ, правець, туляремія, злоякісний набряк, геморагічна хвороба

Тушку, внутрішні органи і шкурку знищують спалюванням.

13.9.2. Туберкульоз

При генералізованому процесі або виснаженні тушку разом із внутрішніми органами утилізують. За відсутності значних змін тушку проварюють, уражені органи утилізують. Шкурку дезінфікують.

13.9.3. Псевдотуберкульоз

При виснаженні або виявленні псевдотуберкулів у м'язах тушку і внутрішні органи утилізують. За наявності псевдотуберкулів жовтуватого кольору у внутрішніх органах або на слизовій кишечнику їх утилізують, а тушку проварюють. Шкурку дезінфікують.

13.9.4. Лептоспіроз

За наявності дистрофічних змін у м'язах або жовтяниці, що не зникає протягом двох діб, тушку і внутрішні органи утилізують. При відсутності таких змін тушку проварюють, а внутрішні органи утилізують.

13.9.5. Лістеріоз

Тушку направляють на проварювання, внутрішні органи і голову утилізують. Шкурку дезінфікують.

13.9.6. Сальмонельоз

Тушку проварюють, внутрішні органи утилізують. Шкурку дезінфікують.

13.9.7. Колібактеріоз

За наявності дистрофічних змін у м'язах тушку і внутрішні органи утилізують. При відсутності вказаних змін тушку проварюють, внутрішні органи утилізують.

13.9.8. Пастерельоз

За наявності драглистих інфільтратів у підшкірній клітковині або абсцесів у мускулатурі, тушку і внутрішні органи утилізують. При відсутності цих змін тушку проварюють, внутрішні органи утилізують.

13.9.9. Некробактеріоз (фузобактеріоз)

При генералізованій формі тушку і внутрішні органи утилізують; за наявності місцевого процесу вражені ділянки утилізують, а тушку випускають після промпереробки.

13.9.10. Хвороба Ауескі

При дистрофічних змінах у м'язах тушку і внутрішні органи утилізують. За відсутності цих змін тушку проварюють, внутрішні органи утилізують. Шкурку дезінфікують.

13.9.11. Трихінелльоз

Тушку і продукти забою спалюють.

13.9.12. Фасціольоз

Незалежно від ступеня ураження печінки її утилізують, а тушку та інші продукти забою випускають без обмеження. У разі виснаження тушки з внутрішніми органами утилізують.

13.9.13. Хвороби незаразної етіології (бронхопневмонія, плеврит, покуси, травми, гематоми, абсцеси, жирова дистрофія печінки та ін.)

Санітарну оцінку продуктів забою проводять так само, як і в інших забійних тварин.

13.9.14. Виснаження

Тушку з внутрішніми органами утилізують.

14. Ветеринарно-санітарний контроль ковбасних виробів, копченостей, м'ясних напівфабрикатів і консервів

Ковбасні вироби, копченості та м'ясні напівфабрикати

14.1. До переробки на ковбасні вироби, копченості та м'ясні напівфабрикати допускають м'ясо, сало, субпродукти, харчову кров та іншу харчову сировину тваринного і рослинного походження, передбачені нормативними документами і допущені до використання на харчові потреби.

14.2. Перед вивантаженням м'яса, що надійшло з інших підприємств, перевіряють відповідні ветеринарні документи встановленої форми, посвідчення про якість, а за наявності - і сертифікат відповідності. За відсутності відповідних ветеринарних документів м'ясо та інша харчова сировина тваринного походження до переробки не допускається.

При прийманні м'яса оглядають усю партію. Звертають увагу на відбитки ветеринарних клейм або наявність етикеток.

У сумнівних випадках щодо якості та безпеки (за показниками) відбирають проби для лабораторних досліджень і за їх результатами приймають відповідне рішення.

14.3. У процесі зберігання м'яса контроль здійснюють так, як зазначено в розділі 16 цих Правил.

14.4. Ветеринарно-санітарна оцінка готових ковбасних виробів і копченостей

14.4.1. До переробки на ковбасні вироби і копченості допускаються м'ясо, сало, субпродукти, харчова кров й інша харчова сировина тваринного і рослинного походження, передбачені нормативними документами (стандартами, технічними умовами тощо) на ці вироби та допущені спеціалістами ветеринарної медицини, які здійснюють державний ветеринарно-санітарний нагляд на підприємстві до використання на виготовлення відповідної продукції.

14.4.2. На м'ясопереробних підприємствах якість сировини і готової продукції визначають у відповідності до вимог діючої нормативно-технічної документації на цю продукцію, використовуючи правила приймання і методи випробування, передбачені державними стандартами та цими Правилами. Результати оцінки якості реєструють у відповідних журналах.

14.4.3. Показники безпеки ковбасних виробів і копченостей на м'ясопереробних підприємствах визначають у відповідності до вимог нормативно-правових актів, у т. ч. нормативних документів, щодо окремих видів виробів, застосовуючи методи, передбачені діючими державними стандартами щодо відбору зразків і лабораторного дослідження. Ковбасні вироби та копченості за критеріями безпеки повинні відповідати вимогам законодавства.

14.4.4. За органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та іншими показниками м'ясні продукти повинні відповідати нормативним документам на кожний конкретний вид продукції.

14.4.5. При виявленні в ковбасних виробх (усіх видів), копченостях сальмонел, сульфітредукуючих мікроорганізмів, патогенних коагулазопозитивних стафілококів, патогенної кишкової палички, інших патогенних мікроорганізмів продукцію направляють на утилізацію.

14.4.6. При виявленні в ковбасних виробх (усіх видів), копченостях неприємного запаху або смаку, ознак гнильного розкладання, цвілі, кислого шумування, протeya, підвищеної кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, бактерій групи кишкових паличок з одночасною зміною органолептичних показників продукцію утилізують.

14.5. Ветеринарно-санітарна оцінка м'ясних напівфабрикатів

14.5.1. До переробки на м'ясні напівфабрикати допускається м'ясо, сало, субпродукти, харчова кров й інша харчова сировина тваринного і рослинного походження, передбачені нормативними документами на ці вироби та допущені спеціалістами ветеринарної медицини, які здійснюють державний ветеринарно-санітарний нагляд на підприємстві, до використання на виготовлення відповідної продукції.

14.5.2. На м'ясопереробних підприємствах якість сировини і готової продукції визначають у відповідності до вимог діючої нормативної документації на цю продукцію, використовуючи правила приймання і методи випробування, передбачені державними стандартами та цими Правилами. Результати оцінки якості реєструють у відповідних журналах.

14.5.3. На м'ясопереробних підприємствах показники безпеки м'ясних напівфабрикатів визначають у відповідності до вимог нормативно-правових актів, у т. ч. нормативних документів на окремі види виробів, застосовуючи методи, передбачені діючими державними стандартами щодо відбору зразків і лабораторного дослідження.

М'ясні напівфабрикати за критеріями безпеки повинні відповідати вимогам законодавства.

14.5.4. При виявленні в м'ясних напівфабрикатах (усіх видів) сальмонел або інших патогенних мікроорганізмів їх утилізують.

14.5.5. М'ясні напівфабрикати з невластивими органолептичними показниками, ознаками гнильного розкладання, неприємного запаху, пліснявіння направляють на утилізацію.

М'ясні та м'ясо-рослинні консерви

14.6. До переробки на м'ясні та м'ясо-рослинні консерви допускають м'ясо, субпродукти, сало, жир-сирець і топлений, інші продукти, що відповідають вимогам до сировини для консервів, а також у випадках, передбачених у розділах 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, згідно з вимогами розділу 18 цих Правил.

При ветеринарно-санітарному контролі сировини тваринного походження, що надходить з інших підприємств, керуються п. 14.2, а в процесі зберігання - розділом 16 цих Правил.

14.7. Контроль кожної партії консервів щодо дотримання ветеринарно-санітарних норм здійснюють у порядку, передбаченому діючими нормативними документами.

15. Ветеринарно-санітарний контроль при виробництві жиру, кишкової сировини і сухих кормів тваринного походження

15.1. Тваринні жири

15.1.1. Жир-сирець, отриманий від здорових тварин, допускають у реалізацію або на промислову переробку з харчовою метою в остиглому або охолодженому вигляді.

При виявленні в жирі-сирці патологічних змін, ознак гнильного розкладання й (або) окислення, невластивого запаху, цвілі, забруднень (згустків крові, каниги тощо), прирізів

сторонніх тканин їх зачищають і утилізують, іншу частину - направляють на витоплювання харчового жиру.

Для витоплювання кісткового жиру направляють свіжі, чисті, без м'ясних прирізів кістки, не пізніше 5-ти годин після обвалювання.

Жир, знятий із свинячих шкур на міздрильних машинах, допускають до переробки з харчовою метою за умови душової обробки свиней перед забоєм, туалету туш до забілювання, відсутності патологічних змін на шкурі, ретельного промивання знятого міздрового жиру холодною проточною водою.

Збірний жир витоплюють із свіжої м'якої жирової сировини, кісток.

15.1.2. Жир-сирець від тварин, м'ясо яких було допущене на харчові цілі з обмеженнями після знешкодження, витоплюють на харчовий жир із дотриманням вимог розділу 18 цих Правил.

15.1.3. Контроль кожної партії харчового топленого, кормового і технічного жиру здійснюють відповідно до вимог нормативних документів на кожний вид продукції, а також додатків 9 і 10 цих Правил.

15.2. *Кишкова сировина і кишкові фабрикати*

15.2.1. На м'ясопереробні підприємства кишкова сировина і кишкові фабрикати, доставлені з інших забійних підприємств, допускають до ветеринарно-санітарного огляду тільки після перевірки відповідних ветеринарних супровідних документів установленої форми.

15.2.2. Кишкову сировину не допускають до використання для харчових потреб у випадках, зазначених у розділі 7 цих Правил, а також при виявленні всіх видів запалення, наявності численних ділянок у вигляді бутонів на слизовій оболонці кишок, ентеритах і колітах та інших патологічних процесах, прижиттєвих механічних ушкодженнях кишок, брижуватості та інших дефектах.

15.2.3. Кишковий фабрикат, що надійшов для виробництва ковбасних виробів, підлягає ветеринарно-санітарному огляду з розкриттям не менше 10 % упакувань із партії.

Солоні кишкові фабрикати звільняють від солі й оглядають іззовні та всередині.

15.2.4. Не допускають для виготовлення ковбасних виробів кишкові фабрикати при:

виявленні у стравоходах личинок підшкірного гедзя, гельмінтів і неможливості їх видалення;

наявності в стінках кишок гнійних вузликів і гельмінтів та неможливості їх видалення;

наявності в товстих кишках овець і свиней волосоголовців;

осалюванні кишок, втраті ними блідо-рожевого кольору, пожовтінні, наявності запаху стеарину і якщо після їх вимочування сальний запах не зникає;

виявленні залишків жиру з різким згірклим запахом;

забрудненні калом гризунів і личинками мух, ураженні комахами (міллю, шкіроїдом і їхніми личинками) та цвіллю;

наявності невластивого стороннього запаху;

ураженні кишкових фабрикатів іржею або краснухою.

15.2.5. Солоні кишкові фабрикати при сильному враженні личинками і лялечками сирної та інших видів мух, що не піддаються промиванню, вибраковують; при слабкому враженні їх

декілька разів промивають розчином натрію хлориду (15 - 24 % NaCl) до повного видалення личинок та лялечок.

15.2.6. Забраковані кишкові фабрикати утилізують.

15.2.7. Приймання і проведення випробувань кишкової сировини та кишкових фабрикатів проводять відповідно до вимог діючої нормативної документації та цих Правил.

15.3. *Кормове борошно тваринного походження*

15.3.1. Для переробки на кормове борошно тваринного походження допускають визнані придатними спеціалістами державної установи ветеринарної медицини нехарчові відходи, конфіскати і кістки. Сировина повинна бути чистою, без металевих та інших домішок.

15.3.2. Приймання і проведення випробувань борошна тваринного походження здійснюють відповідно до вимог діючої нормативної документації.

15.4. Контроль сировини та готової продукції при виробництві варених кормів здійснюють відповідно до вимог діючої нормативної документації.

16. Ветеринарно-санітарний контроль м'яса та м'ясних продуктів на холодильниках

16.1. Холодильники за своїм функціональним призначенням поділяються на три основні категорії:

холодильні цехи на бойнях (забійних підприємствах);

холодильні цехи на м'ясокомбінатах, м'ясопереробних підприємствах;

холодокомбінати, що призначені для холодильного зберігання продукції тваринного походження, у тому числі м'ясопродуктів.

16.2. Холодильники і холодокомбінати повинні відповідати вимогам діючих нормативних документів, що регламентують порядок приймання, холодильної обробки, зберігання та реалізації м'яса, інших продуктів забою та готових м'ясних продуктів, а також пройти ветеринарно-санітарну оцінку (атестацію) на право зберігання та реалізації вантажів, підконтрольних державній установі ветеринарної медицини.

16.3. Контроль за надходженням, умовами приймання, зберігання, порядком використання продукції, що надійшла на холодильники, а також ветеринарно-санітарний і температурно-вологісний контроль здійснюють спеціалісти державної установи ветеринарної медицини відповідно до додатків 11, 12, 13, 14.

16.4. На забійних підприємствах повинна бути ізольована холодильна камера для тимчасового зберігання туш до одержання результатів лабораторних досліджень, або в загальній камері охолодження виділяють окрему підвісну дорогу, ізольовану від загального приміщення, або відгороджують частину камери.

Для знешкодження м'яса заморожуванням відповідно до розділу 18 цих Правил виділяють ізольовану камеру або відокремлені підвісні шляхи.

Доступ у ці ізольовані камери охолодження і заморожування або відокремлені ділянки (підвісні дороги) повинен здійснюватися під контролем спеціаліста державної установи ветеринарної медицини.

16.5. На холодильники всіх категорій надходять доброякісне м'ясо, інші продукти забою та м'ясні продукти, які пройшли ветеринарно-санітарну експертизу. На тушах, півтушах, четвертинах повинні бути відбитки ветеринарних клейм.

16.6. М'ясо, інші продукти забою та м'ясні продукти, що надходять на холодокомбінати, супроводжуються відповідними ветеринарними документами, що підтверджують їх якість та безпеку у ветеринарно-санітарному відношенні. За відсутності ветеринарних документів приймання м'яса і м'ясопродуктів на холодильні підприємства забороняється.

Ковбасні вироби, копченості, м'ясні консерви та інші види готових м'ясних продуктів і напівфабрикатів, топлені жири супроводжуються відповідним ветеринарним документом та приймаються у встановленому порядку відповідно до нормативних документів та цих Правил.

16.7. М'ясо та інші продукти забою, що надійшли з інших підприємств на холодильники м'ясопереробних та забійних підприємств для наступної промпереробки, повинні супроводжуватися відповідними ветеринарними документами і пройти ветеринарно-санітарну експертизу відповідно до чинних нормативно-правових актів. За відсутності ветеринарних документів приймання м'яса та інших продуктів забою забороняється.

16.8. Забороняється сумісне транспортування в одному транспортному засобі або зберігання в одній холодильній камері: м'яса остиглого, охолодженого і замороженого; м'яса і готових м'ясних виробів; м'яса і технічних продуктів тваринного походження (шкура, кістки та інші продукти); м'яса птиці з м'ясом інших видів тварин; м'яса і молочних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів і риби, рибних продуктів; м'яса, м'ясопродуктів і продуктів рослинного походження; м'яса з наявністю специфічного запаху і м'яса без відхилень за цією ознакою; м'яса від здорових тварин та м'яса, одержаного від переробки хворих тварин.

16.9. Ветеринарно-санітарний огляд при прийманні м'яса та м'ясних продуктів здійснюють спеціалісти державної установи ветеринарної медицини холодильника в такому порядку:

16.9.1. Перевіряють наявність та правильність оформлення супровідних документів (ветеринарне свідоцтво, ветеринарна довідка, посвідчення про якість). За наявності вивчаються також висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, сертифікат відповідності та товарно-транспортний документ.

16.9.2. Проводять огляд транспортного засобу, що доставив вантаж, на наявність плісняви, стороннього запаху, ознак розморожування продукту в період транспортування та інших порушень, що здатні викликати зміни показників якості та безпеки продукції у ветеринарно-санітарному відношенні, а також контролюють температурний режим (виміри температури в транспортному засобі в момент вивантаження, а за необхідності - у товщі м'ясної сировини).

16.9.3. Контролюють відповідність вантажу супровідній документації, наявність та правильності відбитків ветеринарних та товарознавчих клейм, стан транспортної тари (упаковки), наявність маркування на тарі (упаковці) тощо.

16.9.4. Ветеринарно-санітарна оцінка м'яса та м'ясних продуктів, що надходять на холодильник забійного підприємства, проводиться відповідно до розділів 7, 8, 11, 12, 13 і 19 цих Правил. При цьому огляд здійснюють вибірково за рішенням спеціаліста державної установи ветеринарної медицини холодильника.

16.9.5. При ветеринарно-санітарному огляді остиглого й охолодженого м'яса перевіряють запах, колір, відсутність слизу, цвілі, забруднення, наявність крововиливів, гематом тощо, стан термічної обробки, наявність відбитків ветеринарних і товарознавчих клейм. У сумнівних випадках проводять лабораторне дослідження.

При виявленні дефектів м'яса і м'ясопродуктів спеціаліст державної установи ветеринарної медицини складає відповідний акт.

16.9.6. Ветеринарно-санітарний огляд заморожених туш (півтуш) та інших продуктів забою проводять вибірково, за рішенням спеціаліста державної установи ветеринарної медицини

холодильника таким чином.

У тушах (півтушах, четвертинах) великої рогатої худоби та інших великих тварин оглядають потиличну впадину, нижню частину шиї й ділянку лопатки, черевні м'язи, поверхню розруб (розпили), м'язи та інші тканини задньої кінцівки, плевру, очеревину.

У тушах (півтушах) свинини і тушах баранини оглядають серозні оболонки грудної і черевної порожнин, місце зарізу і поверхню туші між кінцівками; при розрубі (розпилі) свинячих туш на дві повздовжні половини оглядають також ділянку шиї і розпили.

Тушки птиці оглядають із зовнішнього і внутрішнього боків.

У разі виявлення в замороженому м'ясі змін (ознак недостатнього знекровлення тощо), що свідчить про можливість ураження хворобами, проводять додаткову ветеринарно-санітарну експертизу після його розморожування, а за необхідності - лабораторні дослідження.

При ветеринарно-санітарному огляді заморожених блоків із м'яса і субпродуктів, а також із м'ясної маси роблять відбір в обсязі 10 % від об'єму партії, але не менше трьох одиниць для органолептичного контролю та інших досліджень відповідно до критеріїв, визначених висновком державної санітарно-гігієнічної експертизи та інших нормативно-правових актів. Визначення температури заморожених блоків проводять з різних місць партії (не менш ніж чотирьох блоків).

16.9.7. У разі сумнівів щодо свіжості м'яса, інших продуктів забою або з інших причин проводять органолептичні, мікробіологічні, біохімічні та інші дослідження. При одержанні незадовільних результатів хоча б за одним показником проводять повторні випробування з подвоєного відбору з цієї самої партії. Дані цих результатів є остаточними та поширюються на всю партію, про що складається акт спеціалістами державної установи ветеринарної медицини холодильника і приймається рішення про використання продукції.

Свіжість заморожених блоків із печінки, мозку, легень, селезінки та нирок визначають за зовнішнім виглядом, кольором та запахом.

16.9.8. Свинина, ведмежатина, м'ясо диких кабанів та нутрій, конина, досліджені на трихінельоз на місці забою (добування), можуть бути за рішенням спеціалістів державної установи ветеринарної медицини холодильника піддані повторному дослідженню. Такому дослідженню підлягає й імпортована продукція.

Конина, м'ясо інших однокопитих тварин, за відсутності у відповідних ветеринарних документах відміток про малеїнізацію перед забоєм, приймаються на холодильник тільки в ізольовану камеру до з'ясування причини. Якщо до забою малеїнізація не проводилася, то туші підлягають утилізації, про що попередньо повідомляють постачальника.

16.9.9. У разі надходження на зберігання м'яса й інших продуктів забою, які підлягають реалізації з обмеженнями (проварювання, заморожування, соління, промислова переробка), їх розміщують в окрему камеру або секцію. На дверях камери або на штабелях м'яса має бути вивішений паспорт, підписаний спеціалістом державної установи ветеринарної медицини холодильника із зазначенням виду, причини і способу подальшої переробки.

16.10. Ветеринарно-санітарний контроль при зберіганні м'яса, інших продуктів забою та м'ясних продуктів

16.10.1. Порядок огляду та оцінки м'яса, інших продуктів забою та м'ясних продуктів при холодильному зберіганні, який проводять спеціалісти державної установи ветеринарної медицини холодильника, викладений в пунктах 16.9.1 - 16.9.9 цих Правил. Їх ветеринарно-санітарний огляд здійснюють вибірково за наявності показників.

16.10.2. При виявленні на м'ясі і м'ясопродуктах цвілі камера повинна бути звільнена, очищена і продезінфікована відповідно до нормативно-правових актів.

16.10.3. При виявленні на поверхні м'яса, інших продуктів забою колоній цвілі, що не проникли в їх товщу, роблять ретельне зачищення, після чого направляють на промислову переробку. Повторне заморожування такого м'яса не допускається. При глибокому враженні продукцію утилізують.

Холодильна камера (секція), у якій зберігалась така продукція, повинна бути звільнена і піддана санітарній обробці (очищенню, дезінфекції тощо) відповідно до нормативно-правових актів.

16.10.4. Туші, ушкоджені гризунами або забруднені їх калом, відокремлюють. Ушкоджені або забруднені ділянки туші підлягають зачищенню й утилізації, після чого всі інші частини туші направляють на проварювання або на промислову переробку (виготовлення консервів та м'ясних хлібів). При сильному ушкодженні туші, коли неможливо провести зачищення, її утилізують. Туші з цієї самої партії, не ушкоджені гризунами і не забруднені калом, випускають без обмеження.

16.10.5. М'ясо, інші продукти забою за наявності ознак псування (ослизнення, відхилення щодо запаху, кольору) досліджують з допомогою лабораторних методів (розділ 19). За результатами досліджень визначають можливість їх подальшого використання та терміни зберігання м'ясних продуктів.

16.10.6. Необхідність проведення вимушеної дезінфекції і дератизації камер холодильника визначає спеціаліст державної установи ветеринарної медицини.

16.10.7. При відвантаженні м'яса, інших продуктів забою та м'ясопродуктів з холодильника спеціаліст державної установи ветеринарної медицини проводить повторний вибірковий огляд, контроль транспортних засобів, оформляє і видає відповідні ветеринарні документи встановленої форми. Транспортні засоби повинні відповідати встановленим санітарно-гігієнічним вимогам.

17. Порядок державного ветеринарно-санітарного контролю і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів на ринках

17.1. Державний ветеринарно-санітарний контроль і проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів на ринках здійснюють спеціалісти державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи (далі - ДЛВСЕ) або інших державних установ ветеринарної медицини.

17.2. Державний ветеринарно-санітарний контроль на ринках включає:

огляд транспортних засобів, на яких здійснювалося перевезення м'яса, м'ясних продуктів тощо;

перевірку наявності відповідних ветеринарних та інших супровідних документів, правильності їх оформлення;

відбір проб продукції для проведення ветеринарно-санітарної експертизи;

проведення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясопродуктів у відповідності до цих Правил, а за необхідності й до інших нормативно-правових актів;

направлення проб продукції у державну лабораторію ветеринарної медицини в разі сумніву щодо її якості та безпеки (за умови ізоляції до отримання результатів дослідження);

проведення клеймування м'яса і м'ясопродуктів;

видачу документа (експертного висновку на право продажу продукції) за результатами ветеринарно-санітарної експертизи про можливість реалізації на ринку або використання продукції з харчовою метою після її знешкодження;

контроль за знешкодженням і утилізацією продукції та конфіскатив, визнаних за результатами ветеринарно-санітарної експертизи не придатними для харчових потреб;

контроль за санітарним станом місць торгівлі, тари, інвентарю, складських і допоміжних приміщень, холодильників (у т. ч. тих, що здаються в оренду), а також наявності санітарного та спеціального одягу (халат, ковпак або хустинка, нарукавники, фартух) і особистої медичної книжки;

контроль за проведенням дезінфекції, дератизації і дезінсекції;

оформлення відповідних актів і розпоряджень;

заборону реалізації продукції, яка не пройшла ветеринарно-санітарної експертизи або не відповідає ветеринарно-санітарним вимогам;

накладання штрафів за порушення ветеринарно-санітарних вимог.

17.2.1. Державний ветеринарно-санітарний нагляд на оптових ринках, ярмарках і продовольчих виставках здійснюють інспектори державної служби ветеринарної медицини шляхом:

перевірки відповідності супровідних документів (довідка чи ветсвідоцтво, посвідчення про якість тощо), наявності ветеринарних та товарознавчих клейм на туші (півтуші), що підтверджують походження, якість і безпеку продукції, що надійшла; контролю тари, упаковки, умов і термінів реалізації та маркування;

нагляду за дотриманням ветеринарно-санітарних вимог при торгівлі продукцією тваринного походження;

зняття з реалізації продукції, визнаної не придатною для харчових потреб;

накладання штрафів за порушення ветеринарно-санітарних вимог тощо.

17.3. Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів

17.3.1. Ветеринарно-санітарну експертизу м'яса і м'ясних продуктів проводять спеціалісти державної установи ветеринарної медицини, що пройшли спеціальну підготовку з ветеринарно-санітарної експертизи та атестацію у встановленому порядку.

17.3.2. До реалізації на ринках допускають м'ясо і м'ясні продукти тільки від здорових тварин та птиці. Торгівля на ринку м'ясом, як і іншими продуктами, здійснюється у спеціально відведених місцях.

(підпункт 17.3.2 пункту 17.3 із змінами, внесеними згідно з
наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України
від 10.07.2013 р. N 427)

17.3.3. М'ясо і м'ясні продукти, що надходять у продаж на території ринку, підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі в ДЛВСЕ.

17.4. Ветеринарно-санітарній експертизі підлягають:

м'ясо (туші, півтуші, четвертини, тушки) усіх видів забійних тварин і птиці, а також м'ясо диких промислових тварин і пернатої дичини в остиглому, охолодженому, підмороженому, замороженому або засоленому вигляді;

внутрішні органи (легені, серце, печінка, селезінка, нирки), м'язи діафрагми, вим'я, шлунки та інші продукти забою (голови, вуха, ніжки, хвости), доставлені разом із тушею. Субпродукти непромислового виробництва, доставлені без туші, окремі шматки м'яса до продажу на ринку не допускаються, але вони підлягають огляду, а за необхідності - лабораторному дослідженню;

жири сільськогосподарських тварин (сало тощо) у будь-якому вигляді за наявності відповідних ветеринарних документів, виданих за місцем заготівлі продукції. У ветеринарних документах повинно бути вказано, що продукція отримана від забою здорових тварин;

жири диких тварин (борсуків, бабаків) піддають ветсанекспертизі й допускають до реалізації тільки в топленому вигляді при умові його доброякісності та не пізніше 6 місяців з дня добування. Видову належність жиру визначають за органолептичними і фізико-хімічними показниками відповідно до додатка 9.

17.5. Ветеринарно-санітарній експертизі на ринку піддаються туші, півтуші, четвертини з відбитком ветеринарних клейм (або без них), з наявністю внутрішніх паренхіматозних органів (селезінка, печінка, легені, серце, нирки), а свинина, конина, яловичина і баранина обов'язково з наявністю голови.

За відсутності голови або внутрішніх органів тушу поміщають в окрему камеру для тимчасового зберігання, проводять відбір проб і направляють у державну лабораторію ветеринарної медицини для мікробіологічних досліджень. У разі надходження м'яса та інших продуктів забою від двох і більше тварин туші, півтуші, четвертини, внутрішні органи та інші продукти забою повинні бути пронумеровані. За відсутності маркування м'ясо, голови та інші органи підлягають мікробіологічному дослідженню.

17.6. М'ясо, інші продукти забою, у т. ч. субпродукти, жир тощо, при підозрі щодо їх якості та безпеки, а також отримані від хворих та підозрілих у захворюванні тварин до продажу на ринку не допускаються.

17.7. М'ясо та інші продукти забою, доставлені приватними особами або продавцями будь-яких підприємств і заклеєновані поза ринком (у господарстві, на дільниці ветеринарної медицини тощо), а також імпортовані з інших країн, підлягають повторній ветсанекспертизі. При цьому власник м'яса подає ветеринарний та інші супровідні документи.

17.8. М'ясо і м'ясні продукти промислового виготовлення, що пройшли ветсанекспертизу на забійних та м'ясопереробних підприємствах і мають відбитки ветеринарних та товарознавчих клейм, відповідні ветеринарні документи, підлягають ветеринарно-санітарному контролю (огляду), органолептичній оцінці, а за необхідності і лабораторному дослідженню.

17.9. Тушки домашньої птиці і пернатої дичини допускають до огляду тільки в цілому вигляді й випатрані. Внутрішні органи, крім кишечника, повинні бути доставлені для огляду разом із тушкою.

17.10. Продукти забою птиці промислового виготовлення, у т. ч. імпортовані, що надійшли на ринок (стегенця, шийки, крила тощо) і мають відповідні ветеринарні документи, а імпортовані - висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, підлягають ветеринарно-санітарному контролю (огляду), органолептичній оцінці, а за підозри щодо їх якості та безпеки - і лабораторному дослідженню у державних лабораторіях ветеринарної медицини.

17.11. При доставці на ринок тушок кролів домашнього забою, нутрій і зайців разом з внутрішніми органами, крім кишечника, на одній із задніх лапок нижче скакального суглоба повинна бути залишена шкурка шириною не менше 3 см.

17.12. Готові м'ясні вироби і м'ясні напівфабрикати промислового виробництва (ковбаси, сосиски, сардельки, копченості, шпик тощо), у тому числі в подрібненому і фасованому вигляді,

допускають до продажу на ринку в тарі та упаковці, що відповідають вимогам діючої нормативної документації, за наявності документів, які підтверджують їх якість і безпеку у ветеринарно-санітарному відношенні (ветсвідоцтво, ветдовідка тощо), посвідчення про якість. За наявності вивчається і висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи та сертифікат відповідності. Усі вищезазначені м'ясні продукти підлягають ветеринарно-санітарному контролю (огляду, органолептичній оцінці), а за підозри щодо їх якості та безпеки - і лабораторному дослідженню.

17.13. М'ясо в тушах, півтушах, четвертинах та інші продукти забою, не продані протягом дня і які зберігалися поза холодильником ринку, на наступний день піддають повторній ветсанекспертизі.

Шматки м'яса, які були не продані, зберігають у холодильнику ринку, а якщо вони зберігалися поза межами ринку, до продажу не допускаються.

17.14. М'ясо і м'ясні продукти допускаються до продажу відповідно до законодавства України і протягом термінів, визначених для продовольчих товарів, що швидко псуються.

17.15. Забороняється реалізація доставленого на ринок м'яса, попередньо розрубаного на шматки, в'яленого, сушеного, а також напівфабрикатів і готових виробів домашнього виготовлення: м'ясного фаршу, котлет, биточків, ковбасних виробів, копченостей, холодців, сальтисонів тощо.

17.16. Не допускають до продажу на ринках м'ясо і субпродукти дослідних та лабораторних тварин, тварин-продуцентів і тих, що використовувалися для контролю біопрепаратів.

17.17. При доставці для продажу м'яса однокопитих тварин у відповідних ветеринарних документах повинні бути зазначені результати малеїнізації, проведеної не раніше ніж за 3 доби до забою. За відсутності цих результатів м'ясо й інші продукти забою направляють на утилізацію або знищують.

17.18. Ветсанекспертизу і санітарну оцінку туш та органів здійснюють відповідно до розділів 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 цих Правил.

Перед початком ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів великої і дрібної рогатої худоби оглядають селезінку, розрізають, мікроскопують мазок-відбиток з неї, фарбований за Грамом, Ребігером або Ольтом для виявлення збудника сибірки.

Ветсанекспертизу м'яса на ринках проводять з обов'язковим розтином усіх доступних (передлопатковий, колінної складки, підколінний, поверхневий пахвовий, зовнішній клубовий, підщелепні, білявушні, медіальні заглоткові) лімфовузлів туші та голови, лімфовузлів і паренхіми внутрішніх органів, а також із розтином жувальних (за необхідності - шийних, грудних, спинних, поперекових, анконеусів і тазостегнової групи) м'язів. За показаннями розрізають та оглядають інші лімфовузли (клубові, поперекові, сідничні).

При надходженні солонини та соленого шпику в шматках у ветеринарних документах повинно бути вказано, що продукти отримані від забою здорових тварин.

При проведенні ветсанекспертизи солонини досліджують розсіл (прозорість, колір, запах, наявність піни, рН розсолу) і окремо солонину (смак, колір, запах, ослизнення, цвіль, мікроскопія, трихінеоскопія).

17.19. Відбір проб для ветсанекспертизи і лабораторних досліджень проводять відповідно до нормативно-правових актів.

17.20. М'ясо, субпродукти і сало, що пройшли ветсанекспертизу та визнані придатними до споживання, клеймують відповідно до діючої Інструкції.

17.21. М'ясо і м'ясні продукти із закінченим терміном реалізації та за сумнівної свіжості до продажу на ринку не допускаються.

17.22. М'ясо і м'ясні продукти, що можуть бути визнані придатними до споживання після знешкодження, до продажу на ринку не допускаються.

Знешкодження їх здійснюють на забійних та м'ясопереробних підприємствах та в інших визначених місцях за узгодженням із державною установою ветеринарної медицини.

Допускається повернення власнику готових м'ясних продуктів або м'яса після термічного знешкодження без права реалізації, на що складається відповідний акт.

17.23. М'ясо та м'ясні продукти, визнані не придатними до споживання, підлягають утилізації або знищенню.

Утилізацію або знищення вибракуваних на ринку м'яса і м'ясних продуктів проводить адміністрація ринку з дотриманням ветеринарно-санітарних вимог та під контролем спеціалістів державної установи ветеринарної медицини, про що складається відповідний акт.

17.24. Результати ветсанекспертизи м'яса та м'ясних продуктів на ринку реєструють у журналах установленної форми. Ветеринарні свідоцтва та довідки реєструють і зберігають разом із журналами протягом трьох років.

18. Порядок знешкодження м'яса та м'ясних продуктів

18.1. Знешкодженню підлягають м'ясо і м'ясопродукти, що не можуть відповідно до цих Правил бути випущені до споживання без попередньої обробки.

М'ясо і м'ясопродукти, визнані такими, що придатні до споживання тільки після їх знешкодження, повертати власнику в незнешкодженному вигляді забороняється.

18.2. М'ясо і м'ясопродукти знезаражують проварюванням при температурі не нижче 100° С, шматками масою не більше 2 кг, товщиною до 8 см у відкритих котлах протягом трьох год., в автоклавах при надлишковому тиску пари 0,5 МПа - протягом 2,5 год. М'ясо вважається знешкодженим, якщо в середині шматка температура досягла не нижче 80° С; колір свинини на розрізі стає біло-сірим, а м'ясо інших видів тварин сірим, без ознак кров'янистого відтінку; сік, що стікає з поверхні розрізу шматка вареного м'яса, прозорий.

Після проварювання м'ясо дозволяється використовувати для приготування варених, ліверних ковбас.

На підприємствах, які обладнані електричними, газовими печами або мають консервні цехи, м'ясо, що підлягає знешкодженню проварюванням, дозволяється направляти на виготовлення м'ясних хлібів або консервів.

18.3. Жир внутрішній і сало перетоплюють. У процесі витоплювання температура жиру повинна бути доведена до 100° С, при цій температурі його витримують 20 хв.

18.4. При цистицеркозі м'ясо знезаражують заморожуванням, солінням (крім шпику) або проварюванням, як зазначено в пунктах 18.2; 18.4.1; 18.4.2 цих Правил.

18.4.1. Знешкодження холодом проводять при таких режимах:

- м'ясо свиней заморожують шляхом доведення температури в товщі м'язів не вище мінус 10° С з наступним витримуванням при температурі в камері не вище мінус 12° С протягом 10 діб або доведенням температури в товщі м'язів не вище мінус 12° С з наступним витримуванням при температурі в камері не вище мінус 13° С протягом чотирьох діб. Температуру вимірюють у товщі тазостегнових м'язів на глибині 7 - 10 см;

- м'ясо великої рогатої худоби заморожують шляхом доведення температури в товщі м'язів не вище мінус 12° С без наступного витримування або доведенням температури в товщі м'язів не вище мінус 6° С з наступним витримуванням у камерах при температурі не вище мінус 9° С не менше 24 годин.

Знешкоджене заморожуванням м'ясо при дотриманні відповідних умов може бути направлено для переробки на фаршеві ковбасні вироби, ліверні або фаршеві консерви.

18.4.2. Для знешкодження м'яса солінням його розрубують на шматки масою не більше 2,5 кг, натирають і засипають натрію хлоридом (кухонною сіллю) з розрахунку 10 % солі відповідно до маси м'яса, потім заливають розчином натрію хлориду концентрацією не менше 24 % і витримують 20 діб.

18.5. Переробка м'яса на варені ковбаси, м'ясні хліби і консерви у випадках, зазначених у розділах 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 і 14 цих Правил, здійснюється на підприємствах, що мають ковбасні та консервні цехи, за дотримання необхідних умов. Виготовлення їх проводять відповідно до ветеринарно-санітарних вимог під контролем спеціалістів державної установи ветеринарної медицини.

(абзац перший пункту 18.5 із змінами, внесеними згідно з
наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України
від 10.07.2013 р. N 427)

18.5.1. Ковбасу варять при температурі 88 - 90° С до досягнення температури в середині батона не нижче 75° С.

18.5.2. При переробці м'яса на м'ясні хліби маса останніх повинна бути не більшою 2,5 кг. Запікання хлібів проводять при температурі не нижче 120° С протягом 2 - 2,5 год. Температура в середині виробу до кінця процесу запікання повинна бути не нижчою 85° С.

18.5.3. При виготовленні варено-копчених грудинок і корейок їх варять при температурі 89 - 90° С; грудинки - не менше 1 год. 35 хв. і корейки - 1 год. 50 хв.; у товщі виробів температура повинна бути доведена до 80° С.

18.5.4. Стерилізацію консервів проводять при дотриманні режимів, визначених діючими технологічними інструкціями.

18.5.5. Тушки кролів і нутрій проварюють при температурі 100° С не менше 1 години.

18.6. Порядок знешкодження тушок птиці

18.6.1. Великі тушки розрубують на половини або четвертини масою не більш 2 кг і знезаражують одним із зазначених нижче методів.

18.6.1.1. Варіння проводять у прикритих кришкою котлах у киплячій воді (100° С) при повному зануренні тушок та експозиції:

40 хв. - для курчат, каченят, гусенят, індичат, цесарят і перепелів;

60 - 70 хв. - для курей, качок, індокачок і цесарок;

90 хв. - для гусей та індиків.

Наприкінці варіння температура в товщі грудних м'язів повинна бути не нижчою 80° С.

18.6.1.2. Прожарювання у відкритих листах проводять шляхом занурення в жир при температурі 120° С та експозиції:

40 хв. - для курчат, каченят, гусенят, індичат, цесарят і перепелів;

60 хв. - для курей, качок, індокачок і цесарок;

90 хв. - для гусей та індиків.

Наприкінці прожарювання температура в товщі грудних м'язів тушки повинна бути не нижчою 90° С.

18.6.1.3. Прожарювання у духовій шафі проводять при температурі 150 - 180° С не менше:

60 хв. - для курчат, каченят, гусенят, індичат, перепелів, курей, качок, індокачок і цесарок;

90 хв. - для гусей та індиків.

Наприкінці прожарювання температура в товщі грудних м'язів тушки повинна бути не нижчою 90° С.

18.6.1.4. Переробка м'яса птиці на варену ковбасу і консерви

Ковбасу варять при температурі 88 - 90° С до досягнення температури в середині батона не нижче 75° С.

Консерви виробляють відповідно до діючих технологічних інструкцій.

18.7. Тушки птиці, кролів і нутрій при сальмонельозі і туберкульозі варять при температурі 100° С протягом 90 хв.

18.8. Нехарчові відходи, отримані при обробці туш, випускають з підприємства тільки після проварювання протягом трьох год. або направляють на виготовлення сухих кормів тваринного походження.

18.9. Після закінчення роботи із знешкодження м'яса і м'ясопродуктів проводять санітарну обробку приміщень, устаткування, інвентарю та інших допоміжних матеріалів відповідно до діючих нормативних документів.

19. Лабораторні дослідження м'яса та м'ясних продуктів

19.1. Лабораторні дослідження продукції тваринного походження (м'яса, інших продуктів забою, м'ясних продуктів) проводять у встановленому порядку за методиками, викладеними у відповідних нормативних документах.

До одержання результатів мікробіологічних досліджень продукція підлягає зберіганню в ізольованих умовах при температурі не вище 4° С (охолоджена) або від -10 до -18° С (заморожена).

19.2. Мікробіологічні дослідження продуктів забою, одержаних від хворих і підозрюваних у захворюванні тварин

19.2.1. Мікробіологічні дослідження проводять у всіх випадках, передбачених розділами 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 цих Правил, а також при: інфекційних хворобах шлунково-кишкового тракту, органів дихання та інших гнійно-запальних процесах в паренхіматозних органах і тканинах; підозрі, що м'ясо отримане від хворих тварин або в стані агонії; видаленні кишечника з туші пізніше двох годин після забою тварин; наявності сумнівів щодо придатності м'яса та продуктів забою після проведення ветеринарно-санітарного огляду.

19.2.2. Залежно від передбачуваного діагнозу для мікробіологічних досліджень направляють: частину м'язів згинача або розгинача грудної і тазової кінцівок, укритих фасцією довжиною не менше 8 см, або шматок іншого м'яза не менше 8 x 6 x 6 см; лімфатичні вузли від великої рогатої худоби - поверхневий шийний або власне пахвовий і зовнішній клубовий, а від свиней - поверхневий шийний дорзальний (за відсутності патологоанатомічних змін у ділянці голови і

шиї) або підлапотковий (підкрильцевий першого ребра) і надколінний; селезінку, нирку, частину печінки з печінковим лімфовузом (або за відсутності лімфовуза - жовчний міхур без жовчі); змінені ділянки тканин. При взятті частини печінки, нирки, селезінки поверхню розрізів припікають до утворення струпа.

При дослідженні туш (півтуш, четвертин) відбирають зразок м'яза, лімфатичні вузли і трубчасту кістку.

При дослідженні м'яса дрібних тварин (кролі, нутрії, птиця) в лабораторію направляють цілі тушки (не менше трьох тушок від партії).

При дослідженні соленого м'яса, що міститься в бочках, відбирають зразки м'яса і наявні лімфатичні вузли зверху, зсередини і з дна бочки, а також за наявності - трубчасту кістку і розсіл.

19.2.3. При підозрі на бешиху, крім зразків м'язів, лімфатичних вузлів і внутрішніх органів, у лабораторію направляють трубчасту кістку.

Для мікробіологічного дослідження на лістеріоз надсилають головний мозок, частку печінки і нирку.

При підозрі на сибірку, емкар, злаякісний набряк для дослідження направляють лімфатичний вузол ураженого органа або лімфатичний вузол, що збирає лімфу з місця локалізації підозрілого фокуса, набряклу тканину, ексудат, а від туш свиней, крім цього, підщелепний (нижньощелепний) лімфовузол. За підозри на сибірку для дослідження додатково відбирають частину селезінки.

19.2.4. Узяті для дослідження проби із супровідними документами (акт відбору зразків, супровідна) направляють у державну лабораторію ветеринарної медицини у вологонепроникній тарі, в опломбованому або опечатаному вигляді. У супровідному документі зазначають вид тварини або продукту, їх належність (адреса), який матеріал направлений і в якій кількості, причину направлення матеріалу для дослідження, які виявлені зміни в продукті, передбачуваний діагноз і яке потрібно провести дослідження (мікробіологічне, біохімічне тощо).

19.2.5. При виявленні за результатами лабораторних досліджень збудників інфекційних хвороб, при яких тварин не допускають до забою (розділ 4 цих Правил), тушу та інші продукти забою, у т. ч. шкуру, знищують. Здійснюють усі заходи, передбачені відповідними інструкціями.

19.2.6. При виявленні в продуктах забою збудників інфекційних хвороб, зазначених у розділах 7, 11, 12, 13, тушу і внутрішні органи використовують, як зазначено у відповідних пунктах цих Правил.

19.2.7. Якщо в туші або органах виявлені сальмонели або лістерії, внутрішні органи направляють на утилізацію, а м'ясо - на проварку або переробку на м'ясні хліби чи консерви в порядку, зазначеному в розділі 18 цих Правил.

19.2.8. Якщо в м'язовій тканині, лімфатичних вузлах або внутрішніх органах виявлені бактерії групи кишкової палички (колі-форми), то тушу та органи направляють для переробки на варені або варено-копчені ковбасні вироби в порядку, як зазначено в розділі 18 цих Правил.

19.2.9. При виявленні в глибоких шарах м'язів або в лімфатичних вузлах патогенних бактерій кокової групи, а також бактерій групи кишкової палички і протей, але при якісних органолептичних показниках м'ясо направляють на проварювання або для переробки на м'ясні хліби, як зазначено в розділі 18 цих Правил.

19.2.10. При органолептичних показниках, що свідчать про гнильне псування м'яса, м'ясних продуктів та інших продуктів забою, або при не властивому їм запаху, що не зникає при пробі варкою, їх направляють на утилізацію або знищують.

19.2.11. При встановленні невідповідності готової продукції вимогам нормативної документації за мікробіологічними показниками, а також виявленні в сировині і напівфабрикатах сальмонел або інших патогенних для людини мікроорганізмів терміново повідомляється територіальна установа державної санітарно-епідеміологічної служби.

19.3. Органолептичні, мікроскопічні і біохімічні дослідження свіжості м'яса

При визначенні свіжості м'яса його піддають комплексному дослідженню, застосовуючи методи, які зазначені у додатку 15 і передбачені цими Правилами та діючими нормативними документами.

19.3.1. М'ясо вважають свіжим, якщо:

органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах), проба варкою (прозорість, запах бульйону і характер жиру на поверхні) відповідають свіжому м'ясу;

у мазках-відбитках не виявлена мікрофлора або в полі зору препарату видно поодинокі коки і паличкоподібні бактерії (до 10 мікробних тіл) і немає ознак деструкції тканин;

при додаванні в бульйон 5 %-ного розчину міді сульфату він залишається прозорим; уміст летких жирних кислот становить до 4 мг калію гідроксиду в 1 г проби (у м'ясі кролів - до 2,25 мг, а у м'ясі птиці - до 4,5 мг); при дослідженні м'яса кролів і птиці на аміак і солі амонію витяжка набуває зеленувато-жовтого кольору, залишається прозорою або злегка мутніє. При визначенні пероксидази в м'ясі птиці (крім водоплавної і курчат) витяжка набуває синьо-зеленого кольору, що переходить протягом 1 - 2 хв. у буро-коричневий.

19.3.2. М'ясо вважають сумнівної свіжості:

при наявності незначних органолептичних змін: поверхня його зволожена, трохи липка, потемніла, м'язи на розрізі ледь липкі й темно-червоного кольору, а в розмороженому м'ясі з поверхні розрізу стікає мутнуватий м'ясний сік, запах м'яса трохи кислуватий з відтінком затхлості; бульйон прозорий або мутний із легким запахом несвіжого м'яса;

у мазках-відбитках знаходять у середньому не більше 30 мікроорганізмів (переважно коки), а також сліди деструкції тканин;

при додаванні в бульйон 5 %-ного розчину міді сульфату спостерігають помутніння бульйону, а в бульйоні із замороженого м'яса - інтенсивне помутніння з утворенням пластівців; уміст летких жирних кислот від 4 до 9 мг калію гідроксиду в 1 г продукту (у м'ясі кролів - від 2,25 до 9 мг, у м'ясі птиці - від 4,5 до 9,0 мг); при дослідженні м'яса кролів і птиці на аміак і солі амонію витяжка набуває інтенсивно-жовтого кольору, спостерігається значне помутніння, а в замороженому м'ясі - випадає осад.

М'ясо сумнівної свіжості використовують після відповідної обробки (зачищення, у тому числі з використанням води, з видаленням і утилізацією змінених ділянок) на виготовлення м'ясних хлібів, консервів або проварюють відповідно до розділу 18 цих Правил.

19.3.3. М'ясо вважають несвіжим, якщо:

поверхня його вкрита слизом або цвілью, м'язи на розрізі вологі, липкі, червоно-коричневого кольору, а в розмороженому м'ясі з поверхні стікає мутний м'ясний сік; запах м'яса гнильний, бульйон мутний з великою кількістю пластівців і різким неприємним запахом;

у полі зору мазка-відбитка виявляються понад 30 мікроорганізмів, спостерігається значний розпад (деструкція) тканин;

у бульйоні при додаванні розчину міді сульфату спостерігається утворення желеподібного осаду, а в бульйоні з розмороженого м'яса - наявність великих пластівців; уміст летких жирних кислот становить більше 9 мг калію гідроксиду в 1 г продукту (незалежно від виду м'яса). При дослідженні м'яса кролів і птиці на аміак і солі амонію витяжка набуває жовтого або жовтогарячого кольору, спостерігається швидке утворення великих пластівців, що випадають в осад. При визначенні пероксидази в м'ясі птиці (крім водоплавної і курчат) витяжка не набуває синьо-зеленого кольору або з'являється буро-коричневий колір.

Несвіже м'ясо утилізують.

19.3.4. При розбіжностях в оцінці свіжості м'яса його піддають гістологічному дослідженню відповідно до вимог нормативних документів.

19.4. При підозрі, що м'ясо несвіже, отримане від хворих тварин або забитих у стані агонії, крім органолептичних і мікроскопічних досліджень, використовують як допоміжні біохімічні (визначення рН, реакція на пероксидазу, формольна проба і з розчином міді сульфату) та мікробіологічні дослідження.

19.4.1. М'ясо вважається отриманим від здорової тварини при наявності добрих органолептичних показників туші і відсутності патогенних мікроорганізмів. Органолептичні показники бульйону при пробі варкою (зовнішній вигляд, колір, запах, прозорість, характер жиру на поверхні) повинні відповідати свіжому м'ясу.

19.4.2. М'ясо хворих тварин, а також забитих у стані агонії має недостатнє або погане знекровлення, м'язова тканина темно-червоного кольору, рожевий або червоний колір жиру, бузково-рожеве або синюшне забарвлення лімфатичних вузлів, наявність крові в судинах; м'язова тканина на місці зарізу не просякнута кров'ю. При пробі варкою бульйон мутний, з пластівцями, може мати сторонній, не властивий для м'яса запах; при мікробіологічному дослідженні можливе виявлення у м'ясі патогенної мікрофлори, а при біохімічних дослідженнях м'ясо дає негативну реакцію на пероксидазу, рН вище 6,6, а м'ясо великої рогатої худоби, крім цього, - позитивну формольну реакцію.

Примітка. До визначення рН, постановки реакції на пероксидазу, формольної проби і реакції з розчином міді сульфату м'ясо повинно бути піддане визріванню не менше 20 - 24 год. (для м'яса великої рогатої худоби - 36 - 48 год.) при температурі 2 - 4° С.

19.5. Лабораторні дослідження м'яса, інших продуктів забою, одержаних від здорових тварин та виготовлених з них м'ясних продуктів проводяться у державних лабораторіях ветеринарної медицини.

Періодичність, порядок відбору проб, методи їх дослідження та порядок оцінки продукції за результатами досліджень викладені в діючих нормативно-правових документах.

Начальник управління
забезпечення протиепізоотичної
роботи Держдепартаменту
ветмедицини

О. О. Кучерявенко

ПОГОДЖЕНО:

Головний державний
санітарний лікар України

О. О. Бобильова

Голова Державного
комітету України з питань
розвитку підприємництва

О. В. Кужель

Перший заступник Голови
Держстандарту України

Г. І. Миронюк

Додаток 1
до п. 4.15 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Показники температури тіла, пульсу і дихання здорових тварин

N з/ п	Вид тварини	Температура тіла, °C	Кількість у хвилину	
			пульс	дихання
1	Велика рогата худоба	37,5 - 39,5	50 - 80	10 - 30
2	Вівці, кози	38,0 - 40,0	70 - 80	15 - 30
3	Коні	37,5 - 38,5	24 - 42	8 - 16
4	Свині	38,0 - 40,0	60 - 90	15 - 20
5	Осли, мули	37,5 - 38,5	24 - 40	8 - 17
6	Буйволи, яки	37,5 - 39,0	50 - 75	10 - 28
7	Олені	37,5 - 38,5	36 - 48	8 - 16
8	Верблюди	36,0 - 38,6	32 - 52	5 - 12
9	Кролі	38,5 - 39,5	120 - 140	50 - 60
10	Птиця	40,0 - 42,0	150 - 200	15 - 30

Додаток 2

Порядок та методи дослідження м'яса і м'ясопродуктів на трихінельоз

Кожна свиняча туша, тушки нутрії, туші коней та диких тварин, які сприйнятливі до трихінельозу, повинні підлягати ветеринарно-санітарній експертизі з обов'язковим проведенням трихінелоскопії за допомогою мікроскопа (трихінелоскопа) або перетравлення проб м'язів у штучному шлунковому соку. При дослідженні проб на забійних та м'ясопереробних підприємствах, а також туш коней, пріоритетним є метод перетравлення м'язів у штучному шлунковому соку.

Для проведення трихінелоскопії беруть дві проби поперечносмугастих м'язів по 80 г кожна із ніжок діафрагми на місці переходу їх у сухожилля. За відсутності ніжок діафрагми у туш свиней проби беруть із м'язової реберної частини діафрагми, язика, м'язів гортані, стравоходу, міжреберних, шийних, жувальних м'язів у такій самій кількості.

Від туш диких кабанів - ніжки діафрагми; від туш ведмедів - ніжки діафрагми, частини жувальних або міжреберних м'язів; від туш інших всеїдних і м'ясоїдних - проби ікроножних та інших м'язів; від туш коней - м'язи кореня язика, діафрагми, жувальні м'язи, міжреберні та плечо-лопаткової частини.

У разі дослідження туші, поділеної на відруби або шматки, проби необхідно відбирати від кожного відрубу (шматка) окремо.

Із кожної проби м'язів роблять по 24 зрізи розміром з вівсяне зерно (всього 48 зрізів). Зрізи розкладають у вічка нижніх пластин двох компресоріїв і роздавляють між пластинками так, щоб через них можна було читати газетний текст. Від туш коней, а також від туш інших тварин у неблагополучних пунктах роблять 120 зрізів, які досліджують у п'яти компресоріях.

Зрізи досліджують під малим збільшенням (8 x 10) з допомогою відповідних приладів для трихінелоскопії.

Інкапсульовані личинки трихінел мають лимоноподібну або овальну форму. Довжина капсули - 0,5 - 0,7 мм, ширина - 0,2 - 0,3 мм. Усередині капсули міститься одна, рідше 2 - 3 скручені спіраллю личинки. При вапняному переродженні капсул личинки бачити неможливо. У такому разі зрізи виймають із компресорію, кладуть у 5 - 10 %-ний розчин соляної кислоти на 1 - 2 години, або чашки зі зрізами ставлять у термостат при температурі $37 \pm 1^{\circ} \text{C}$ на 20 - 30 хв. Потім додають краплями гліцерин чи молочну кислоту. Оболонка капсули просвітлюється і в ній видно личинки трихінел.

При дослідженні сала із прошарків м'язової тканини (з кожного шматка масою 20 г) роблять 24 зрізи, поміщають у чашку Петрі з $0,5 \text{ см}^3$ розчину (1 %-ний розчин фуксину в 5 %-ному розчині натрію гідроксиду) на 5 - 8 хв. Потім зрізи розміщують у компресорії і проглядають.

Субпродукти свинячі (язики, голови, ніжки, хвости) за відсутності ветеринарного підтвердження про їх походження від туш, підданих трихінелоскопії, досліджують у такий спосіб: від 3 % пакувальних одиниць беруть по 10 - 15 виїмок із кожної і роблять об'єднану пробу масою не менше 80 г.

Імпортну свинину (у тушах, півтушах) досліджують не менше 10 % від партії м'яса. Проби беруть із залишків ніжок діафрагми або міжреберних м'язів. Маса проби м'язів від туші, півтуші повинна скласти не менше 1 г, загальна маса проби для дослідження не менше 80 г.

Імпортну свинину в блоках досліджують у кількостях не менше 1 % від партії м'ясних блоків. Проби відбирають по 80 виїмок (1 г кожна) від блоку, загальною масою не менше 80 г.

У разі потреби, проби копченостей, сирокочених ковбас, соленого сала тощо відбирають від 3 % пакувальних одиниць, роблячи по 10 - 15 виїмок із кожної пакувальної одиниці, з яких складають об'єднану пробу, що має бути не менше 80 г. Проби відбирають з різних місць (з обох кінців батонів і з середини). З таких м'ясопродуктів 24 зрізи товщиною не більше 1 мм перед мікроскопією фарбують протягом однієї хвилини 0,1 %-ним розчином метиленової синьки. У разі потреби перед мікроскопією зрізи поміщають у 10 %-ний розчин калію гідроксиду на 0,5 - 1 год.

Для проведення якісної трихінелоскопії необхідно дотримуватись норм навантаження на спеціаліста-трихінелоскопіста. Норма навантаження становить 10 - 12 туш за годину при використанні світлового мікроскопа.

Методи перетравлення м'язової тканини у штучному шлунковому соку

Виділення трихінел методом перетравлення м'язів у штучному шлунковому соку - найбільш точний метод діагностики трихінельозу. Він може застосовуватись при дослідженні напівфабрикатів із свинини, а також ковбас, котлет, шинки, солонини, копчення та іншої продукції. При цьому методі дослідження немає потреби в диференціації личинок трихінел від подібних утворень (саркоцист, цистицерків).

Перетравлення кожної проби проводять окремо або групами.

При поточному забої свиней від 50 свинячих туш відбирають проби м'язів ніжок діафрагми, від кожної із проб беруть по 1 г (всього 2 г від однієї туші) м'язів, звільнених від жиру, фасцій, крові. Роблять фарш, який поміщають у 2-літровий хімічний стакан з плоским дном. За умови надходження на переробне підприємство туш свиней, від кожної проби м'язів відбирають по 10 г.

Від 10 туш коней відбирають проби м'язів ніжок діафрагми. Від кожної із проб беруть по 5 г (всього 10 г від однієї туші) м'язів, звільнених від жиру, фасцій, крові, і також готують фарш, який поміщають у 2-літровий хімічний стакан з плоским дном.

У стакан із фаршем вносять 10 г стандартизованого пепсину, активність якого становить 30000 ОД, вливають туди два літри теплої (46 - 48° С) водопровідної води, додають 16 мл хімічно чистої 25 %-ної соляної кислоти. Стакан із вмістом ставлять на магнітну мішалку з підігрівом. Перетравлення проводиться при температурі +44 ... +46° С протягом 30 хв. Одержаний перевар через сито з діаметром вічок 200 - 300 мкм, яке зафіксоване у лійці, фільтрують у колбу чи мірну лійку, що має краник у нижній звуженій частині. Фільтрат у колбі відстоюють 30 хв., відбирають 40 мл осаду у мірний стаканчик, який знову відстоюють 10 хв., 30 мл надосадової рідини обережно зливають або відбирають піпеткою, а решту фільтрату - 10 мл виливають у бактеріологічну чашку і досліджують під малим збільшенням мікроскопа (8 x 10).

Якщо личинки трихінел знайдені в збірній пробі, то далі досліджують проби від 10 свиней, відбираючи проби по 10 г від кожної туші і так далі, методом виключення, до визначення інвазованої туші.

Якщо личинки трихінел знайдені в збірній пробі, відібраній від коней, то далі досліджують проби окремо від кожної туші. Проби відбирають по 100 г для виявлення інвазованої туші.

За відсутності вищезазначених умов застосовують такий варіант методу перетравлення м'язів у штучному шлунковому соку.

При проведенні дослідження використовують штучний шлунковий сік (ШШС), який готують за приписом: вода водопровідна з температурою 41 - 42° С - 1000 см³; кислота соляна концентрована (питома маса 1,2) - 10 см³; пепсин харчовий свинячий стандартизований, активність якого становить 30000 ОД, при дослідженні свіжого м'яса і м'ясопродуктів - 2 г, при дослідженні соленого, копченого м'яса і м'ясопродуктів, шпику - 10 г. При використанні пепсину медичного дозу збільшують у два рази. Штучний шлунковий сік придатний для застосування протягом 8 годин з моменту приготування.

Пробу подрібнюють у м'ясорубці з діаметром решітки 3 - 4 мм, переносять у конічну колбу відповідної ємності й заливають ШШС у співвідношенні 1:15. Колбу поміщають у термостат при температурі 41 - 42° С і витримують 5 - 7 годин, періодично струшуючи. За 10 хв. до закінчення перетравлення струшування припиняють. По закінченні перетравлення в осаді залишаються пластівці коричневого або темно-коричневого кольору.

Із колби зливають (обережно!) 2/3 надосадової рідини. Осад пропускають через капронове сито (напівсферичної форми з діаметром вічок 400 мкм), вставлене в скляну лійку діаметром 90 - 120 мм, сполучену гумовою трубкою з пробіркою ємністю 5 см³.

Злитий осад відстоюють 15 - 20 хв., потім гумову трубку перекривають затискачем і пробку від'єднують. Вміст пробірки (осад) переносять частинами на годинникове скло і досліджують під малим збільшенням мікроскопа або трихінеоскопа на наявність личинок трихінел.

Для виділення личинок трихінел можна використовувати метод перетравлення в апаратах типу АВТ й інших, занесених до Державного реєстру та рекомендованих Центральною державною лабораторією ветмедицини. Дослідження проводять у відповідності до інструкцій щодо використання даних приладів.

Диференційна діагностика

Личинки трихінел слід відрізнити від саркоцист (мішерових мішечків), молодих цистицерків (фін), які найчастіше зустрічаються у м'ясі та м'ясопродуктах. При диференціації звертають увагу на морфологію збудника та будову капсули.

Саркоцисти на відміну від личинок трихінел не мають сполучнотканинної капсули, а покриті тонкою, прозорою оболонкою, яка проростає всередину мішечка і тому ділить його на вічка. Мішечки бувають різної форми: серповидні, круглі, веретеноподібні.

Молоді цистицерки на відміну від личинок трихінел розміщені не всередині волокна м'язів, а між ними. Крім того, цистицерків найчастіше виявляють у м'язах серця. Трихінели в серці не паразитують.

Додаток 3

до п. 9.1 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Окремі гігієнічні нормативи безпеки м'яса

Група м'яса і м'ясопродуктів	Показники	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка

1	2	3	4
М'ясо й птиця свіжі, охолоджені та заморожені	Токсичні елементи:		
	свинець	0,5	
		0,6	субпродукти
		1,0	нирки
	кадмій	0,05	
		0,3	субпродукти
		1,0	нирки
	арсен (миш'як)	0,1	
		1,0	субпродукти
	ртуть	0,03	
		0,1	субпродукти
		0,2	нирки
	мідь	5,0	
	цинк	70,0	
	Мікотоксини:		
	афлотоксин В ₁	0,005	
	Антибіотики:		крім диких тварин
	тетрациклінова група	не допуск.	чутливість методів: <0,01 ОД/г
	гризін	не допуск.	<0,5 ОД/г
	цинкбацитрацин	не допуск.	<0,02 ОД/г
	левоміцетин	не допуск.	<0,01 ОД/г

<i>Гормональні препарати:</i>		
діетилстильбестрол	не допуск.	
естрадіол-17b	0,0005	
тестостерон	0,015	
<i>Нітрозаміни:</i>		
сума НДМА і НДЕА	0,002	
<i>Пестициди:</i>		
абат	1,0	
актелік	0,01	м'ясо (птиця)
алдрін	не допуск.	печінка птиці
амідофос	0,3	м'ясо, м'ясні прод.
атразин	0,02	
афуган	не допуск.	
аероль-2	не допуск.	контролювати за ДДВФ і хлорофосом
базудин	не допуск.	у м'ясі птиці
	0,7	у м'ясі (в перерах. на жир)
байтекс	0,2	м'ясо, м'ясні прод.
гексахлоран	0,1	
гептахлор	не допуск.	
гіподермін-хлорофос	не допуск.	контролювати за хлорофосом
глак Ц	0,1	контролювати за циодріном

ГХЦГ гамма-ізомер	0,1	
2,4-Д-амінна сіль	не допуск.	
2,4-Д-бутиловий ефір	не допуск.	
2,4-Д-дихлорфеноксиоцтова кислота	не допуск.	
2,4-Д-дихлорфенол	не допуск.	
2,4-Д-критиловий ефір	не допуск.	
2,4-Д-малолеткі ефіри	не допуск.	
2,4-ДМ	не допуск.	
2,4-Д-октиловий ефір	не допуск.	
2,4-Д-хлороктиловий ефір	не допуск.	
ДДВФ	не допуск.	
ДДТ та його метаболіти	0,1	
валексон	0,02	
дерматозоль		контролювати за циодріном
дибром	0,3	
диурон	не допуск.	
ДНОК	не допуск.	
дурсбан	0,1	
карбофос	не допуск.	
камбілен		контролювати за 2М-4ХЦ і МЦПА

корал	0,1	м'ясо яловичини, птиці
	0,2	м'ясо свинини, м'ясопродукти
кремнефтористий натрій	0,4	з урахуванням природ. рівня, контролювати за фактором
креолін		контролювати за ГХЦГ
лінурон	не допуск.	
лонтрел	0,3	м'ясо і м'ясопродукти
метилмеркаптофос	не допуск.	
метафос	не допуск.	
неопінамін	не допуск.	
дихлоральсечовина	не допуск.	
нітрафен	не допуск.	
нітрофен	не допуск.	
оксамат	не допуск.	
педикс		контролювати за хлорофосом
пентахлорфенолят натрію	не допуск.	
поліхлоркампфен	не допуск.	
поліхлорпінен	не допуск.	
пропоксур	не допуск.	
реглон	0,01	
ртутєвмісні пестициди	не допуск.	

севин	не допуск.	
сероцин		контролювати за цинебом
тиофос	не допуск.	
тирам	не допуск.	
трихлорметафос	0,3	м'ясо і м'ясопродукти
трихлорметафос-3	не допуск.	
фозалон	не допуск.	
хлорофос	не допуск.	
поліхом		контролювати за полікарбацином
циодрин	0,05	
цирам	не допуск.	
етафос	0,01	
фенагон	не допуск.	контролювати за 2,4-Д

Мікробіологічні показники:

Група продуктів	КМАФАнМ, КОЕ/г, не більше	Маса продукту (г), в якій не допускаються		Примітка
		БГКП (колі- форми)	патогенні мікроорганізми, у т. ч. сальмонели	
<i>М'ясо свіже (всі види забійних тварин):</i>				
- парне у відрубках (півтуші, четвертини)	10	0,1	25	відбір проб з глибоких шарів
- охолоджене і переохолоджене	1×10^3	0,1	25	- " -

м'ясо у відрубках				
<i>М'ясо заморожене (всі види забійних тварин):</i>				
- м'ясо у відрубках (півтуші, четвертини)	1×10^4	0,01	25	- " -
- блоки із жилованого м'яса (яловичина, свинина, баранина)	5×10^5	0,001	25	- " -
- м'ясна маса після дообвалки кісток забійних тварин	5×10^6	0,0001	25	- " -
- телятина, свинина шматком	5×10^5	0,001	25	- " -
<i>Субпродукти забійних тварин охолоджені, заморожені (печінка, нирки, язик, мозок, серце)</i>	-	-	25	
<i>Тушки і м'ясо птиці:</i>				
- птиця охолоджена заморожена (контроль із м'язів тушки)	1×10^5		25	
- м'ясо птиці безкісткове кускове; м'ясо птиці кускове і на кістках, в т. ч. окорочки	2×10^5		25	
- м'ясо птиці мехобвалки	1×10^6		25	

Примітка. Показники безпеки, не зазначені у цьому додатку, регламентуються чинними нормативно-правовими актами.

Додаток 4
до п. 9.7 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

**Терміни забою тварин,
оброблених окремими ветеринарними препаратами**

Найменування препарату	Спосіб обробки, доза, концентрація	Термін забою після обробки в
------------------------	------------------------------------	------------------------------

		днях
1	2	3
<i>Інсекто-акарициди</i>		
АКРОДЕКС - препарат в аерозольній упаковці на основі ціодрину	обробка шкірного покриву	10
АВЕРСЕКТ	підшкірне введення	30
АНОМЕТРИН к. е. перметрин	обприскування шкірного покриву	20
БЕНЗОФОСФАТ к. е.	обприскування 0,2 %-ний в. е.	40
БУТОКС к. е. дельтаметрину	вівці, купання 0,005 % в. е.	20
ГІПОДЕРМІН-ХЛОРОФОС 11,6 % спиртово-масляний р-н хлорофосу	поливання спини	21
ДИБРОМ к. е.	обприскування 0,5 % в. е.	3
ІВОМЕК	підшкірне введення 1 мл/50 - 200	30
КРЕОХІН к. е. на основі ціперметрину	вівці, купання 0,005 % в. е.	10
НЕОЦИДОЛ (діазинон)	вівці, купання 0,05 % в. е.	20
<i>Антибіотики</i>		
ПЕНІЦИЛІН і препарати на його основі	введення внутрішньом'язове	14
Група ТЕТРАЦИКЛІНУ	внутрішнє, внутрішньом'язове	6
СТРЕПТОМІЦИН	введення внутрішньом'язове	7
ЛЕВОМІЦЕТИН	введення внутрішньом'язове	7
СУЛЬФАНІЛАМІДИ	внутрішнє	5
<i>Нітрофурані</i>		
ФУРАЗОЛІДОН, ФУРАГІН,	внутрішнє	

ФУРАДОНІН, ФУРАЦИЛІН		
<i>Кокцидіостатики</i>		
ІРАМІН, ФАРМАКОКЦИД	внутрішнє	3
<i>Антигельмінтики</i>		
ГЕКСИХОЛ	внутрішнє	30
НІЛВЕРМ	внутрішнє	3
ФЕНАСАЛ	внутрішнє	3
ПІПЕРАЗИН	внутрішнє	3
ФЕНБЕНДАЗОЛ (панакур)	внутрішнє	14
АЛБЕНДАЗОЛ	внутрішнє	14
МЕБЕНДАЗОЛ	внутрішнє	14
КЛОЗАНТЕЛ	внутрішнє	14

Додаток 5

до п. 10.3.7 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Граничнодопустимі рівні радіонуклідів (^{137}Cs і ^{90}Sr) у м'ясі і м'ясних продуктах (Гігієнічні вимоги до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. Санітарні правила і норми. СанПіН 2.3.2.560-96) для країн СНД, Бк/кг

№ з/п	Вид продуктів	Вид забруднювачів	Допустимі рівні
1	2	3	4
1	М'ясо забійних тварин без кісток, напівфабрикати, субпродукти	цезій-137	160
		стронцій-90	50
2	Оленина без кісток	цезій-137	250

		стронцій-90	80
3	М'ясо диких тварин без кісток	цезій-137	320
		стронцій-90	100
4	Кістки (усі види)	цезій-137	160
		стронцій-90	200
5	М'ясо забійної, промислової і дикої птиці, напівфабрикати, субпродукти	цезій-137	180
		стронцій-90	80

Додаток 6

до п. 10.3.7 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Державні гігієнічні нормативи "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs та ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді" (ДР-97) в межах України, Бк/кг

№ з/п	Назва продукту	^{137}Cs	^{90}Sr
1	М'ясо та м'ясні продукти	200	20

Примітка. При відправці продукції на експорт користуються нормативами країни-імпортера.

Додаток 7

до п. 10.3.7 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Типи розподілу радіонуклідів в організмі тварин

Тип розподілу	Назва радіонуклідів
Рівномірний (дифузний)	Водень, літій, натрій, калій, рубідій, цезій, рутеній, хлор, бром і ін.

Скелетний	Берилій, кальцій, стронцій, барій, радій, цирконій, ітрій, фтор і ін.
Печінковий	Лантан, прометій, церій, плутоній, торій, марганець і ін.
Нирковий	Вісмут, сурма, арсен, уран, селен і ін.
Щитовидний (тиреоїдний)	Йод, астат, бром

Додаток 8

до п. 12.13 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Показники свіжості м'яса окремих видів диких промислових тварин

1. М'ясо сайгака:

свіже - червоного (темно-червоного) кольору, кірка підсихання суха, м'язи пружні, запах специфічний. При пробі варкою бульйон прозорий, запах слабкий, специфічний;

несвіже - темно-червоного кольору із зеленуватим відтінком, поверхня волога, липка. М'язи м'які, запах гнильний. При пробі варкою бульйон мутний із гнильним запахом.

2. М'ясо дикого північного оленя:

свіже - червоного (темно-червоного) кольору, пружне. Запах слабкий, специфічний. Жир білого кольору, кришиться. При пробі варкою бульйон прозорий, із приємним специфічним запахом;

несвіже - темно-червоного кольору із зеленуватим відтінком, поверхня липка, волога, м'язи м'які, запах гнильний. Жир брудно-сірого кольору. При пробі варкою бульйон мутний, із гнильним запахом і пластівцями.

3. М'ясо дикого кабана:

свіже - червоного або темно-червоного кольору, пружне, запах специфічний, жир білого кольору, що мажеться. При пробі варкою бульйон прозорий із специфічним запахом;

несвіже - темно-червоного кольору, поверхня волога, липка, із вираженим процесом ослизнення. М'язи м'які, запах гнильний. Жир сірого або брудно-сірого кольору з прогірклим запахом. При пробі варкою бульйон із пластівцями і гнильним запахом.

4. М'ясо плямистого оленя:

свіже - колір темно-червоний, м'язи пружні, запах специфічний, кірка підсихання суха, щільна. При пробі варкою бульйон прозорий із специфічним приємним запахом;

несвіже - колір сіро-бурий, волога, липка кірка підсихання. М'язи м'які, в'ялі. Запах різко кислий, прогірклий або гнильний. Бульйон при пробі варкою з пластівцями і неприємним запахом.

5. М'ясо яка:

свіже - колір від темно-червоного до вишневого, м'язи пружні, запах специфічний, кірка підсихання суха. Жир оранжево-жовтого кольору, мазеподібної консистенції, із специфічним запахом. При пробі варкою бульйон прозорий, із специфічним приємним запахом. Реакція з 5 %-ним розчином міді сульфату в бульйоні негативна. Вміст летких жирних кислот - до 3 мг калію гідроксиду. У мазках-відбитках мікрофлора відсутня або виявляють одиничні мікроорганізми у полі зору;

несвіже - колір від червоно-коричневого до чорного, консистенція в'яла, запах неприємний від різко кислого до гнильного. Жир темно-жовтогарячого кольору. Реакція з 5 %-ним розчином міді сульфату в бульйоні позитивна (желе). Вміст летких жирних кислот - 8 мг і більше. У мазках-відбитках виявляють більше 25 мікроорганізмів у полі зору.

Додаток 9

до пп. 12.14.1 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Органолептичні та фізико-хімічні показники жирів забійних і диких тварин

1. Доброякісний яловичий жир має тверду консистенцію, світло-жовтий або жовтий колір, запах специфічний, у розплавленому вигляді жир прозорий. Температура плавлення - від 42 до 45° С, застигання - від 27 до 35° С, коефіцієнт рефракції при 40° С - від 1,4510 до 1,4583, питома маса - від 0,923 до 0,933, кислотне число - від 1,2 до 2,2, перекисне число - не більше 0,06.

2. Доброякісний баранячий жир - твердої консистенції, білого або слабко-жовтого кольору, запах і смак специфічний, у розплавленому вигляді жир прозорий, питома маса - від 0,932 до 0,961. Температура плавлення - від 44 до 45° С, застигання - від 32 до 40° С, коефіцієнт рефракції при 40° С - від 1,4566 до 1,4383. Кислотне число - від 1,2 до 2,2, перекисне число - не вище 0,06.

3. Доброякісний свинячий жир - консистенція пастоподібна, колір білий або з жовтуватим відтінком, запах і смак специфічний, у розплавленому вигляді жир прозорий. Питома маса - від 0,931 до 0,938, температура плавлення - від 30 до 40° С, застигання - від 26 до 30° С. Коефіцієнт рефракції при 40° С дорівнює 1,4536, кислотне число - від 1,2 до 2,2, перекисне число - не вище 0,06.

4. При сумнівній свіжості яловичі, баранячі й свинячі жири набувають темно-сірого кольору, іноді з коричневим відтінком, запах затхлий, прогірклий або стеариновий, смак гостро гіркуватий, у розплавленому вигляді жир мутний. Поверхня жиру волога і липка. Кислотне число - більше 3,5, перекисне число - від 0,07 до 0,1. Реакції на наявність перекисів і альдегідів, а у свинячого жиру з нейтральним червоним - позитивні.

Жири сумнівної свіжості підлягають перетоплюванню з наступним дослідженням.

5. Зіпсовані яловичий, баранячий і свинячий жири темно-сірого кольору, іноді з коричнюватим відтінком, запах виражений затхлий або прогірклий. Поверхня жиру липка, у розплавленому вигляді жир мутний. Реакція на наявність перекисів і альдегідів, а у свинячого жиру із нейтральним червоним позитивна. Кислотне число більше 5,0, перекисне число більше 0,1.

Зіпсовані жири утилізують.

6. Доброякісний борсуковий жир світло-жовтого кольору, специфічного запаху. У розплавленому вигляді прозорий. Температура плавлення - від 21 до 25° С, застигання - від 8 до 10° С, коефіцієнт рефракції при 40° С - від 1,4562 до 1,4564, питома маса дорівнює 0,903, кислотне число - не більше 1,5, а перекисне - не більше 0,11, реакція на альдегіди і перекиси негативна.

7. Доброякісний бабаковий жир світло-жовтого кольору з характерним специфічним запахом, прозорий, при кімнатній температурі рідкий. Температура плавлення - від 13 до 16° С, температура застигання дорівнює 8° С, коефіцієнт рефракції при 40° С - від 1,467 до 1,468, питома маса становить 0,901, кислотне число - не вище 0,9, перекисне не більше 0,05. Реакція на альдегіди і перекиси негативна.

8. Недоброякісні борсуковий і бабаковий жири мутні з вираженим запахом прогіркання. Перекисне число для борсукового жиру становить 0,12, для бабакового дорівнює 0,06, реакція на наявність перекисів і альдегідів позитивна, у реакції з нейтральним червоним борсуковий жир дає жовто-коричнєве, а бабаковий - коричнево-рожеве забарвлення. Кислотне число борсукового жиру становить 1,6, а бабакового - більше 1,0. Недоброякісний жир утилізують.

9. Доброякісний жир яка інтенсивно жовтого кольору, у розплавленому вигляді прозорий, запах і смак специфічні, приємні. Температура плавлення - від 44 до 45° С (внутрішнього - від 53 до 54° С), коефіцієнт рефракції - від 1,4663 до 1,4679, кислотне число - від 0,46 до 0,48, йодне число - від 28 до 41.

10. Недоброякісний жир яка темно-сірого кольору, іноді з коричневим відтінком або зеленуватий, запах затхлий або прогірклий різко виражений, поверхня жиру липка; розплавлений - мутний, реакція на перекиси й альдегіди позитивна.

Додаток 10
до п. 15.1.3 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Методи дослідження топлених жирів (за діючими нормативними документами)

1. Визначення прозорості і кольору

У суху пробірку з безбарвного скла поміщають жир, плавлять у водяній бані і визначають прозорість, потім охолоджують до температури 15 - 20° С, визначають колір і відтінок у відбитому денному світлі.

2. Визначення запаху

Жир розмазують тонким шаром на скляній пластинці (предметному склі) і визначають запах при температурі не нижче 18 - 20° С.

3. Визначення консистенції жиру

Проводять при кімнатній температурі шляхом надавлювання на жир шпателем.

4. Визначення коефіцієнта заломлення

Проводять за допомогою універсального рефрактометра при температурі 40° С відповідно до інструкції, що додається до приладу.

5. Визначення перекисів

У пробірку поміщають біля 5 г розплавленого жиру, потім додають послідовно 2 - 3 краплі 5 %-ного водного розчину свіжої крові, 6 - 8 крапель 5 %-ного спиртового розчину гваяколової смоли і 5 см³ теплої води.

Пробірку струшують і визначають колір умісту. За наявності перекисів у жирі суміш забарвлюється в інтенсивно-блакитний колір.

6. Визначення перекисного числа

У колбу відважують 1 - 2 г жиру (із точністю до 0,01 г), розплавляють у водяній бані, розчиняють у суміші, що складається із 7,5 см³ льодяної оцтової кислоти і 5 см³ хлороформу. До отриманого розчину додають 1 см³ свіжоприготовленого насиченого водного розчину калію йодистого. Колбу закривають пробкою і струшують 5 хв. Додають 60 см³ води та 1 см³ 1 %-ного розчину крохмалю, після чого розчин набуває синього кольору. Потім проводять титрування 0,01 моль/дм³ розчином гіпосульфіту до зникнення синього забарвлення.

Для контрольного дослідження беруть ту саму кількість реактивів, але без жиру. Перекисне число вираховують за формулою

$$X = \frac{(a - b) \cdot 0,00127 \cdot 100 K}{m}$$

де a - кількість 0,01 моль/дм³ гіпосульфіту, що пішло на титрування розчину з жиром, см³;

b - те саме, у контрольному досліді;

0,00127 - кількість йоду, що зв'яже 1 см³ 0,01 моль/дм³ розчину гіпосульфіту;

m - наважка жиру, г;

K - поправка до титру.

7. Реакція з нейтральним червоним

Пробу жиру масою біля 1 г поміщають на годинникове скло і добавляють 1 см³ 0,1 %-ного розчину нейтрального червоного, після чого ретельно перемішують. Фарбу зливають і одноразово змивають водою, потім визначають колір жиру.

Свіжий жир має жовтий або жовто-коричневий колір, сумнівної свіжості - коричнево-рожевий колір, несвіжий - рожево-червоний.

Примітка. Реакція більш застосовна до легкоплавких жирів.

8. Визначення альдегідів

Реакція з флороглюцином в ацетоні. У пробірку поміщають 3 - 5 г жиру, розплавляють, додають такий самий об'єм розчину флороглюцину в ацетоні та 2 - 3 краплі концентрованої сірчаної кислоти. Пробірку струшують.

У присутності альдегідів з'являється червоне забарвлення.

Реакція з резорцином у бензолі. У пробірку поміщають 3 - 5 г жиру, розтоплюють, додають такий самий об'єм концентрованої соляної кислоти і таку саму кількість насиченого розчину резорцину в бензолі.

За наявності альдегідів з'являється червоно-фіолетове забарвлення вмісту або такого ж кольору кільце на межі рідини із жиром.

9. Визначення кислотного числа

У колбу або хімічний стаканчик відважують біля 2 г жиру (із точністю до 0,01 г), ставлять у водяну баню і доливають 20 см³ нейтралізованої суміші спирту з ефіром у співвідношенні 1:2. До отриманого розчину додають 3 - 5 крапель 1 %-ного спиртового розчину фенолфталеїну, після чого його швидко титрують 0,1 моль/дм³ калію гідроксиду до появи рожевого забарвлення, що не зникає протягом хвилини.

Розрахунок проводять за формулою

$$X = \frac{a \cdot 5,61}{m} - K$$

де X - кислотне число;

a - кількість см³ 0,1 моль/дм³ калію гідроксиду, що пішла на титрування;

5,61 - кількість калію гідроксиду, що міститься в 1 см³ 0,1 моль/дм³ розчину;

m - наважка жиру, г;

K - поправка до титру.

Примітка. Суміш спирту з ефіром попередньо нейтралізують, до неї додають декілька крапель 1 %-ного розчину фенолфталеїну і титрують 0,1 моль/дм³ калію гідроксиду або натрію гідроксиду до появи слабо-рожевого кольору.

10. Визначення домішок жирів різних видів

У пробірку наливають 3 - 4 см³ досліджуваного розплавленого жиру і поміщають її в холодильник при температурі 2 - 6° С на 3 - 4 хв. Унаслідок різної температури застигання відбувається поділ жирів залежно від видової належності.

11. Визначення вологості

Пробірку висушують протягом 30 хв. при температурі 103 ± 2° С і зважують. Вносять 2 - 3 г жиру, знову зважують і висушують при температурі 103 ± 2° С до постійної маси. Перше зважування проводять через 1 год., друге - через 30 хв.

Для жиру, який є на зберіганні, зважування проводять через 30 хв. та 15 хв.

Розрахунок проводять за формулою

$$X = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100}{m}$$

де X - масова частка вологи, %;
 m - маса наважки дослідного жиру, г;
 m_1 - маса пробірки з жиром до висушування, г;
 m_2 - маса пробірки з жиром після висушування, г.

Додаток 11
до п. 16.3 Правил передзабійного
ветеринарного огляду тварин і
ветеринарно-санітарної експертизи
м'яса та м'ясних продуктів

Умови і терміни зберігання м'ясної сировини

Вид м'яса	Паспортна температура повітря в камері, °C	Граничні терміни зберігання, діб (міс.), не більше
1. Охолоджене (підвісом)		
Яловичина в півтушах і четвертинах	-1	16 діб
Телятина в півтушах	0	12
Свинина в півтушах	-1	12
Баранина в тушах	-1	12
2. Підморожене		
Усі види (у штабелі або підвісом)	від -2 до -3	20

3. Заморожене

Яловичина в півтушах і четвертинах	-12	8 міс.
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Баранина в тушах	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Свинина в півтушах	-12	3
	-18	6
	-20	7
	-25	12
Субпродукти	-12	4
	-18	6
	-20	7
	-25	10

Додаток 12

до п. 16.3 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Умови та терміни зберігання заморожених м'ясних блоків і субпродуктів

Блоки з замороженого м'яса і субпродуктів	Паспортна температура	Граничні терміни зберігання, міс., не більше
---	-----------------------	--

	повітря, °C		
		м'яса	субпродуктів
Яловичини	-12	8	4
	-18	12	6
	-20	14	7
	-25	18	10
Свинини	-12	5	4
	-18	6	5
	-20	8	5
	-25	12	6
Баранини	-12	6	4
	-18	10	6
	-20	11	7
	-25	12	8
Сала ковбасного хребтового і бічного, грудинки свинячої	-12	3	-
	-18	6	-
	-20	8	-
	-25	12	-
М'яса яловичих і свинячих голів, обрізі м'ясної жилованої яловичої, свинячої і баранячої, субпродуктів, щоковини	-12	-	4
	-18	-	6
	-20	-	7
	-25	-	8
Свинячої шкурки, сполучної тканини і хрящів від	-12	-	1

жилювання м'яса	-18	-	1
	-20	-	1
	-25	-	3

Примітка. Не допускається зберігання заморожених блоків на неохолоджуваних складах.

Додаток 13

до п. 16.3 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Температура м'яса, сала і субпродуктів та умови їх транспортування

Термічний стан м'яса і м'ясних продуктів	Температура продукту перед завантаженням, °C	Температура повітря у вантажному приміщенні холодильного транспорту, °C	
		перед завантаженням	під час транспортування
Остигле м'ясо (підвісом)	Вище 4 до 12	0 ... -1	0 ... -1
Охолоджене м'ясо (підвісом)	0 ... -4	0 ... -1	0 ... -1
Підморожене м'ясо (у штабелі)	-2 ... -3	-1 ... -3	-1 ... -3
Заморожені м'ясо і субпродукти, блоки з м'яса, субпродуктів і сало (у штабелі)	-8 ... -18	не вище -8	не вище -12

Додаток 14

до п. 16.3 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Умови і терміни зберігання топленого жиру

Найменування топленого жиру	Термін зберігання жиру з моменту його вироблення, міс., при температурах, °C
-----------------------------	--

	від 0 до 6	від -5 до -8	від -12 і нижче
Яловичий, баранячий, свинячий в ящиках, бочках і картонних набивних барабанах	1	6	12
Кістковий, кінський у ящиках, бочках і картонних набивних барабанах	1	6	6
Збірний у бочках і картонних набивних барабанах	-	4	-
Яловичий, баранячий, свинячий			
- у металевих банках	18	24	24
- у скляних банках	18	-	-
- в іншій споживчій тарі (у пачках, склянках)	-	2	2
Жири з антиокисниками			
- у ящиках, бочках і картонних набивних барабанах	12	24	24
- у споживчій тарі (у пачках, склянках)	-	3	6

Додаток 15

до п. 19.3 Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Методи біохімічних досліджень м'яса

1. Реакція з міді сульфатом

У конічну колбу поміщають 20 г фаршу, додають 60 см³ дистильованої води і ретельно перемішують. Колбу накривають склом і нагрівають протягом 10 хв. у киплячій водяній бані. Потім гарячий бульйон фільтрують через щільний шар вати товщиною 0,5 см у пробірку, розміщену в склянці з холодною водою. Якщо у фільтраті залишаються пластівці білка, його знову фільтрують через фільтрувальний папір.

Після фільтрації 2 см³ профільтрованого бульйону наливають у пробірку і додають 3 краплі 5 %-ного розчину міді сульфату, струшують 2 - 3 рази і витримують 5 хв.

Бульйон із несвіжого м'яса характеризується утворенням пластівців або випаданням желеподібного згустку синьо-блакитного або зеленуватого кольору.

2. Визначення кількості летких жирних кислот

Аналіз проводять на приладі для перегонки водяною парою. Відважують фарш масою 25 ± 0,01 г, поміщають у круглодонну колбу. Туди ж доливають 150 см³ 2 %-ного розчину сірчаної кислоти. Вміст колби перемішують, і колбу закривають пробкою. Під холодильник підставляють конічну колбу місткістю 250 см³, на якій відзначають об'єм 200 см³. Дистильовану воду в плоскодонній колбі доводять до кипіння і парою відганяють леткі жирні кислоти доти, поки в колбі не збереться 200 см³ дистиляту. Під час відгону колбу з наважкою підігрівують. Титрування всього об'єму дистиляту проводять 0,1 моль/дм³ розчином калію гідроксиду (або натрію гідроксиду) у колбі з індикатором (фенолфталеїном) до появи малинового забарвлення, що не зникає.

Паралельно за тих самих умов проводять контрольний аналіз для визначення витрати лугу на титрування дистиляту з реактивом без м'яса.

Кількість летких жирних кислот (X) виражають у міліграмах калію гідроксиду на 100 г м'яса та вираховують за формулою

$$X = (V - V_0) K \cdot 5,61;$$
$$(V - V_0) K \cdot 5,61$$
$$\cdot 100$$
$$X = \frac{\quad}{\quad} \quad (\text{для м'яса кролів та птиці}),$$
$$m$$

де V - кількість 0,1 моль/дм³ розчину калію гідроксиду (або натрію гідроксиду), витрачене на титрування 200 см³ дистиляту з м'яса, см³;

V_0 - кількість 0,1 моль/дм³ розчину калію гідроксиду (або натрію гідроксиду), витрачене на титрування 200 см³ дистиляту контрольного аналізу, см³;

K - похибка до титру 0,1 моль/дм³ розчину калію гідроксиду (або натрію гідроксиду);

5,61 - кількість калію гідроксиду, що міститься в 1 см³ 0,1 моль/дм³ розчину, мг;

m - маса проби, г.

За результат випробувань приймають середнє арифметичне двох паралельних визначень. Обчислення проводять із похибкою не більш 0,01 мг калію гідроксиду.

М'ясо вважають свіжим, якщо в ньому вміст летких жирних кислот становить до 4 мг калію гідроксиду, сумнівної свіжості - від 4 до 9 мг і несвіжим - вище 9 мг.

3. Реакція з формаліном (формольна реакція)

Пробу м'яса звільняють від жиру і сполучної тканини. Відважують 10 г, поміщають у ступку, ретельно подрібнюють ножицями і розтирають пестиком, додають 10 см³ фізіологічного розчину і 10 крапель 0,1 моль/дм³ розчину натрію гідроксиду. Отриману кашку переносять скляною паличкою в колбу і нагрівають до кипіння для осадження білків. Колбу охолоджують водопровідною водою, після чого вміст її нейтралізують додаванням 5 крапель 5 %-ного розчину щавлевої кислоти і через фільтрувальний папір фільтрують у пробірку. Якщо витяжка буде мутною, то її удруге фільтрують і центрифугують.

У пробірку наливають 2 см³ витяжки, підготовленої, як зазначено, і до неї додають 1 см³ нейтрального формаліну.

Якщо фільтрат залишається прозорим або злегка мутніє, - м'ясо вважається отриманим від забою здорової тварини; якщо фільтрат перетворюється у щільний згусток або в ньому утворюються пластівці, - м'ясо вважається отриманим від забою хворої тварини або убитої в стані агонії.

4. Реакція на пероксидазу (бензидинова проба)

У пробірку вносять 2 см³ витяжки, приготовленої з м'ясного фаршу і дистильованої води в співвідношенні 1:4, добавляють 5 крапель 0,2 %-ного спиртового розчину бензидину; вміст пробірки збовтують, після чого додають 2 краплі 1 %-ного розчину пероксиду водню.

М'ясо вважають свіжим, якщо витяжка набуває синьо-зеленого кольору, що переходить протягом 1 - 2 хв. у буро-коричневий (позитивна реакція).

М'ясо вважають несвіжим, якщо витяжка не має специфічного синьо-зеленого кольору або відразу з'являється буро-коричневий (негативна реакція).

5. Визначення рН м'яса

Показник рН м'яса визначають потенціометром (рН-метром) у водній витяжці, у співвідношенні 1:10. Суміш настоюють протягом 30 хв. при періодичному струшуванні й фільтрують через паперовий фільтр.
