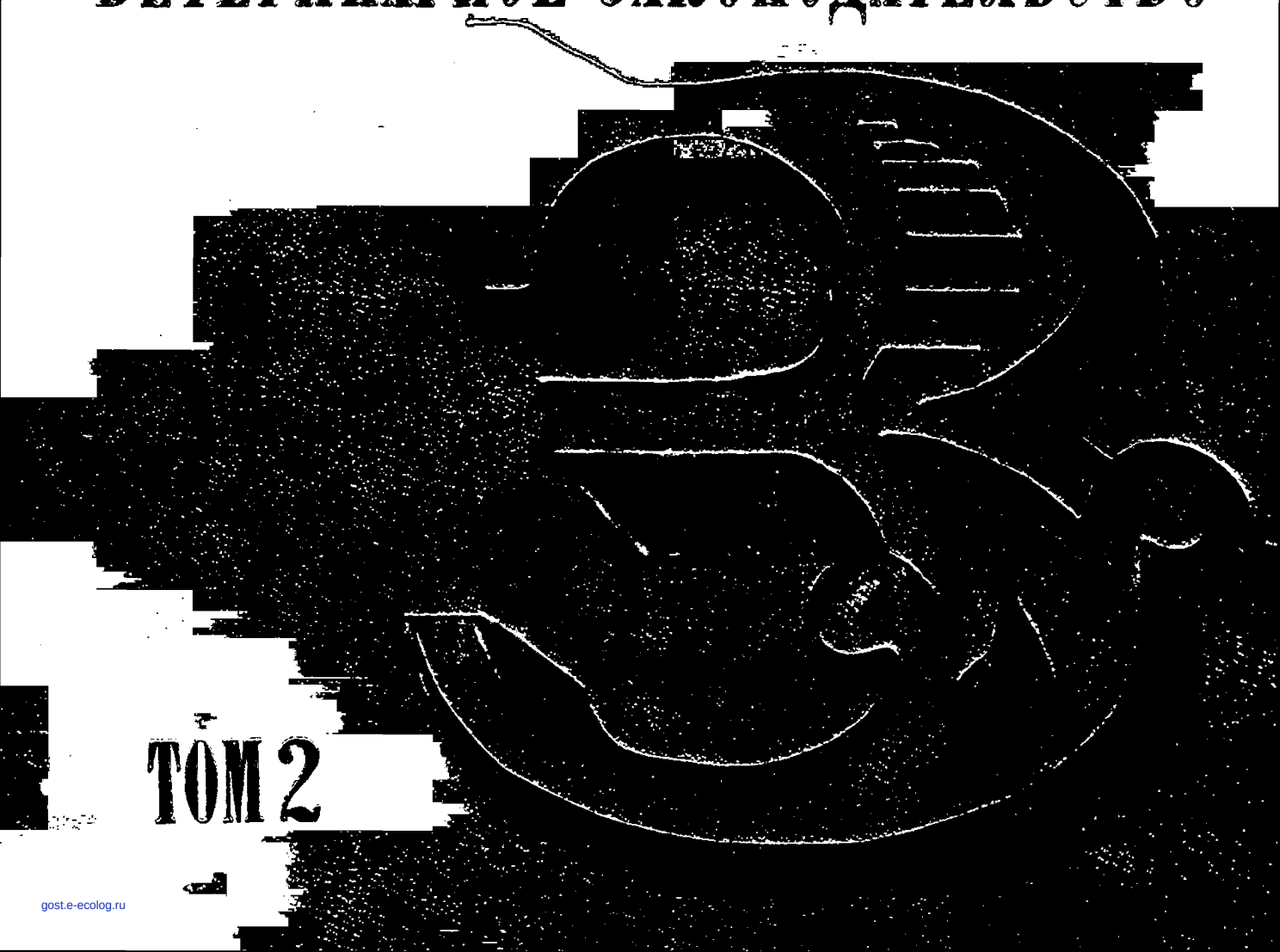


ВЕТЕРИНАРНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО



ТОМ 2

gost.e-ecolog.ru

ВЕТЕРИНАРНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

ВЕТЕРИНАРНЫЙ УСТАВ СОЮЗА ССР, ПОЛОЖЕНИЯ, УКАЗАНИЯ, ИНСТРУКЦИИ, НАСТАВЛЕНИЯ И ПРАВИЛА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ ДЕЛУ

ПОД ОБЩЕЙ РЕДАКЦИЕЙ А. Д. ТРЕТЬЯКОВА

ТОМ
II

ИЗДАТЕЛЬСТВО «КОЛОС»
Москва — 1973

УДК 619 : 06.013(47+57)

Научные редакторы разделов

«Организация ветеринарного дела», «Штатные нормативы и материально-техническое оснащение ветеринарной службы», «Ветеринарный учет и отчетность» — *А. Г. Гинзбург, В. П. Пословский.*

«Мероприятия по профилактике и ликвидации инфекционных болезней животных», «Мероприятия по профилактике и ликвидации паразитарных болезней животных», «Наставления по применению биологических и химико-терапевтических препаратов» — *Р. М. Алехин.*

«Мероприятия по профилактике и ликвидации болезней рыб» — *М. П. Морозов.*

«Ветеринарно-санитарные требования на животноводческих фермах и в специализированных хозяйствах», «Ветеринарно-санитарный надзор при убое животных, заготовке, хранении и переработке продуктов и сырья животного происхождения и торговле ими», «Обязательные правила при дезинфекции, дезинсекции и дератизации» — *В. М. Репин.*

«Мероприятия при незаразных болезнях, отравлениях и воспроизводстве животных» — *В. И. Дульнев.*

«Обязательные нормы по лабораторной диагностике» — *В. Я. Антонов.*

«Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках, экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения» — *Г. А. Каспаров, Н. А. Гриценюк.*

Научные редакторы сборника — *А. Г. Гинзбург, В. П. Пословский*

В $\frac{0491-049}{035(01)-73}$ Б. з.—80—20—71

IX

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ, ЗАГОТОВКЕ, ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ТОРГОВЛЕ ИМИ

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

(Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 30 июня 1969 г. Согласованы с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР. Взамен Правил от 10 февраля 1959 г.)

Раздел I

Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

1. К категории убойных домашних животных относятся: крупный рогатый скот (включая яков, сарлыков и буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов.

Убою на мясо не подлежат телята, ягнята и поросята моложе 14 дней.

2. К убою на мясо допускаются только здоровые животные (включая птицу). Разрешается также в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями и настоящими правилами, убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями, когда их мясо по условиям настоящих правил может быть допущено в пищу людям с соблюдением требований ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. Запрещается убой на мясо животных:

а) больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, чумой верблюдов,

бешенством, столбняком, злокачественным отеком; брадзотом, энтеротоксемией овец, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, мелиоидозом (ложным сапом); чумой и псевдочумой птицы;

б) находящихся в состоянии агонии (которое устанавливает только ветеринарный врач или фельдшер), независимо от причин, вызвавших это состояние;

в) привитых вакцинами против сибирской язвы, бешенства, а также подвергавшихся лечению сибиреязвенной сывороткой — в течение первых 14 дней после прививок (лечения). В вынужденных случаях по разрешению ветеринарного врача допускается убой их ранее указанного срока при условии, что у животных нормальная температура тела и отсутствует реакция на прививку (осложнения), и при соблюдении условий, указанных в пункте 68 настоящих Правил.

4. Животные, отправляемые для убоя на мясоперерабатывающие предприятия (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты, птицекомбинаты и др.), подлежат ветеринарному осмотру.

Крупный рогатый скот, свиньи и лошади должны быть забиркованы; на них составляется опись с указанием в ней вида животных и номера бирки (тавра).

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

Не подлежат отправке на убойное предприятие животные, клинически больные бруцеллезом и туберкулезом, с неустановленным диагнозом болезни; больные незаразными болезнями, имеющие повышенную температуру тела; птица, больная микоплазмозом.

Запрещается отправлять на убой животных, привитых вакцинами против сибирской язвы и бешенства, или животных, которым вводилась с лечебной целью противосибиреязвенная сыворотка в течение первых 14 дней после прививок, а также животных, которым применяли антибиотики с лечебной целью (в том числе с кормом) в течение первых трех дней с момента их последней дачи *.

5. На каждую партию животных (включая птицу), направляемых на мясоперерабатывающие предприятия для убоя, выдают ветеринарное свидетельство (или справку) в установленном Министерством сельского хозяйства СССР порядке, с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой свидетельства, в том числе сведений о благополучии животных и места их выхода по заразным болезням.

На животных, доставляемых на убой частными владельцами, выдается в установленном порядке ветеринарная справка.

6. Животных, положительно реагирующих при исследовании на туберкулез и бруцеллез, птицу, положительно реагирующую при исследовании на туберкулез, а также животных, больных другими заразными болезнями, указанными в пункте 4 настоящих Правил, следует отправлять на убой отдельными партиями в строго установленные сроки для немедленного убоя, с соблюдением правил, предусмотренных инструкциями о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и правилами перевозок животных железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта. Отправка таких животных гоном не разрешается.

7. По прибытии партии убойных животных ветеринарный врач (фельдшер) мясоперерабатывающего предприятия обязан проверить правильность оформления ветеринарного свидетельства, наличие бирок у животных и соответствие их сопроводительному документу, провести их поголовный осмотр, а при необходимости — и термометрию (поголовную или выборочную). После этого ветеринар-

---

* Согласно письму Главного управления ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР от 18 апреля 1968 г. № 116—10, запрещается сдача на убой животных, обработанных мышьяксодержащими препаратами ранее 24 дней после применения им этих препаратов *(примечание научного редактора)*.

ный специалист дает указание о порядке приема животных, размещения их на базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

8. Крупный и мелкий рогатый скот перед убоем выдерживают без корма 24 часа, свиней — 12 часов, птицу и кроликов — 14—18 часов. Поение животных не ограничивают, но прекращают за 3—4 часа до убоя.

Убой телят разрешается по истечении 6 часов после доставки их на мясокомбинат.

Убой животных, имеющих признаки утомления после длительной транспортировки, не разрешается. Таких животных ставят на отдых продолжительностью не менее 48 часов при нормальном кормлении и поении.

В день убоя все животные (птица) подлежат осмотру ветеринарным врачом (фельдшером). При этом проводят поголовную термометрию крупного рогатого скота и лошадей. Овец, коз, свиней, оленей и других животных термометрируют выборочно, по усмотрению ветеринарного врача в зависимости от общего состояния животных.

Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных обязательно регистрируют в журнале установленной формы.

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

9. Лошади, мулы и ослы перед убоем подлежат осмотру на сап и исследованию методом однократной офтальмомаллеинизации независимо от того, была ли она проведена в хозяйстве или нет, то есть до отправки на убой. Животные, давшие положительную или сомнительную реакцию на маллеин, подлежат уничтожению в установленном порядке.

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

10. Вывод и вывоз поступивших на убой животных (включая птицу) с территории мясоперерабатывающих предприятий запрещается.

11. При подозрении, что среди животных, поступивших на мясоперерабатывающее предприятие, имеются больные заразной болезнью, или при падеже животных в пути следования, или во время приема на данном предприятии, или в случае несоответствия наличного количества животных в партии количеству, указанному в ветеринарном свидетельстве, всю партию животных по указанию ветеринарного врача карантинируют до установления диагноза или до уточнения причин несоответствия данных, указанных в ветеринарном документе, бирок и т. п., но не более чем на 3 суток.

12. О всех случаях выявления перед убоем или после убоя животных, больных острозаразными болезнями, а также об установлении финноза или трихинеллеза ветеринарный врач предприятия обязан сообщить ветеринарному отделу областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства АССР или главному управлению (управлению) ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики (не имеющей областного деления) по месту отправки животных и отправителю, а также ветеринарным органам по месту нахождения данного мясоперерабатывающего предприятия, а о случаях установления сибирской язвы, Ку-лихорадки, орнитоза-пситтакоза, мелиоидоза, туляремии, чумы верблюдов, листериоза, лептоспироза, ящура, бруцеллеза, сальмонеллеза, финноза и трихинеллеза — также и местным органам здравоохранения.

При выявлении финноза у животных, поступающих на убой из одних и тех же хозяйств, сообщения высылают периодически, но не реже одного раза в квартал.

13. При поступлении на мясоперерабатывающее предприятие животных, положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез или туберкулез или больных заразными болезнями, указанными в пункте 4 настоящих Правил, а также больных желудочно-кишечными болезнями, септикопиэмическими поражениями родовых путей, или животных, имеющих гнойные воспаления, гнойные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят) и т. п.,

их принимают, взвешивают отдельно от здоровых животных и направляют для убоя на санитарную бойню. Убой таких животных совместно со здоровыми запрещается. При отсутствии санитарной бойни убой их допускается в общем зале, но только после убоя здоровых животных и удаления из зала всех туш и других продуктов убоя здоровых животных.

Убой указанных больных животных производят под контролем ветеринарного врача мясокомбината. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при указанных болезнях производится в порядке, как указано в разделе III настоящих Правил.

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

При убое этого скота обязательно соблюдение рабочими установленных требований личной профилактики и проведение других мероприятий по указанию должностных лиц ветеринарного и медико-санитарного надзора.

Животных, из партии которых в пути следования на мясоперерабатывающее предприятие были выделены больные сибирской язвой или выявлены павшие от сибирской язвы, по прибытии на мясокомбинат карантинируют, пассивно иммунизируют (сывороткой); за ними устанавливают ветеринарное наблюдение с ежедневной термометрией. По истечении 3 суток после иммунизации животных с нормальной температурой направляют на убой. Животных, у которых повышена или понижена температура или имеются другие клинические признаки заболевания, немедленно выделяют и переводят в изолятор, где их содержат под наблюдением и подвергают соответствующему лечению.

При установлении случаев заболевания или падежа от сибирской язвы свиней вся партия подлежит ветеринарному осмотру и термометрии. При этом всех животных, имеющих нормальную температуру и без каких-либо клинических признаков заболевания, немедленно направляют на санитарную бойню для убоя под непосредственным наблюдением и контролем ветеринарного врача. В этом случае свиней пассивно не иммунизируют.

Свиней, подозрительных по заболеванию сибирской язвой, изолируют и лечат противосибиреязвенной сывороткой. Из изолятора их выпускают по истечении 14 суток со дня установления у них нормальной температуры.

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

15. При обнаружении в партии животных, сдаваемых на убой, больных или подозрительных по заболеванию ящуром всю партию животных немедленно направляют для убоя на санитарную бойню. При невозможности переработать этот скот на санитарной бойне убой производят в общем убойном цехе в порядке, указанном в пункте 13 настоящих Правил.

Санитарную оценку мяса и других продуктов убоя проводят в порядке, указанном в пункте 28—А.

При доставке на мясокомбинат животных, переболевших ящуром и отправленных из хозяйств в первые 3 месяца после снятия карантина с хозяйства, а также животных, вакцинированных против ящура и направленных на убой в течение первых 30 дней после вакцинации, их принимают и направляют на убой также отдельной партией. Убой таких животных производят в общем порядке, но ветеринарно-санитарную оценку мяса и продуктов убоя проводят в порядке, указанном в пункте 28—Б.

О том, что животные направлены на убой в первые 3 месяца после снятия карантина с хозяйства или в первые 30 дней после вакцинации, должно быть указано в ветеринарном свидетельстве.

16. Животных, покусанных бешеными животными, допускают к убою на мясо при условии отсутствия клинических признаков заболевания бешенством у

покусанных животных. Ветеринарно-санитарную экспертизу проводят на общих основаниях согласно разделу III настоящих Правил.

При установлении чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, брадзота и энтеротоксемии овец, туляремии, мелиоидоза туши со всеми органами и шкурой, а также трупы вместе со шкурой уничтожают; одновременно принимают другие меры, предусмотренные действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями.

При установлении в процессе убоя заболевания животных другими заразными болезнями, указанными в пункте 3, поступают, как указано в соответствующих пунктах раздела III настоящих Правил.

17. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя промысловых животных (сайгаков, медведей, косуль, лосей, кабанов, зайцев, выдры, барсуков и других видов, используемых в пищу в данной местности) и пернатой дичи (глухарей, тетеревов, фазанов, гусей, уток и других) проводят, как указано в пункте 80 настоящих Правил.

18. Не допускается использование в пищу мяса всех видов домашних и промысловых животных, погибших при пожаре, убитых молнией, замерзших, утонувших и т. п. Трупы таких животных подлежат технической утилизации или по разрешению ветеринарного врача (если они не подверглись разложению) могут быть допущены после проварки в корм свиньям, а также в сыром или проваренном виде в корм зверям, содержащимся в питомнике, но только после обязательного бактериологического исследования на наличие сальмонелл.

Раздел II

Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных

19. Послеубойный ветеринарный осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу туш и внутренних органов проводит ветеринарный врач.

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

на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей — 4 точки осмотра: 1) голов, 2) внутренних органов, 3) туш, 4) финальная;

на линии переработки свиней — 5 точек осмотра: 1) подчелюстных лимфоузлов на сибирскую язву (при разделке туш со съемкой шкур эту точку размещают непосредственно за местом обескровливания, а при обработке туш шпаркой — после шпарильного чана), 2) голов, 3) внутренних органов, 4) туш, 5) финальная;

на линии переработки мелкого рогатого скота — 3 точки осмотра: 1) внутренних органов, 2) туш, 3) финальная.

На мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах, не имеющих поточных линий убоя и разделки туш, головы, ливера и селезенки убойных животных для ветеринарного осмотра должны быть подвешены на специальные вешала, а другие органы размещены на столе.

Места ветеринарного осмотра туш и органов должны быть хорошо освещены, удобными для их осмотра, иметь стерилизаторы (для обеззараживания ножей, крючков и прочих инструментов), умывальники с горячей и холодной водой, бачки с дезинфицирующим раствором для обработки рук и полотенца.

При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру при разделке нумеруют одним и тем же номером.

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

а) головы крупного рогатого скота отделяют от туши, язык подрезают у верхушки и с боков так, чтобы он не был поврежден, свободно выпадал из межчелюстного пространства и чтобы были сохранены все подлежащие осмотру лимфатические узлы;

б) головы лошадей отделяют от туши, язык не подрезают, вырубают носовую перегородку, сохраняя ее целость;

в) головы свиней оставляют при тушах до окончания послеубойной экспертизы, вырезают язык из подчелюстного пространства, но оставляют его вместе с ливером.

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

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

До окончания ветеринарного осмотра туши и всех ее органов, как указано в пункте 20 (включая трихинеллоскопию свиных туш), не разрешается производить зачистку (обрядку) туш и удалять из цеха мясную обрезь и другие продукты убоя, кроме шкур (животных всех видов), ног и ушей крупного рогатого скота, голов и ног мелкого рогатого скота.

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

А. **У крупного рогатого скота.** Голова: осматривают и вскрывают подчелюстные, околоушные и заглоточные средние лимфатические узлы. Прощупывают губы и язык. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности (наружные двумя разрезами, а внутренние одним) с каждой стороны.

Селезенка: осматривают снаружи и на разрезе.

Легкие: осматривают снаружи и прощупывают. Вскрывают левый бронхиальный, эпартериальный и средостенные лимфатические узлы. Разрезают и осматривают трахею и паренхиму в местах крупных бронхов (аспирация кормовых масс и др.) и в местах обнаружения патологических изменений.

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

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

Почки: извлекаются рабочим из капсулы; их осматривают и прощупывают, а в случае обнаружения патологических изменений разрезают, одновременно вскрывают и лимфатические узлы.

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

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

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

Матка. Семенники. Мочевой пузырь. Поджелудочная железа. Осматривают, а в случае необходимости их вскрывают.

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

При подозрении на инфекционную болезнь или на заболевания, связанные с нарушением обмена веществ, вскрывают лимфатические узлы: поверхностно-шейные (предлопаточные), глубокие шейные, подкрыльцовые (первого ребра и собственно подкрыльцовый), реберно-шейные, средостенные (дорзальные), межреберные, грудные, надгрудинные, поясничные, подвздошные, тазовые, коленной складки, поверхностные паховые, седалищные и подколенные. При необходимости для обнаружения финн, саркоспоридий дополнительно (в том числе и у телят) разрезают затылочные мускулы шеи, глубокие поясничные, лопаточно-локтевые и мускул диафрагмы.

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

Б. **У мелкого рогатого скота.** Внутренние органы и тушу осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. При этом более тщательно осматривают лимфатические узлы — поверхностные шейные и коленной складки (на казеозный лимфаденит).

В. **У свиней.** Голова: после обескровливания, когда туши обрабатывают со съемкой шкуры, делают продольный разрез кожи и мышц в подчелюстном пространстве, вскрывают и осматривают с обеих сторон туши подчелюстные лимфатические узлы (на сибирскую язву). Если туши свиней обрабатывают без съемки шкур (опаливанием, шпаркой), то подчелюстные лимфатические узлы осматривают после шпарки (опаливания).

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

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

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

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

Печень: осматривают с поверхностей и на поперечном разрезе с висцеральной стороны.

Туша: осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Для исследования на финноз дополнительно разрезают затылочные мышцы и диафрагму; при необходимости разрезают и осматривают мышцы лопаточнолоктевые (анконеус), спинные, тазовой конечности.

Все туши обязательно исследуют на трихинеллез в порядке, как указано в пункте 43.

Г. **У лошадей, ослов, мулов.** Голова: разрезают подчелюстные и подъязычные лимфатические узлы; осматривают носовую полость и вырубленную носовую перегородку.

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

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

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

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

Е. Ветеринарно-санитарный осмотр птицы, кроликов и промысловых животных, а также ветеринарно-санитарная оценка мяса и всех других продуктов их убоя производятся, как указано в разделах III, IV и V.

21. При осмотре туш и внутренних органов (печень, сердце, почки) разрезы на них делают так, чтобы по возможности сохранить товарный вид продукта.

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, исследования на трихинеллез, бактериологического исследования, убоя животных на санитарной бойне регистрируют в журналах установленной формы.

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

Раздел III

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов

А. При инфекционных болезнях

22. Сибирская язва. При подозрении на септическую или локализованную (местную) форму сибирской язвы дальнейший убой животных приостанавливают. От подозрительной туши берут кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы, а также ухо и направляют их в лабораторию для бактериоскопического и бактериологического исследований. До получения результатов исследования тушу и все органы изолируют.

а) При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу со всеми органами и шкурой, не ожидая результата бактериологического исследования, направляют для уничтожения (сжиганием) при соблюдении установленных правил.

Все обезличенные продукты (ноги, уши, вымя, кровь и другие), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от сибиреязвенного животного, направляют на техническую утилизацию или сжигают.

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

Шкуры от здоровых животных, бывшие вместе со шкурой от животного, больного сибирской язвой, подлежат дезинфекции в порядке, предусмотренном «Наставлением по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке» *.

Немедленно после удаления сибиреязвенной туши и других продуктов убоя в убойном цехе производят дезинфекцию; рабочие проходят санитарную обработку по указанию и под наблюдением медико-санитарного надзора.

Другие туши и продукты убоя, подозреваемые в обсеменении бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса, немедленно обеззараживают провариванием, но не позднее чем через 6 часов с момента убоя. При невозможности провести обеззараживание в указанный срок эти туши должны быть изолированы в помещение при температуре не выше 10°, а затем направлены на обеззараживание, как указано выше, но не позже чем через 48 часов с момента убоя. Если это невыполнимо, то все туши и субпродукты, подлежащие обеззараживанию, должны быть направлены на техническую утилизацию или сожжены. Туши, обсеменение которых бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса исключается, выпускают без ограничения.

б) При отрицательном результате бактериоскопического исследования тушу, подозреваемую в заражении сибирской язвой, оставляют в изоляции до получения заключения о результатах бактериологического исследования; необходимость проведения других мероприятий в цехе (дезинфекция и т. д.) определяется ветеринарным врачом. При подтверждении бактериологическим исследованием диагноза на сибирскую язву с тушами и другими продуктами убоя, подозреваемыми в обсеменении бациллами сибирской язвы, поступают так же, как указано в подпункте «а» настоящего пункта.

23. Эмфизематозный карбункул. Злокачественный отек. Тушу со всеми органами и шкурой направляют на утилизационный завод или уничтожают (сжигают).

Помещение убойного зала, все оборудование и инвентарь тщательно дезинфицируют. Рабочие проходят санитарную обработку по указанию и под наблюдением врача медико-санитарного надзора.

* Во всех случаях, когда в настоящих Правилах указывается на необходимость дезинфекции шкур, они подлежат дезинфекции согласно упомянутому наставлению.

24. Сап. Ботулизм. Эпизоотический лимфангоит. Мыт. При установлении сапа, ботулизма, эпизоотического лимфангоита туши со всеми внутренними органами и шкурой уничтожают. Все туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем сапа по ходу технологического процесса, выпускают после проварки, как указано в пункте 134-а, а внутренние органы направляют на техническую утилизацию; так же поступают и с тушами при невозможности их проварки.

При установлении мыта голову и внутренние органы направляют на техническую утилизацию, а тушу выпускают, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы и возбудитель мыта (мытный стрептококк).

Убойный зал и все оборудование тщательно дезинфицируют; рабочие проходят санитарную обработку по указанию врача медико-санитарного надзора.

25. Туберкулез. А. Тощие туши при обнаружении в них любой формы поражения туберкулезом органов или лимфатических узлов, а также туши независимо от состояния упитанности и все внутренние органы (в том числе и кишечник) при генерализованном туберкулезном процессе, то есть когда одновременно поражены грудные и брюшные органы и большинство регионарных лимфоузлов, направляют на техническую утилизацию.

Б. Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на проварку, как указано в пункте 134, или для переработки в консервы, как указано в пункте 137. Внутренний жир перетапливают, как указано в пункте 134.

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

В. При обнаружении в свиных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах последние удаляют, а голову вместе с языком направляют на проварку; тушу, внутренние органы и кишечник выпускают без ограничения. При таком же поражении только брыжеечных лимфатических узлов направляют на техническую утилизацию кишечник, а тушу и остальные внутренние органы выпускают без ограничения.

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

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

Г. При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости скелета направляют на техническую утилизацию, а мясо — на проварку или для переработки в консервы, как указано в пунктах 134 и 137-в.

Д. При убое животных, положительно реагирующих на туберкулин, санитарную оценку мяса и других продуктов производят так же, как указано выше, то есть в зависимости от обнаружения туберкулезного поражения. Если туберкулезные поражения в лимфоузлах, тканях и органах не обнаруживаются, туши выпускают без ограничения.

Е. Шкуры выпускают без дезинфекции.

26. Псевдотуберкулез. Тушу и внутренние органы при истощении и множественном поражении лимфатических узлов или обнаружении псевдотуберкулезного процесса в мускулатуре направляют на техническую утилизацию.

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

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

При истощении и наличии указанных поражений тушу и внутренние органы направляют на техническую утилизацию.

28. Ящур. А. *Мясо* и все другие продукты, полученные от убоя животных, больных и подозрительных по заболеванию ящуром, находящихся в одной партии, как указано в пункте 15 настоящих Правил, направляют для переработки на вареные или варено-копченые сорта колбас, вареные кулинарные изделия или в консервы, как указано в пункте 137. При невозможности переработки мяса на указанные изделия его обезвреживают проваркой в порядке, как указано в пункте 134.

Выпуск мяса и всех других мясопродуктов в сыром виде запрещается.

При осложненной форме ящура, сопровождающейся гангренозным или гнойным воспалением конечностей, вымени и других органов, вопрос о порядке использования мяса должен решаться в зависимости от результата бактериологического исследования, как указано в пункте 125.

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

Кости (скелетные и головные) выпускают с предприятия только после их проварки в течение 2½ часов.

Кишки, пищевод, мочевые пузыри подлежат обработке отдельно от другого сырья, с последующим промыванием внутри и снаружи 0,5%-ным раствором формальдегида или вымачиванием в насыщенном растворе поваренной соли, подкисленном уксусной кислотой 0,08%-ной концентрации: кишок — в течение 4 часов, пищеводов и мочевых пузырей — в течение 24 часов; после этого их используют без ограничения. Кишечные продукты, не обезвреженные указанным способом, направляют на техническую утилизацию.

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

Кровь используют для производства сухого альбумина, если мясокомбинаты оборудованы сушильными установками, обеспечивающими обработку готового продукта при выходе его из сушильной установки при температуре не ниже 65°. При отсутствии таких установок кровь подлежит проварке, как указано ниже.

Эндокринное сырье (поджелудочная железа, гипофиз, надпочечники, щитовидная и паращитовидная железы), *спинной мозг и желчь*, полученные от животных, больных или подозрительных по заболеванию ящуром, убитых при нормальной температуре тела, разрешается использовать для изготовления лечебных эндокринных препаратов (инсулина, камполона, холестерина, адренокортикотропного гормона, адреналина), но только на этом же предприятии.

Все боенские отходы, предназначенные для использования в корм животным (в том числе кровь, фибрин и т. п.), выпускают только после проварки, с доведением температуры в толще массы не менее чем до 80°, в течение 2 часов.

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

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

Б. Туши и все другие продукты, полученные от убоя животных, переболевших ящуром и направленных на убой до истечения 3 месяцев после переболевания и снятия карантина с хозяйства, а также вакцинированных против ящура и направленных на убой до истечения 30 дней после вакцинации, как указано в пункте 15 настоящих Правил, выпускают без ограничения, но их не разрешается вывозить за пределы области, края, республики.

В пределах союзной республики эти продукты могут быть вывезены в дру-

гие области, но только по разрешению главного управления (управления) ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики.

В. При вынужденном убое животных, больных ящуром, в хозяйстве мясо, субпродукты и все другие продукты убоя от них используют только после проваривания, как указано в пункте 134 настоящих Правил, и только внутри хозяйства. Вывоз их в сыром виде за пределы хозяйства запрещается. Шкуры, рога, копыта и проч. подлежат дезинфекции.

29. Бруцеллез. а) *Мясо*, полученное от убоя животных всех видов, которые имели клинические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки, как указано в пункте 134.

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

В том случае, если у крупного рогатого скота и свиней установлен бруцеллез овечьего типа (мелитензис), мясо, полученное от животных этого вида, положительно реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке в колбасу или консервы при соблюдении условий, указанных в пункте 137. При отправке таких животных для убоя в ветеринарном свидетельстве должно быть указано о результатах исследования на бруцеллез (мелитензис).

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

б) *Печень, сердце, легкие, почки, желудки и другие внутренние органы,* полученные от убоя животных всех видов, положительно реагирующих на бруцеллез или имевших клинические признаки бруцеллеза, реализовать в сыром виде не разрешается; их выпускают после проварки, как указано в пункте 134, или направляют для переработки на колбасные или другие вареные изделия. Говяжьи и свиные уши и ноги, говяжьи губы и свиные хвосты предварительно должны быть ошпарены или опалены, бараньи и свиные головы опалены, желудки ошпарены. Головы говяжьи выпускаются без ограничения.

Вымя от коров, овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, но не имевших клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в туше и органах, выпускают после проварки, как указано в пункте 134; при наличии же клинических признаков бруцеллеза или патологических изменений на почве бруцеллеза их направляют для технической утилизации.

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

г) *Сбор эндокринных желез* для изготовления медицинских препаратов от животных, имеющих клинические признаки бруцеллеза и положительно реагирующих на бруцеллез, запрещается. Допускается сбор поджелудочных желез для изготовления кристаллического инсулина от животных, реагирующих на бруцеллез, но не имевших клинических признаков бруцеллеза.

д) *Кровь* от животных, больных и положительно реагирующих при исследовании на бруцеллез, разрешается использовать на изготовление кормовой муки или технических продуктов.

е) *Шкуры,* полученные от убоя больных бруцеллезом животных всех видов, в том числе шкуры свиней, снятые методом крупонирования, выпускают после дезинфекции.

30. Лептоспироз. Ку-лихорадка. Если установлен лептоспироз и имеются дегенеративные изменения мускулатуры или желтушное окрашивание, не исчезающее в течение двух суток, тушу и все внутренние органы направляют на техническую утилизацию. При отсутствии дегенеративных изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение двух суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологических изменений, выпускают после проварки, как указано в пункте 134. Кишечник и патологически измененные органы направляют на техническую утилизацию.

При установлении Ку-лихорадки тушу и неизмененные органы выпускают после проварки, как указано в пункте 134; измененные органы направляют на техническую утилизацию.

Туши мяса и все другие продукты, полученные от убоя животных, только положительно реагирующих при исследовании на лептоспироз и Ку-лихорадку, то есть при отсутствии у них клинических признаков или патологических изменений в мясе и органах, выпускают без ограничений.

Шкуры, полученные от убоя животных, клинически больных лептоспирозом или Ку-лихорадкой, выпускают после дезинфекции.

31. Актиномикоз. При поражении актиномикозом только лимфатических узлов головы их удаляют, а голову выпускают без ограничения. При поражении костей и мускулатуры головы ее целиком направляют на техническую утилизацию.

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

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

32. Чума свиней. Рожа. Болезнь Ауески. Пастереллез (геморрагическая септицемия). Листериоз. Туши и все субпродукты от животных, больных и подозрительных по заболеванию указанными болезнями, выпускать в сыром виде запрещается. Свиньи, привитые против чумы и имевшие перед убоем повышенную температуру или у которых после убоя обнаружены патологические изменения внутренних органов, при санитарной оценке рассматриваются так же, как больные чумой.

При наличии истощения или дегенеративных изменений в мускулатуре тушу со всеми внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

При отсутствии патологических изменений в мускулатуре туши и *во внутренних органах* решение об использовании их принимают после бактериологического исследования (за исключением листериоза) на сальмонеллы. При этом, в случае обнаружения в мясе или внутренних органах микробов группы сальмонелла, внутренние органы направляют на техническую утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки, как указано в пункте 134, или их направляют на изготовление консервов, как указано в пункте 137.

При отсутствии сальмонелл туши, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные или варено-копченые колбасы, как указано в пункте 137, или их направляют на проварку, как указано в пункте 134. При роже, пастереллезе и листериозе мясо, кроме того, разрешается использовать и на изготовление вареных колбас, варено-копченых грудинок и кореек, как указано в пункте 137.

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

Снятые шкуры дезинфицируют согласно наставлению по их дезинфекции.

33. Инфекционный атрофический ринит. При подозрении на эту болезнь для осмотра голову разрубают вдоль на две половины. Осматривают воздухоносные пути. При обнаружении воспалительных и некротических процессов на слизистых носовой полости голову с языком, трахею и легкие направляют на техническую утилизацию. Тушу при отсутствии в ней дегенеративных изменений и языки выпускают без ограничений.

Шкуры выпускают после дезинфекции.

34. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота. Инфекционная агалактия овец. Инфекционная плевропневмония коз. Туши и непораженные внутренние органы направляют на проварку, как указано в пункте 134, или для переработки на вареные сорта колбас при соблюдении условий, указанных в пункте 137.

Патологически измененные органы направляют на техническую утилизацию.

Кишки после засолки используют на общих основаниях.

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

35. Столбняк. При установлении столбняка всю тушу вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

36. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота. Энцефаломиелит лошадей. Туши направляют для проварки, как указано в пункте 134, а головы и пораженные органы — на техническую утилизацию. Шкуры подлежат дезинфекции.

37. Гемоспоридиозы. Туши и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и дегенеративного изменения печени выпускают без ограничения; в остальных случаях проводят бактериологическое исследование на сальмонеллы. При обнаружении сальмонелл мясо направляют на проварку или на изготовление консервов, как указано в пунктах 134 и 137, а субпродукты — на техническую утилизацию. При отсутствии сальмонелл тушу и неизмененные органы выпускают без ограничений.

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

Туши овец, коз и свиней вместе с внутренними органами при сливной геморрагической и гангренозной формах оспы направляют на техническую утилизацию.

Шкуры подлежат дезинфекции.

39. Некробациллез. При местном патологическом процессе (поражение зева, носа, гортани, внутренних органов или конечностей) тушу выпускают без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на техническую утилизацию. При распространенном патологическом процессе, но при хорошей упитанности туши решение о возможности использования мяса принимают после проведения бактериологического исследования.

40. Инфекционные болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериозы, стрептококкозы, паратифы, дизентерия ягнят и свиней, энзоотическая бронхопневмония). Маститы.

а) При инфекционных болезнях молодняка и наличии дегенеративных изменений в мышцах туши и внутренние органы подлежат технической утилизации. При отсутствии патологических изменений в мышечной ткани внутренние органы направляют на техническую утилизацию, а туши выпускают после проварки, как указано в пункте 134.

б) Мясо, полученное от убоя коров и овец, больных маститом, эндометритом, параметритом, подлежит исследованию на сальмонеллы и патогенные стафилококки.

При отсутствии сальмонелл и патогенных стафилококков, а также дегенеративных изменений в мускулатуре тушу и внутренние органы выпускают без ограничений.

При наличии сальмонелл и патогенных стафилококков мясо направляют на проварку, а внутренние органы — на техническую утилизацию.

Пораженное маститом вымя в том и другом случаях направляют на техническую утилизацию.

Б. При инвазионных болезнях

41. Финноз крупного рогатого скота и свиней. При обнаружении в туше или органах при разрезе исследуемых тканей на площади 40 см² более 3 финн (живые или погибшие) тушу целиком и внутренние органы, кроме кишечника, направляют на техническую утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается обеззараживать замораживанием в порядке, как указано в пунктах 135 и 136.

При обнаружении на указанной площади разреза не более 3 финн (живые или погибшие) тушу и все другие продукты, имеющие мышечную ткань, а также

печень, почки, мозг, вымя, ноги направляют на обеззараживание замораживанием, посолкой или проваривaнием, как указано в пунктах 134, 135 и 136. Внутренний жир и шпик обеззараживают так же, как указано выше.

Кишки и шкуры, независимо от степени поражения финнозом, после обычной обработки выпускают без ограничения. При обнаружении тонкошейных финн (цистицеркоза) на серозных покровах и печени их удаляют, после чего туши и внутренние органы выпускают без ограничений.

42. Финноз овец и оленей. При незначительном поражении туш и органов финнозом (не более 5 финн на разрезе площадью 40 см^2) и отсутствии изменений в мускулатуре тушу и все органы направляют для переработки на вареные колбасные изделия или обезвреживают замораживанием. При значительном поражении туши финнозом (более 5 финн на разрезе) или при наличии патологических изменений в мускулатуре тушу направляют на техническую утилизацию, а жир перетапливают, как указано в пункте 134.

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

При обнаружении в 24 срезах на компрессориуме хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на техническую утилизацию.

Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают, как указано в пункте 134. Внутренний жир выпускают без ограничения. Кишки (кроме прямой) после обычной обработки выпускают без ограничения.

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

44. Эхинококкозы. При множественном поражении эхинококкозом мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на техническую утилизацию. При ограниченном поражении на техническую утилизацию направляют только пораженные части туши или органов. Остальные, непораженные части туши и органов выпускают без ограничения.

45. Метастронгилезы. Фасциолез. Дикроцелиоз. Диктиокаулез. Лингватулез. Пораженные части органов направляют на техническую утилизацию или уничтожают; непораженные части внутренних органов и тушу выпускают без ограничений.

При поражении инвазией более $^2/_3$ внутреннего органа его целиком направляют на техническую утилизацию.

Личинки овода (кожного и полостного). Воспаленные и отечные места на туше тщательно зачищают. Тушу выпускают без ограничения.

Ценуроз. Голову направляют на техническую утилизацию. Туши и все другие продукты убоя выпускают без ограничения.

46. Саркоспоридиозы. При обнаружении в мышцах саркоспоридий, но при отсутствии в них патологических изменений тушу выпускают без ограничений. При поражении туши саркоспоридиями и наличии изменений в мышцах (истощение, гидремия, обесцвечивание, обызвествление мышечной ткани и т. п.) тушу направляют на техническую утилизацию.

Шпик свиней и внутренний жир животных всех видов используют без ограничений.

В. При местных и общих патологических изменениях

47. Мясо и другие пищевые продукты убоя животных не должны иметь каких-либо патологических изменений, загрязнений, не свойственного им вкуса, запаха и других дефектов, препятствующих использованию продукта на пищевые цели.

48. При атрофии отдельных органов, циррозе и дегенеративных изменениях в органах измененные органы направляют на техническую утилизацию.

При жировом перерождении печени последнюю направляют на утилизацию, а решение о возможности использования туши мяса принимается в зависимости от результата бактериологического исследования.

49. При пигментации (меланозе, бурой атрофии, гемохроматозе) легких, печени, почек, мышц и костей тушу вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

При пигментации только в отдельных внутренних органах на утилизацию направляют пораженные органы, а тушу выпускают без ограничения. Разрешается также использовать на пищевые цели печень при наличии в ней пигментации кормового происхождения (не связанной с каким-либо заболеванием животных) при условии, что не изменены ее вкусовые качества и нет пигментации в других органах и туше.

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

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

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

При обширных ожогах, кровоизлияниях с воспалительными явлениями в лимфатических узлах и признаками септического процесса или при небольших кровоизлияниях в подкожной клетчатке, или во внутренних органах, на слизистых оболочках, а также при отеках во внутренних органах и частях туши ветеринарно-санитарную оценку проводят, как указано в пункте 68 настоящих Правил. При обнаружении разлитой флегмоны, ихорозном запахе тушу и все органы направляют на техническую утилизацию.

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

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

54. Злокачественные новообразования и опухоли. Лейкозы. Беломышечная болезнь.

а) Органы и части туши, пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными опухолями, направляют на техническую утилизацию, а непораженные части туш — для переработки в вареную колбасу или выпускают после проварки. При невозможности удаления пораженных частей вследствие обширного поражения всю тушу или органы направляют на утилизацию.

При доброкачественных опухолях пораженные части удаляют, а тушу и органы выпускают без ограничений.

б) Лейкозы. При поражении паренхиматозных органов и лимфатических узлов или при поражении мышц тушу, независимо от упитанности, и внутренние органы направляют на техническую утилизацию. Если поражены отдельные лимфатические узлы или органы, но отсутствуют изменения в скелетной мускулатуре, тушу и органы выпускают в зависимости от результата бактериологического исследования на сальмонеллы. При обнаружении сальмонелл тушу и все внутренние органы направляют на техническую утилизацию. При отсутствии

сальмонелл тушу и непораженные органы направляют в проварку, согласно пункту 134, а пораженные органы — на техническую утилизацию.

в) Беломышечная болезнь. При наличии дегенеративных изменений в мускулатуре (обесцвеченность, отечность, увеличение в объеме, дряблость) тушу со всеми органами направляют на техническую утилизацию.

При слабо выраженных изменениях в мускулатуре (цвет бело-розовый, незначительное увеличение в объеме) или при патологоморфологических изменениях в органах тушу и внутренние органы исследуют на сальмонеллы. При обнаружении сальмонелл в мышцах или органах тушу направляют для обезвреживания проваркой согласно пункту 134, а внутренние органы — на техническую утилизацию; при отрицательном результате бактериологического исследования на сальмонеллы тушу и непораженные органы направляют на промышленную переработку, а пораженные органы — на техническую утилизацию.

55. Истощение. При истощении мышечной ткани, наличии студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызвавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дегенеративном изменении мышц и отечности лимфатических узлов тушу и внутренние органы направляют на техническую утилизацию.

Примечание. При ветеринарно-санитарной оценке мяса истощение не следует смешивать с термином «мясо тощее», когда последнее получено от внешне здоровых, но исхудалых животных (в результате недостаточного кормления, старых животных и т. п.), то есть когда исхудание не связано с заболеванием или наличием какого-либо патологического процесса.

56. При желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение двух суток, наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варкой тушу направляют на техническую утилизацию.

При отсутствии фекального запаха и горького привкуса мясо выпускают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

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

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

Г. При заболевании и патологии отдельных органов

59. Легкие. При всех видах пневмонии, плевритах, абсцессах, опухолях, убойной аспирации крови или содержимого желудка легкие направляют на техническую утилизацию.

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

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

Селезенка. При всяких патологических изменениях селезенку направляют на техническую утилизацию.

Почки. При всех видах нефритов, нефрозов, множественных кистах, опухолях, новообразованиях, камнях почки направляют на техническую утилизацию.

62. Желудок. При всех видах воспалений, язвах, опухолях и других патологических изменениях желудок направляют на техническую утилизацию.

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

63. Вымя. При всех видах воспаления вымя направляют на техническую утилизацию.

64. Запрещается выпуск с мясоперерабатывающих предприятий субпродуктов, не рассортированных по видам животных, а также не очищенных от слизистых оболочек.

Д. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринных желез

65. В случае установления в процессе убоя животных инфекционных болезней, перечисленных в пункте 3, кровь от этих животных, а также вся кровь, находившаяся в накопителях, смешанная с кровью больных животных, подлежит на том же мясоперерабатывающем предприятии обеззараживанию в деструкторах или другим способом при температуре не ниже 100° в течение 2 часов, после чего ее уничтожают.

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

66. Кровь, предназначаемую для производства лечебных и фармацевтических препаратов или для переработки на пищевые цели, собирают только от здоровых и благополучных по инфекционным болезням животных с помощью стерильного полого ножа с резиновой трубкой, через которую кровь поступает непосредственно в бидон или другую емкость.

67. Эндокринные железы разрешается собирать от животных, благополучных по инфекционным болезням, за исключением ящура (см. пункт 28-А).

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

Сбор эндокринных желез для медицинских целей от животных, больных лейкозом и злокачественными образованиями, запрещается. Не разрешается также использование эндокринных желез при обнаружении в них в процессе их извлечения из туши или последующей обработки каких-либо патологических изменений, признаков гнилостного разложения, постороннего запаха и т. д.

Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса от животных, подвергнутых вынужденному убою

68. При вынужденном убое животных на мясокомбинате, бойне, в хозяйстве в связи с заболеванием или по другим причинам (тяжелые травмы, ожоги и другие повреждения), угрожающим жизни животного, за исключением животных, находящихся в состоянии агонии, убой которых, как указано в пункте 3-б, запрещается, ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя проводят в том же порядке, как указано в разделах I, II и III настоящих Правил. Кроме того, в обязательном порядке проводят бактериологическое и биохимическое исследования, как указано в разделе X настоящих Правил.

О причинах вынужденного убоя животного должен быть составлен акт, подписанный ветеринарным врачом, в котором должно быть указано заключение ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического и биохимического исследований.

Если по результатам экспертизы, бактериологического и биохимического исследований мясо будет признано пригодным для использования в пищу, такое мясо, независимо от его качества, выпускают только после предварительной

проварки, как указано в пункте 134 настоящих Правил. Выпуск этого мяса и других продуктов убоя в сыром виде, в том числе в сеть общественного питания (столовые и др.), без предварительного обезвреживания проваркой запрещается.

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

Раздел IV

Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы

69. Для предубойного содержания, ветеринарного осмотра птицы, ее убоя и переработки на мясоперерабатывающих предприятиях должны быть выделены и оборудованы соответствующие цехи.

70. При установлении на мясокомбинате среди поступившей партии птицы, больной заразной болезнью (кроме орнитоза и чумы), всю партию этой птицы немедленно направляют на убой, причем убой ее должен быть произведен отдельно от здоровой.

71. Не допускается убой совместно со здоровой птицей больной незаразными болезнями (желудочно-кишечные, анемия, опухание суставов, синусов головы, синюшность на коже, отвислость живота, перитониты и др.).

72. Выпуск с мясоперерабатывающих предприятий (птицекомбинатов) битой птицы в непотрошеном виде запрещается.

При полном потрошении из тушки должны быть удалены зоб и все внутренние органы. Легкие и почки, не имеющие патологических изменений, могут быть оставлены в тушке. Желудок должен быть очищен от содержимого.

В полупотрошеном виде допускается выпуск тушек, полученных только от убоя здоровой птицы. При установлении заразной или незаразной болезни, как это предусмотрено пунктами 71 и 76 настоящих Правил, вся птица, независимо от возраста и количества ее, подлежит полному потрошению.

При выпуске тушек в полупотрошеном виде из нее должны быть удалены зоб, кишечник и яйцевод (у женских особей).

73. Внутренние органы из тушек извлекаются рабочим убойного цеха в порядке, предусмотренном технологической инструкцией.

При ветеринарно-санитарном осмотре внутренних органов обращают внимание на то, есть ли в них патологические изменения, характерные для туберкулеза, лейкоза, сальмонеллеза и других заразных болезней, указанных в пункте 76. При осмотре тушек с поверхности обращают внимание на степень обескровливания, наличие кровоизлияний, воспалений, опухолей, новообразований и других изменений, в том числе на голове, в суставах.

При убое и обработке птицы на конвейере в случае установления каких-либо патологических изменений тушку вместе с органами снимают с конвейера и передают на специальный стол для заключительной экспертизы и санитарной оценки, где проводят более тщательный осмотр тушки и всех внутренних органов, а при необходимости берут пробы и для бактериологического исследования.

В зависимости от технологического процесса убоя птицы после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы комплект пищевых потрохов (печень, сердце и мышечный желудок, очищенный от содержимого) в упакованном виде может быть вложен в полость потрошеной тушки или их выпускают для реализации отдельно (потроха).

Кишечник во всех случаях направляют на техническую утилизацию.

74. Битая птица всех категорий, выпускаемая с убойного предприятия, должна отвечать следующим ветеринарно-санитарным требованиям:

а) тушка должна быть очищена от пера; целость кожи, помимо разреза, сделанного при потрошении, не должна быть нарушена;

б) ноги, клюв, гузка, другие части тушки должны быть очищены от остатков крови и загрязнений.

Для упаковки тушек и органов запрещается использовать цветную, газетную и бывшую в употреблении бумагу.

75. Выпуск с предприятий битой птицы в парном виде запрещается.

Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях

76. Пастереллез. Все внутренние органы направляют на техническую утилизацию; тушки направляют на проварку, прожарку или на переработку в консервы, как указано в пунктах 134, 137.

Примечание. Во всех случаях, при которых, согласно данному пункту Правил, предлагается направлять тушки на проварку или на переработку в консервы, необходимо руководствоваться пунктами 134 и 137.

Пуллороз. Пораженные органы уничтожают; тушки направляют на проварку или для переработки в консервы. При наличии кровоизлияний в грудобрюшной полости или перитонита тушку вместе с органами направляют на техническую утилизацию.

Тиф. Тушки с измененной мускулатурой вместе с органами направляют на техническую утилизацию. Тушки с неизмененной мускулатурой направляют на проварку, а внутренние органы утилизируют.

Туберкулез. При поражении туберкулезом нескольких внутренних органов или поражении отдельных органов и истощении тушки со всеми органами направляют на техническую утилизацию.

При поражении туберкулезом отдельных органов, но при нормальной упитанности тушек внутренние органы направляют на техническую утилизацию, а тушки выпускают после проварки.

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

При убое партии птицы, поступившей из хозяйства, неблагополучного по туберкулезу, но не исследованной на туберкулез, поступают следующим образом: в случае установления туберкулеза с тушками и внутренними органами поступают так же, как указано выше. Остальные тушки данной партии, у которых отсутствуют туберкулезные поражения, выпускают после проварки или направляют для переработки в консервы, а внутренние органы направляют на техническую утилизацию.

Инфекционный ларинготрахеит. Пораженные органы и части тушки, голову и шею с трахеей направляют на техническую утилизацию; тушки выпускают после проваривания.

Оспа. При генерализованном процессе тушки со всеми внутренними органами направляют на техническую утилизацию; при поражении оспой только головы на утилизацию направляют голову, а тушку и органы выпускают после проваривания.

Сальмонеллез (паратиф). Все внутренние органы уничтожают, а тушки выпускают после проваривания.

Аспергиллез. При поражении легких и прорастании грибка в мышечную ткань тушки целиком со всеми внутренними органами направляют на техническую утилизацию. При поражении только легких на техническую утилизацию направляют только внутренние органы.

Парша. Голову и шею, пораженные паршей, направляют на техническую утилизацию, а тушку выпускают без ограничения.

Стафилококкоз. При поражении одного из суставов удаляют пораженную часть, а тушку выпускают после проварки. При распространенном процессе стафилококкоза (абсцессы в суставах, изменения в органах) всю тушку вместе с органами направляют на техническую утилизацию.

Спирохетоз. При истощении и патологических изменениях во внутренних органах всю тушку с внутренними органами направляют на техническую утилизацию. При отсутствии патологических изменений в мышцах утилизируют только внутренние органы, а тушки выпускают без ограничения.

Энтерогепатит. Пораженные органы (печень, железистый желудок, зоб) утилизируют, а тушки выпускают без ограничения.

Лейкоз. При отсутствии анемии, или желтухи, или патологических изменений в мускулатуре печень, селезенку и другие пораженные органы утилизируют, а тушки выпускают после проваривания. При патологических изменениях в мышцах тушки вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

Саркоматоз. При ограниченном поражении одного какого-либо внутреннего органа пораженный орган удаляют, а тушки выпускают после проваривания. При генерализованном процессе, или поражении кожи и мышц, или при наличии истощения, желтухи, независимо от степени поражения, тушки со всеми органами направляют на техническую утилизацию.

Чума (Псевдочума, Азиатская чума). Тушка вместе с органами от больной птицы направляют на техническую утилизацию или уничтожают. Тушки и потроха, полученные от убоя птицы, подозреваемой в заражении, но при отсутствии патологических изменений направляют на проваривание.

Перо и пух от больной, подозрительной по заболеванию и подозреваемой в заражении чумой птицы сжигают. Перо и пух, собранные за последние 15 дней до возникновения заболевания птицы, а также обезличенные подвергают дезинфекции в порядке, предусмотренном в наставлении по дезинфекции сырья животного происхождения, утвержденном Главным управлением ветеринарии МСХ СССР.

Ботулизм. Стрептококкоз. Тушки больной птицы вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

Орнитоз (пситтакоз). Тушки больной птицы используют после проварки; внутренние органы утилизируют.

Листериоз. Головы и пораженные органы направляют на техническую утилизацию. Тушки и остальные органы выпускают после проваривания.

Рожистая септицемия. При отсутствии изменений в мышцах тушки выпускают после проваривания, а внутренние органы направляют на техническую утилизацию. При наличии патологических изменений в мышцых всю тушку вместе с органами утилизируют.

Чесотка ног. Неоперенные части ног направляют на техническую утилизацию. Тушки выпускают без ограничения.

Микоплазмоз. При поражении воздухоносных мешков тушки целиком направляют на утилизацию; при отсутствии этого поражения утилизируют головы и внутренние органы, а тушки используют в пищу после проварки.

Некробациллез. Инфекционный синусит. При септическом процессе тушки вместе со всеми органами направляют на техническую утилизацию. При поражении отдельных органов (головы, шеи) утилизируют пораженные органы, а тушки выпускают без ограничения.

Авитаминозы. Пораженные органы, а при наличии также и истощения или при висцеральной подагре всю тушку с органами направляют на техническую утилизацию.

Истощение. При наличии истощения, или студенистых отеков в местах отложения жира в мышечной ткани, или при атрофии и сухости мышц (резко выступающие кости суставов, спины и др. мест), а также бледности или синюшности мышечной ткани, гребней, сережек тушку со всеми органами направляют на техническую утилизацию.

Травмы. При наличии в тушке патологических изменений, вызванных травмами, абсцессов, новообразований (опухолей) и других патологических процессов пораженные части, а при значительном поражении всю тушку вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

Посторонние запахи. При наличии лекарственного или другого, несвойственного птичьему мясу запаха тушку вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

Раздел V

Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя кроликов, промысловых животных и дичи

77. Кролики, поступающие для убоя, подвергаются ветеринарному осмотру. Для предубойного содержания, ветеринарного осмотра, убоя и переработки кроликов на мясоперерабатывающих предприятиях, не имеющих специальных цехов, должны быть выделены и оборудованы соответствующие помещения.

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

78. После убоя кроликов осмотру подлежат внутренние органы (легкие, сердце, печень, селезенка, кишечник), мышцы головы (на цистицеркоз) и тушка. При осмотре тушки обращают внимание на степень обескровливания, чистоту обработки тушки, наличие патологических изменений (опухоли, новообразования, кровоподтеки и т. п.).

Выпуск тушек в парном виде не разрешается.

79. В случае установления болезней при предубойном или послеубойном осмотре кроликов ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов производится в следующем порядке.

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

Псевдотуберкулез. При наличии узелкового процесса в печени, селезенке, лимфатических узлах, костях тушки вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию.

Некробациллез. При местном процессе удаляют пораженные части тушки, *а при генерализованном — тушки вместе с внутренними органами направляют* на техническую утилизацию.

Туляремия. Стрептококковая септицемия. Стафилококкозы (инфекционный мастит). Тушки вместе с внутренними органами и шкурками направляют на техническую утилизацию.

Спирохетоз. Удаляют пораженные части тушек.

Фасциолез. Цистицеркоз. Удаляют печень. При поражении цистицеркозом мышц тушку направляют на техническую утилизацию.

Кокцидиоз. Удаляют пораженные органы (печень, кишечник).

Листериоз. Пораженные органы (сердце, печень) и голову направляют на техническую утилизацию. Тушку выпускают после проварки. Шкурки подлежат дезинфекции.

Туберкулез. При поражении туберкулезом отдельных внутренних органов их утилизируют, а тушку выпускают после проварки. При генерализованном процессе тушку с внутренними органами направляют на утилизацию.

Болезнь Ауески. При дегенеративных изменениях в мускулатуре тушку вместе с внутренними органами направляют на техническую утилизацию. При отсутствии дегенеративных изменений внутренние органы утилизируют, а тушку выпускают после проварки. Шкурки подлежат дезинфекции.

Миксоматоз. При установлении миксоматоза тушки вместе с внутренними органами и шкуркой подлежат уничтожению.

Истощение. При наличии студенистого отека в местах отложения жира, отечности в мышечной ткани, атрофии мышц, увеличении лимфатических узлов тушку *со всеми органами направляют на техническую утилизацию.*

При установлении других инфекционных болезней или каких-либо патологических процессов и изменений в тушках и органах санитарную оценку тушек и органов производят в зависимости от характера и степени развития патологического процесса: на утилизацию направляют или отдельные части тушек и органы, или всю тушку целиком.

Во всех случаях, когда мясо кроликов подлежит выпуску после проварки, как указано выше, проварка его проводится в порядке, предусмотренном в пункте 134-б.

80. Ветеринарно-санитарную экспертизу и ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов промысловых животных и пернатой дичи проводят так же, как и экспертизу мяса и внутренних органов домашних животных (птицы).

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса промысловых животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями, проводится на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками в случаях, когда их предъявляют для экспертизы.

У доставленных для ветеринарного осмотра туш животных должна быть снята шкура и удалены внутренние органы. Пернатая дичь может быть доставлена для осмотра в оперении, но потрошеная.

При осмотре туш и внутренних органов (если последние доставлены) обращают внимание на их свежесть, характер ранения, степень обескровливания.

В случае установления заразных болезней, свойственных и домашним животным, с тушами, внутренними органами и шкурами поступают так же, как это предусмотрено настоящими Правилами. Кроме того, при установлении остро инфекционной болезни принимают меры к недопущению рассеивания инфекции и ликвидации очага инфекции согласно действующим инструкциям по борьбе с этими болезнями.

При обнаружении в тушах или внутренних органах патологических изменений, причина которых не может быть установлена, в том числе бактериологическим исследованием, тем более таких изменений, при которых возникает сомнение в возможности употребления мяса в пищу, такие туши подлежат утилизации.

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

Мясо всеядных и плотоядных животных (кабанов, медведей, барсуков, нутрий и др.) подлежит обязательному исследованию на трихинеллез в порядке, как указано в пункте 43.

Раздел VI

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на колхозных рынках и базарах

81. Мясо и мясопродукты, поступающие для продажи на колхозные рынки и базары, подлежат обязательному ветеринарно-санитарному осмотру на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.

Мясо и мясопродукты, осмотренные и заклейменные вне рынка (на бойне, мясокомбинате, на ветучастке и т. д.) и доставленные для продажи на рынок, также подлежат обязательной ветсанэкспертизе на мясо-молочной и пищевой контрольной станции.

Мясо и мясопродукты, прошедшие ветсанэкспертизу на мясокомбинатах и имеющие знаки (клеймо) ветеринарного осмотра, поступающие для продажи в фирменные магазины на рынках, контролю на мясо-молочной и пищевой контрольной станции не подлежат.

82. Ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках (базарах) подлежат:

а) мясо всех видов убойных сельскохозяйственных животных (включая птицу), а также мясо промысловых животных, используемых в пищу в данной местности, доставленное для продажи в остывшем, охлажденном, мороженом или засоленном виде. При необходимости замороженные мясо и субпродукты предварительно оттаивают;

внутренние органы и субпродукты, если их предъявляют для осмотра вместе с тушей.

Внутренние органы и субпродукты, доставленные отдельно, без туши, к продаже не допускаются.

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

б) готовые мясные изделия (колбаса, окорока, шпик, птица вареная и жареная и т. п.).

Не разрешается продавать и подвергать экспертизе сушеное мясо, мясной фарш, котлеты, студень, ливерную колбасу, а также другие изделия и мясные полуфабрикаты домашнего приготовления;

в) жиры животные в любом виде, в том числе жиры промысловых животных; последние допускаются к проверке и продаже при наличии справки ветеринарного врача, выданной по месту заготовки жира, подтверждающей происхождение данного вида жира и вида промыслового животного.

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

83. Владелец, доставивший для продажи мясо и субпродукты животных, кроме мяса и продуктов промысловых животных, обязан одновременно представить справку, оформленную в установленном порядке, подписанную ветеринарным врачом (ветфельдшером) и заверенную печатью ветеринарного учреждения о том, что животное было осмотрено перед убоем, а после убоя все продукты были подвергнуты ветеринарной экспертизе, согласно настоящим Правилам, и что они выходят из местности, благополучной по острозаразным болезням. При этом на всех тушах должно быть клеймо ветосмотра. При доставке для продажи конины в справке, кроме того, должно быть указано о маллеинизации, проведенной не ранее чем за 3 дня до убоя лошади.

Справка действительна в течение 5 дней.

Какие-либо другие справки недействительны.

Если для продажи доставляется мясо без справки ветеринарного врача и неклейменое, владелец его обязан доставить для осмотра вместе с тушей голову и внутренние органы (легкие, сердце, печень, селезенку и почку). В этом случае указанные продукты подлежат обязательному лабораторному (бактериологическому и биохимическому) исследованию. В зависимости от результатов исследования и данных ветсанитарного осмотра ветврач решает вопрос о порядке реализации этих продуктов (без ограничения или после обезвреживания проваркой) или уничтожении.

При доставке на рынок мяса-конины без ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства, или когда в этих документах не указано о проведенной маллеинизации и предубойном и послеубойном ветосмотре, мясо к продаже не допускается.

При вывозе мяса и субпродуктов для продажи за пределы административного района владелец их обязан представить не справку, а ветеринарное свидетельство формы № 2, подписанное ветеринарным врачом. Без предъявления ветеринарного свидетельства продукты к осмотру не принимаются и продажа их запрещается.

На продукты, указанные в подпункте «б» пункта 82, ветеринарные справки и свидетельства не представляются.

84. Для ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке предъявляются целые туши или туши, разрубленные пополам или на четвертины. Мясо, разрубленное на куски до проведения экспертизы на мясо-молочной и пищевой контрольной станции, к продаже не допускается.

Тушки птицы допускаются к осмотру только в целом виде, но потрошеные. Внутренние органы, кроме кишечника (легкие, сердце, печень), должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой.

85. Ветеринарно-санитарную экспертизу туш и отдельных частей туш проводят по следующей схеме:

а) определяют состояние мяса на поверхности и на разрезе, консистенцию и запах мышечной ткани, упитанность, степень обескровливания, наличие патологических изменений, побитостей, кровоизлияний, отеков, загрязнения;

б) вскрывают сохранившиеся лимфатические узлы;

в) определяют консистенцию, цвет и запах жировой ткани;

г) исследуют на финноз и трихинеллез в том же порядке, как указано в пунктах 41, 42 и 43 настоящих Правил. При исследовании на финноз туш, доставленных без голов и внутренних органов, надрезают у крупного рогатого скота мускулы шеи, глубокие поясничные и лопаточно-локтевые мышцы; у свиней — затылочные, лопаточно-локтевые и внутренние бедренные мышцы. Если для продажи доставлен только шпик, то пробы для исследования на трихинеллез (с прослойками мышечной ткани) берут из каждого отдельного куска шпика.

86. Санитарную оценку мяса и субпродуктов производят в том же порядке, как указано в разделах III, IV и V настоящих Правил, а сырых и вареных мясных изделий и жиров — по результатам органолептических данных, а при необходимости — и лабораторных исследований.

87. При сомнительной свежести мяса или других продуктов и невозможности установить органолептическим путем их доброкачественность, а также во всех других случаях, когда санитарная оценка не может быть дана по результатам ветеринарного осмотра, обязательно проводят бактериологическое или биохимическое исследование.

Пробы для исследования берут и исследование проводят в порядке, как указано в разделе X настоящих Правил. Взятые для исследования пробы мяса возвращению не подлежат и после окончания исследования уничтожаются.

Мясо или другие продукты с признаками гнилостного разложения, несвойственным им запахом подлежат технической утилизации или их уничтожают, о чем составляется акт.

88. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы солонины исследуют рассол (прозрачность, цвет, запах, наличие пены, реакцию рассола) и отдельно солонину (бактериоскопия, вкус, цвет, запах, ослизнение, плесень).

89. Ветеринарно-санитарную оценку мяса-солонины, направленного в посолку с целью обезвреживания от финноза, производят на основе определения процентного содержания соли в глубоких слоях мяса. Солонина считается обезвреженной по истечении 20 дней со дня посола и если в ней содержится не менее 7% соли. При невозможности установления этих данных солонину обезвреживают согласно пункту 134-а (проваркой).

90. Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в разделе XII настоящих Правил, и после этого разрешают его продажу. На готовые продукты наклеивают этикетку установленной формы.

Мясо и мясопродукты, которые признаны пригодными в пищу с ограничениями, разрешают к продаже только после обезвреживания проваркой, как указано в пункте 134. Реализация таких продуктов и возвращение их владельцу в необезвреженном виде запрещается.

Мясо и другие продукты, признанные негодными в пищу, подлежат конфискации и уничтожению или направляются на техническую утилизацию.

91. Для обезвреживания мяса администрация рынка обязана установить соответствующее оборудование (автоклавы, стерилизаторы, котлы и др.), а также отдельные холодильные камеры для временного хранения этого мяса до и после обезвреживания и оборудовать места для его продажи после обезвреживания.

Обезвреживание мяса производится администрацией рынка. Контроль за процессом и режимом обезвреживания осуществляется ветеринарным врачом мясомолочной и пищевой контрольной станции.

Раздел VII

Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках

92. Поступающие на распределительные холодильники мясо и сырые продукты, по качеству отвечающие установленным требованиям, принимаются при наличии ветеринарного свидетельства установленной формы, подписанного вете-

ринарным врачом предприятия, с которого эти продукты отправлены. Прием этих продуктов допускается только с разрешения ветеринарного врача холодильника.

При отсутствии ветеринарных свидетельств прием мяса и мясопродуктов допускается лишь в отдельную изолированную камеру холодильника. В этом случае администрация холодильника обязана немедленно запросить от грузоотправителя ветеринарное свидетельство. При неполучении ответа вопрос о порядке использования этих продуктов решается по результатам экспертизы, проведенной на холодильнике.

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

93. В ветеринарном свидетельстве на свинину, поступающую в холодильник, должно быть указано об исследовании ее на трихинеллез. При отсутствии этих сведений свинина подлежит обязательной трихинеллоскопии. Свинина, исследованная на трихинеллез на месте убоя животного, может быть по усмотрению ветеринарного врача холодильника подвергнута повторному исследованию.

Конина или мясо других однокопытных животных при отсутствии в ветеринарном свидетельстве указаний, что эти животные перед убоем были подвергнуты маллеинизации, а туши — послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру, принимаются на холодильник в изолированную камеру до наведения соответствующих справок. При установлении, что до убоя маллеинизация не проводилась, туши со всеми органами подлежат технической утилизации, о чем предварительно должно быть сообщено владельцу этого мяса.

94. С мясоперерабатывающих предприятий, не имеющих холодильников, мясо и другие продукты убоя животных (включая птицу) разрешается отправлять для хранения на холодильнике только после их остывания (выдерживания) в остывочном цехе в течение не менее 12, но и не больше 24 часов.

Ветеринарно-санитарная оценка поступающих на холодильник мяса и мясопродуктов производится так же, как указано в разделе III настоящих Правил. При этом осмотр производится выборочно, по усмотрению ветврача холодильника.

95. При проведении ветеринарно-санитарного осмотра остывшего и охлажденного мяса проверяют его качество (запах, цвет, отсутствие слизи, плесени, загрязнения), состояние термической и технологической обработки, наличие знаков ветеринарно-санитарного осмотра (клейма). В случае сомнительной органолептики производят лабораторное исследование.

При обнаружении дефектов в мясе и мясопродуктах ветеринарный врач холодильника составляет акт, в котором указывает наименование отправителя, номер ветеринарного свидетельства, вид и количество продуктов, характер обнаруженных дефектов и заключение о порядке использования поступивших мяса и мясопродуктов (срочная реализация, посолка, зачистка, переработка, техническая утилизация).

Это заключение может быть пересмотрено только вышестоящими ветеринарными органами.

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

Мясо и мясопродукты с различными дефектами (загрязнения, технические дефекты) замораживают после зачистки и отдельно от других продуктов.

Мясо, пораженное плесенью, с ослизнением, изменением цвета, запаха, к замораживанию не допускается. После зачистки, а при необходимости — и лабораторного исследования, в зависимости от его результатов, такое мясо направляется для немедленного использования по указанию ветеринарного врача.

96. Ветеринарно-санитарный осмотр мороженых туш производится по следующей схеме:

а) в тушах крупного рогатого скота и других крупных животных осматривают затылочную впадину, нижнюю поверхность шеи и область лопатки, брюшные мускулы, поверхность разрезов, задний край бедра, плевру и брюшину;

б) в бараньих и свиных тушах осматривают серозные оболочки грудной и брюшной полостей, место зареза и поверхность туши между конечностями; при разрубе свиных туш на две продольные половины осматривают также область шеи и разруба;

в) у потрошеной птицы осматривают грудо-брюшную полость, участки в пахах и около гузки, а также участки, подвергшиеся загрязнению или с разрывами кожи.

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

97. В зависимости от результата ветеринарного осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы и с учетом качества мяса или мясопродуктов определяют срок их хранения и последующее наблюдение за реализацией.

В случае поступления на хранение на холодильник мяса и других продуктов убоя, подлежащих реализации с ограничениями, т. е. после стерилизации проваркой, замораживанием, или предназначенных для промышленной переработки, как это предусмотрено в пунктах 134, 135, 136 и 137 настоящих Правил, они должны быть приняты и после замораживания помещены или в отдельную камеру, или в секцию камеры, отделенную подвижной перегородкой. В том и другом случаях на двери камеры или у штабеля мяса должен быть вывешен паспорт, подписанный ветеринарным врачом холодильника, с указанием, какой вид продуктов находится в камере, количество, по каким причинам они изолированы (указать название инфекции и т. п.) и какой стерилизации подлежат. Соответствующая запись об этом должна быть также и в журнале для регистрации поступивших продуктов, как указано в пункте 95.

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

Ветеринарный врач холодильника обязан своевременно выявлять дефекты и требовать от дирекции холодильника принять необходимые меры к их устранению.

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

б) При обнаружении на мясе и мясопродуктах плесени камера должна быть срочно освобождена и подвергнута очистке и дезинфекции, как это предусмотрено Санитарными правилами для предприятий холодильной промышленности, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 13 июня 1964 г. № 481—64.

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

99. При отпуске мяса и мясопродуктов из холодильника ветеринарный врач производит повторный осмотр этих продуктов, проверяет чистоту, туалет туши, четкость знаков ветеринарно-санитарного осмотра.

Отпуск мяса и мясо-птицепродуктов из холодильника без визы и специального штампа ветсаннадзора холодильника на обороте расчетного документа запрещается.

При обнаружении на поверхности мяса и мясопродуктах колоний плесени, не проникших в верхний слой мяса, плесень тщательно счищают, после чего мясо выпускают для немедленной реализации. Повторное замораживание такого мяса не допускается. При неглубоком проникновении плесени в мышечную ткань и воз-

можности зачистки мясо после зачистки направляют в пищевую переработку, а при глубоком поражении его направляют на техническую утилизацию.

Мясо, имеющее следы плесени, к транспортировке не допускают.

При поступлении такого мяса на холодильник его складируют также в отдельной камере, подвергают зачистке и в случае оттаивания — дамораживанию, а затем направляют для немедленной реализации. Удаление плесени и зачистку туш производят вне камеры хранения мяса.

При обнаружении в партии туш мяса (на холодильнике, при транспортировке, при приемке на холодильник), поврежденного грызунами или загрязненного их пометом, поврежденные туши должны быть отделены. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши подлежат зачистке (срезыванию) и утилизации, после чего остальные части туши направляют для стерилизации проваркой или на промышленную переработку. При обширном повреждении туши, когда невозможно произвести зачистку поврежденных мест, в утилизацию направляют всю тушу.

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

100. Подготовка мяса и сырых мясопродуктов (субпродуктов) на мясоперерабатывающих предприятиях или на холодильниках к транспортировке его железнодорожным, водным, автомобильным и другими видами транспорта, а также контроль в процессе транспортировки осуществляются в порядке, предусмотренном действующими правилами перевозок указанных видов грузов железнодорожным, водным или автомобильным транспортом.

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

Мясо животных всех видов с измененным цветом мышечной ткани (потемневшее), с зачистками и т. п., предназначенное для промышленной переработки на пищевые цели, принимается к перевозкам при условии обязательной записи об обнаруженных дефектах в удостоверении о качестве.

101. На каждую отправляемую с холодильника партию мяса и других сырых продуктов животного происхождения ветеринарный врач холодильника выдает ветеринарное свидетельство в установленном порядке.

Раздел VIII

Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясо-копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира, кишечного сырья на мясоперерабатывающих предприятиях

А. Колбасные изделия и копчености

102. К переработке на колбасные изделия и копчености допускается мясо, шпик, субпродукты и солонина, признанные пригодными к использованию на пищевые цели.

103. На мясоперерабатывающих предприятиях, колбасных заводах обязательно ведут специальную книгу учета качества мяса и другого сырья, поступивших для переработки на колбасные и консервные изделия. В книге указывают номера и даты сопроводительных ветеринарных документов.

104. Переработка в производственных помещениях колбасных предприятий мяса и мясопродуктов, подлежащих использованию с ограничениями, как указано в пунктах 134—137 настоящих Правил, вместе с другими продуктами, не подлежащими обезвреживанию, запрещается.

Переработка таких продуктов допускается только в порядке и при соблюдении условий, указанных в пункте 137 настоящих Правил.

105. На мясоперерабатывающих предприятиях качество колбасных изделий и копченостей определяют в соответствии с требованиями технических условий (МРТУ или РТУ) на отдельные виды колбасных изделий, используя методы,

предусмотренные государственными стандартами об отборе проб, органолептическом и лабораторном исследовании колбасных изделий и копченостей.

Бактериологическое исследование колбасных изделий и копченостей проводят в соответствии с государственным стандартом о методах бактериологического исследования колбасных изделий и копченостей.

106. Колбасные изделия направляют на техническую утилизацию при обнаружении внутри продукта патогенных микробов, плесени, признаков гнилостного разложения, кислого брожения, неприятного вкуса или запаха.

При обнаружении в колбасных изделиях условно патогенной микрофлоры (бактерии группы кишечной палочки и протея) и одновременно изменений нормальных органолептических свойств продуктов (неприятный вкус и запах, изменение цвета фарша) колбасные изделия также направляют на техническую утилизацию.

При сохранении нормальных органолептических свойств вареные и полукопченые колбасные изделия перерабатывают на низшие сорта колбас, а сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия направляют на дополнительную выдержку в течение 10—12 суток с последующей вторичной бактериологической проверкой.

Если при повторном бактериологическом исследовании микробы группы кишечной палочки и протея не будут обнаружены, колбасные изделия выпускают без ограничения. В противном случае их направляют в переработку на вареную колбасу.

При обнаружении в колбасных изделиях сапрофитных аэробных бактерий типа субтилис, мезентерикус или непатогенных спорообразующих анаэробов — спорогенес, но при сохранении нормальной органолептики эти изделия выпускают без ограничений.

107. При обнаружении на колбасных оболочках сухой плесени колбасу выпускают после удаления плесени, с последующим ее подсушиванием или копчением. Колбасу, у которой при обработке нарушена целость оболочки, отсортировывают, и в случае нормальной органолептики ее направляют на переработку в низшие сорта вареных колбас.

Копченые колбасные изделия и копчености, имеющие на поверхности налет выкристаллизовавшейся соли или тонкий сероватый сухой налет, допускают к употреблению на общих основаниях.

Б. Мясные консервы

108. К переработке на мясные консервы допускают мясо и субпродукты, отвечающие требованиям на мясо для консервов. На мясо и субпродукты, направленные для переработки в консервы с других мясоперерабатывающих предприятий, должно быть выдано ветеринарное свидетельство.

На мясоконсервных предприятиях, где консервы изготовляют из мяса собственного производства, состояние поступающих продуктов обязательно учитывают в особом журнале или других документах.

Поступившие для переработки на консервы мясо и субпродукты должны быть предварительно осмотрены ветврачом.

109. Контроль качества готовых мясных консервов осуществляют в порядке, предусмотренном действующей инструкцией о санитарно-техническом контроле производства консервов, утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

В. Жир-сырец и топленые животные жиры

110 Жир-сырец и жировая ткань, полученные от убоя здорового скота и птицы, выпускаются только в остывшем, охлажденном, мороженом или топленом виде. Выпуск неостывшего (парного) жира запрещается.

При обнаружении в сыром жире патологических изменений, а также загрязнений, признаков гнилостного разложения, посторонних запахов, плесени — измененные части удаляют и направляют на техническую утилизацию.

Жиры от животных, больных или подозрительных по заболеванию туберкулезом, паратуберкулезом, листериозом, Ку-лихорадкой, чумой и рожей свиней, пастереллезом, болезнью Ауески, а также болезнями, вызываемыми бактериями группы сальмонелла, направляют на перетапливание, как указано в пункте 134, литер «г» настоящих Правил.

При экспертизе топленого жира учитывают органолептические данные (цвет, запах, консистенцию, вкус) и в сомнительных случаях — показания лабораторного исследования.

Отбор проб для лабораторного исследования топленых жиров и оценку качества жиров животных топленых пищевых производят в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями.

Г. Кишечное сырье и кишечные фабрикаты

111. Ветеринарно-санитарный осмотр кишечника проводят в убойно-разделочном цехе после выемки его из туши, в порядке, как указано в разделе II настоящих Правил.

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

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

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

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

а) пищеводы — при обнаружении в них личинок подкожного овода, гельминтов и невозможности их удаления;

б) тонкие и слепые кишки — при наличии в стенках их гнойных узелков черного и зеленого цвета и гельминтов и невозможности их удаления;

в) при загрязнении кишок кишечным содержимым и невозможности их очистки;

г) при обнаружении остатков жира с резким прогорклым запахом;

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

е) при поражении ржавчиной;

ж) при поражении краснухой, которая после обработки не удаляется;

з) при наличии постороннего запаха (керосина и т. п.).

Соленые кишечные фабрикаты в случае сильного поражения личинками с куколками сырной и других видов мух выбраковывают, при слабом поражении — несколько раз промывают крепким рассолом, пока на его поверхность не перестанут всплывать личинки.

115. Все привозное кишечное сырье и кишечные фабрикаты допускаются к использованию при наличии ветеринарного свидетельства установленной формы и после их проверки, как указано в пунктах 113 и 114 настоящих Правил.

Раздел IX

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях животных

116. В случаях вынужденного убоя животных, подвергшихся отравлению ядовитыми веществами химического или растительного происхождения, решение о возможности использования в пищу мяса от таких животных принимается в каж-

дом отдельном случае, с учетом степени и клинических признаков отравления животных, токсичности и остаточного количества яда, вызвавшего отравление, и результата бактериологического исследования.

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

Общую ветеринарно-санитарную экспертизу туш и всех внутренних органов производят в том же порядке, как указано в разделе III настоящих Правил, с обязательным бактериологическим исследованием на сальмонеллы, как указано выше.

117. В случаях обнаружения в мясе ядохимикатов, применяемых в сельском хозяйстве и послуживших причиной отравлений, в пределах допустимых остаточных количеств, установленных соответствующими Правилами Министерства здравоохранения СССР, но при отсутствии патогенных микробов — мясо выпускается в пищу на общих основаниях. При этом все внутренние органы, в том числе и желудочно-кишечный тракт, а также вымя и мозг направляют на техническую утилизацию.

В тех случаях, когда при бактериологическом исследовании обнаруживают патогенные микробы, при наличии которых использование в пищу мяса разрешается, его используют в порядке, как указано в пункте 134, подпунктах «а» и «б» настоящих Правил.

118. Запрещается использование в пищу мяса при обнаружении в нем: цианидов и желтого фосфора — независимо от их количества; свинца — более 1 мг/кг; селитры аммиачной — более 100 мг/кг; бария — более 300 мг/кг; сурьмы — более 40 мг/кг; препаратов фосфорорганических соединений — более 0,01 мг/кг.

При содержании свинца в исследуемых пробах меньше 1 мг/кг использование в пищу мяса допускается при условии удаления всех лимфатических узлов и если мясо будет использовано в срок не более 5 дней после убоя животного.

При содержании ядохимикатов фосфорорганических соединений не более 0,01 мг/кг мясо разрешается использовать в пищу после термической обработки при температуре 120° в течение 1 часа, но при условии, что при повторном исследовании (после термической обработки) яд не обнаруживается.

119. При отравлении животных препаратами фтора, солями цинка, меди, хлористым натрием и калием, кислотами и щелочами, газообразными веществами (аммиак, сернистый ангидрид, угарный газ, хлор), карбамидом, продуктами брожения углеводов (сивушные масла, альдегиды), а также в результате отравления от поедания растений, содержащих эфирные масла, сапонин и смолы, вещества фотодинамического действия (содержащиеся в гречихе, просе, клевере), ядовитыми и плесневыми грибами и продуктами их жизнедеятельности, растениями, вызывающими преимущественно поражение желудочно-кишечного тракта (куколь, молочай), растениями семейства лютиковых и вехом ядовитым — мясо и другие продукты убоя выпускаются без ограничения.

При отравлении джунгарским аконитом мясо разрешается использовать в пищу после проварки при кипении не менее 1 часа.

120. Мясо животных, подвергшихся отравлению и вынужденно убитых в состоянии агонии, во всех случаях в пищу не допускается. Такое мясо и все внутренние органы подлежат направлению на техническую утилизацию или, с учетом степени отравления, оно может быть использовано в корм зверям, но только после бактериологического исследования и предварительной проверки его путем скармливания небольшим группам зверей.

Шкуры во всех случаях снимают и выпускают на общих основаниях.

Раздел X

Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов

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

А. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов

122. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов проводят во всех случаях, согласно указаниям в разделах III, IV и V настоящих Правил, с целью решения вопроса о возможности и порядке использования мяса при соответствующих заболеваниях (как заразных, так и незаразных).

Бактериологическое исследование также проводят:

а) во всех случаях вынужденного убоя животных, независимо от причин убоя и принадлежности животных, в том числе при отравлениях или подозрении в отравлении ядами;

б) при желудочно-кишечных заболеваниях, при тяжело протекающих заболеваниях дыхательных органов, при септико-пиэмических заболеваниях, при обнаружении серозных и фибринозных перикардитов у свиней, а также во всех других случаях при подозрении на сальмонеллы;

в) при удалении кишечника из туши позднее двух часов после убоя животного (птицы);

г) при наличии сомнений в отношении пригодности мяса и невозможности определить пригодность его в пищу путем ветеринарно-санитарного осмотра.

123. В зависимости от предполагаемого диагноза и характера патологических поражений для бактериологического исследования в лабораторию направляют: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, покрытую фасцией длиной не менее 8 см, или кусок другой мышцы не менее 8×6×6 см; лимфатические узлы — поверхностный шейный или собственно-подкрыльцовый и наружный подвздошный вместе с окружающей их соединительной и жировой тканями, а от свиней — поверхностный шейный дорзальный (при отсутствии патологических изменений в области головы и шеи) или подкрыльцовый 1-го ребра и надколенный; долю легкого, селезенку, почку, долю печени с печеночным лимфоузлом (или при отсутствии лимфоузла — желчный пузырь, без желчи) и трубчатую кость.

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

Лимфатические узлы и трубчатую кость от мелких животных и свиней берут целиком, неразрезанными. В случае взятия части печени, почки и селезенки поверхность разрезов прижигают до образования струпа.

124. Взятые для исследования пробы с сопроводительным документом направляют в лабораторию во влагонепроницаемой таре, в запломбированном или опечатанном виде. В сопроводительном документе указывают вид животного или продукта, принадлежность их (адрес), какой материал направлен и в каком количестве, причину направления материала для исследования, какие установлены в продукте изменения, предполагаемый диагноз и какое требуется произвести исследование (бактериологическое, биохимическое и т. д.).

125. При установлении лабораторным исследованием инфекционных болезней, при которых животных не допускают к убою (пункт 12 настоящих Правил), тушу вместе со шкурой уничтожают и проводят все мероприятия, предусмотренные соответствующими инструкциями.

Если в туше или органах обнаружены сальмонеллы, внутренние органы направляют на техническую утилизацию, а мясо направляют на проварку или переработку на мясные хлеба и в консервы в порядке, как указано в пунктах 134 и 137 настоящих Правил.

Если при бактериологическом исследовании мяса будут обнаружены в глубоких слоях мускулатуры или лимфатических узлах только бактерии группы кишечной палочки, то при хорошей органолептике мяса и отсутствии других патогенных микробов мясо разрешается направлять для переработки на вареную и варено-копченую колбасу в порядке, как указано в пункте 137 настоящих Правил. При невозможности соблюдения условий, указанных в пункте 137, мясо направляют на проварку, как указано в пункте 134.

При выделении кишечной палочки только из внутренних органов последние уничтожают, а туши выпускают без ограничений.

При обнаружении возбудителей других болезней, указанных в разделе III, мясо и мясопродукты направляют или на техническую утилизацию, или на проварку, для переработки в колбасу и т. д., как указано в соответствующих пунктах настоящих Правил.

При обнаружении в глубоких слоях мускулатуры или лимфатических узлах кокковой микрофлоры, а также гнилостных микробов, в особенности из группы протея, но при хорошей органолептике мясо направляют на проварку, как указано в пункте 134, или для переработки на мясные хлеба, как указано в пункте 137-в. При органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов, или при несвойственном им запахе, не исчезающем при пробе варкой, такие мясо и мясопродукты направляют на техническую утилизацию или уничтожают.

126. До получения результатов бактериологического исследования мясо и мясопродукты подлежат хранению в изолированных условиях при температуре не выше 4°.

Б. Биохимическое исследование

127. В случае подозрения на недоброкачественность мяса по свежести его исследуют:

органолептически (внешний вид и цвет; консистенция; запах поверхностного слоя, на разрезе и при варке; состояние жира, костного мозга и сухожилий; качество бульона при варке);

бактериоскопически;

реакцией с сернокислой медью;

на содержание амино-аммиачного азота;

реакцией на пероксидазу.

128. Мясо считается по свежести доброкачественным, если органолептические показатели и проба варкой (цвет, вкус, запах бульона и жира) соответствуют свежему мясу; в мазках-отпечатках микрофлоры не обнаружено или имеются единичные экземпляры и нет остатков разложившейся ткани; при добавлении в бульон сернокислой меди он сохраняет прозрачность или слегка мутнеет; амино-аммиачного азота содержится 1,26 мг (в мясе кролика от 0,98 до 1,82 мг); реакция на пероксидазу положительная.

129. К сомнительному по свежести относится мясо при наличии небольших органолептических изменений (суставные поверхности туши слегка покрыты слизью, бульон при варке мутный); в мазках-отпечатках находят в поле зрения 20—30 микробов (среднее число), заметны следы распада тканей; при добавлении в бульон сернокислой меди образуются хлопья: амино-аммиачного азота содержится от 1,27 до 1,68 мг (в мясе кроликов от 1,90 до 2,5 мг); реакция на пероксидазу с большой задержкой или отрицательная.

130. Мясо считается непригодным в пищу при неудовлетворительных органолептических показателях (наличие слизи, дряблая консистенция, запах закисания или резко затхлый запах в глубоких слоях мускульной ткани); при варке — бульон грязный, с хлопьями и гнилостным запахом; в мазках-отпечатках почти все поле зрения усеяно микробами с преобладанием палочковых видов; в бульоне при добавлении сернокислой меди образуется желеобразный осадок; амино-аммиачного азота более 1,68 мг (в мясе кроликов более 2,5 мг); реакция на пероксидазу отрицательная.

131. При подозрении, что мясо получено от убоя больных животных, убитых в состоянии агонии, кроме бактериологического исследования, как указано в пункте 122, его исследуют путем определения pH и реакцией на пероксидазу, а мясо крупного рогатого скота также и реакцией с формалином (формольная реакция).

Мясо считается полученным от здоровых животных при отсутствии патогенных микробов, при pH в пределах 5,7—6,2, положительной реакции на пероксидазу и отсутствии распада белка, обнаруживаемого формольной реакцией.

При pH 6,3 и выше, отрицательной реакции на пероксидазу и положительной формольной реакции мясо считается полученным от больного животного или убитого в состоянии агонии.

Раздел XI

Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию

132. Обезвреживанию подлежат мясо и мясопродукты, которые, согласно настоящим Правилам, не могут быть выпущены в пищу без предварительной обработки, предусмотренной в пунктах 134—137.

Мясо и мясопродукты, полученные от убоя давальческого скота на мясоперерабатывающих предприятиях (мясокомбинатах, бойнях) и признанные пригодными в пищу только после их обезвреживания, выдавать (возвращать) владельцу в необезвреженном виде не разрешается.

133. На боенских предприятиях, не имеющих специального оборудования для обезвреживания мяса и мясопродуктов, должны быть установлены автоклавы, закрытые или открытые котлы или другие емкости, пригодные для варки мяса при температуре кипения (100°), и оборудованы отдельные камеры для временного хранения этих продуктов после их проваривания.

134. Мясо и мясопродукты, подлежащие обезвреживанию проваркой (в условиях хозяйств, доставленные для продажи на рынок, а также на мясокомбинатах), подлежат обработке в следующем порядке.

а) Мясо и мясопродукты обезвреживают провариванием кусками весом не более 2 кг, толщиной до 8 см в открытых котлах в течение 3 часов, а в закрытых котлах при давлении пара 0,5 ати в течение $2^1/_2$ часов. Мясо считается обезвреженным, если внутри куска температура достигла не ниже 80°; цвет свинины на разрезе становится бело-серым, а мяса других видов животных серым, без признаков кровянистого оттенка; сок, стекающий с поверхности разреза куска вареного мяса, бесцветный, не кровянистый.

На мясокомбинатах, оборудованных электрическими или газовыми печами, мясо, подлежащее обезвреживанию проваркой, разрешается также направлять на изготовление мясных хлебов в порядке, как указано в пункте 137.

б) Тушки птицы и кроликов проваривают при температуре 100° не менее 1 часа, *а при сальмонеллезе и туберкулезе — в течение полутора часов.*

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

г) Жир внутренний и шпиг перетапливают; в вытопленном жире температура должна быть доведена до 100°, и при этой температуре его выдерживают 20 минут.

135. Мясо, пораженное финнозом, как указано в пунктах 41 и 42, обезвреживают замораживанием (см. пункт 136), крепкой посолкой или провариванием (пункт 134-а).

Для крепкой посолки мясо разрубают на куски весом не более 2,5 кг, засыпают его поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к весу мяса, затем заливают рассолом крепостью не менее 24° по Бомэ и выдерживают в этом рассоле в течение 20 дней.

136. Обезвреживание финнозного мяса холодом производится при следующих режимах.

Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мускулатуры до минус 10° с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 12° в течение 10 суток или доведением температуры в толще мускулатуры до минус 12° с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 13° в течение 4 суток. Температуру измеряют в толще тазобедренных мускулов на глубине 7—10 см.

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

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

Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок и т. д. должны производиться на отдельных столах, в отдельной таре, в обособленных помещениях (цехах) или в отдельную смену, под контролем ветеринарного и санитарного врача.

Все отходы, полученные при разделке мясных туш, разрешается выпускать с предприятий только после проваривания при кипении не менее 3 часов.

По окончании работы проводят тщательную дезинфекцию помещения, всего оборудования и тары. Аппаратуру, использованную при переработке мяса, промывают горячим 5%-ным раствором кальцинированной соды. Производственные воды обеззараживают в установленном порядке. Спецодежду направляют в стирку только после предварительной дезинфекции (в автоклаве или кипячением).

С целью охраны рабочих от заражения бруцеллезом, туберкулезом, ящуром, сальмонеллезом обязательно соблюдение установленных правил личной профилактики.

а) Колбасу варят при температуре 88—90° в течение не менее 60 минут; к концу варки температура внутри батона должна быть не ниже 75°. Диаметр колбасного батона не более 5 см.

При переработке мяса в мясные хлеба вес последних должен быть не более 2,5 кг. Запекание хлебов должно производиться при температуре не ниже 120° в течение 2—2½ часов, причем температура внутри изделия к концу процесса запекания должна быть не ниже 85°.

б) При изготовлении варено-копченых грудинок и кореек их варят при температуре 88—90°: грудинки — в течение 1 часа 35 минут и корейки — 1 час 50 минут; в толще изделий температура должна быть доведена до 80°.

в) Для переработки на консервы может быть направлено только мясо, по кондициям отвечающее требованиям на мясо для консервов.

Консервы стерилизуют (за исключением консервов, приготовленных из мяса, неблагополучного по туберкулезу, а также пастереллезу и пуллорозу птиц) при общих режимах, установленных соответствующими технологическими инструкциями.

При обнаружении туберкулезных поражений, как указано в пункте 25, мясо разрешается перерабатывать на консервы («Говядина тушеная», «Свинина тушеная») при соблюдении следующих режимов стерилизации:

	Банки № 9	Банки № 12	Банки стеклянные СКО—83—1
Говядина тушеная	$\frac{20—40—25}{120°}$	$\frac{20—105—30}{113°}$	$\frac{25—75—30}{120°}$
или	$\frac{20—90—20}{113°}$		
Свинина тушеная	$\frac{20—100—20}{113°}$	$\frac{20—115—30}{113°}$	$\frac{25—75—30}{120°}$

Примечание. В числителе первая цифра означает время подъема температуры в автоклаве, вторая — продолжительность стерилизации, третья — время спуска пара (в минутах), в знаменателе указана температура, при которой производится стерилизация.

Консервы из мяса, полученного от убоя птицы, положительно реагирующей на туберкулез, как указано в пункте 76, стерилизуют при следующих режимах:

в жестяных банках $\frac{25—90—30}{120°}$

в стеклянных банках $\frac{25—100—30}{120°}$

При пастереллезе и пуллорозе птиц консервы стерилизуют при соблюдении следующих режимов:

Курица отварная, в банках № 12	$\frac{15—100—30}{114°}$
Утка в собственном соку, в банках № 13	$\frac{20—100—50}{114°}$
Гусь в собственном соку, в банках № 12	$\frac{25—60—30}{120°}$
Индейка в собственном соку, в банках № 12	$\frac{25—50—30}{120°}$

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

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

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

●

С изданием настоящих Правил отменяются все ранее внесенные дополнения в Правила от 10 февраля 1959 г., а также отдельные указания Главного управления ветеринарии МСХ СССР по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса за период с февраля 1959 г. по июнь 1969 г.*.

Приложение 1

МЕТОДИКИ БИОХИМИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА

1. Реакция с сернокислой медью

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

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

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

2. Определение содержания амино-аммиачного азота

К 10 мл профильтрованной через фильтровальную бумагу мясной вытяжки, приготовленной в соотношении мяса к воде 1 : 4, добавляют 40 мл дистиллированной воды и 3 капли 1%-ного спиртового раствора фенолфталеина. Содержи-

* Раздел XII настоящих Правил отменен в связи с утверждением «Инструкции по клеймению мяса» — см. стр. 237 *(примечание научного редактора)*.

мое колбы нейтрализуют децинормальным раствором едкого натра до слабо-розового окрашивания. Затем в колбу добавляют 10 мл продажного формалина, нейтрализованного по фенолфталеину до слабо-розовой окраски. В результате освобождения карбоксильных групп смесь становится кислой и розовый цвет индикатора исчезает. После этого содержимое колбы снова титруют децинормальным раствором едкого натра до слабо-розовой окраски. Так как 1 мл децинормального раствора едкого натра эквивалентен 1,4 мг азота, то количество миллилитров децинормального раствора едкого натра, пошедшего на второе титрование, умножают на 1,4 и получают количество амино-аммиачного азота в 10 мл фильтрата мясной вытяжки.

3. Реакция на пероксидазу

В пробирку наливают 2 мл фильтрата (мясной вытяжки, приготовленной в соотношении 1 : 10) и к нему добавляют 5 капель 0,2%-ного спиртового (96°) раствора и 2 капли 1%-ного раствора перекиси водорода.

Если фильтрат приобретает сине-зеленую окраску, постепенно переходящую в темно-коричневую (бурую), реакция считается положительной; если цвет фильтрата не изменяется, реакция отрицательная.

4. Реакция с формалином (формольная реакция)

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

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

Если фильтрат остается прозрачным или слегка мутнеет, мясо получено от убоя здорового животного; если фильтрат превращается в плотный сгусток или в нем образуются хлопья, мясо считается полученным от убоя больного животного или убитого в состоянии агонии.

СОДЕРЖАНИЕ

VI. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ НА ЖИВОТНОВОДЧЕСКИХ ФЕРМАХ И В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ХОЗЯЙСТВАХ

Основные ветеринарные правила для специализированных хозяйств (ферм) по выращиванию и откорму крупного рогатого скота 3

Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм колхозов и совхозов 7

Ветеринарно-санитарные правила для специализированных свиноводческих хозяйств 17

Основные ветеринарно-санитарные правила для кролиководческих ферм . 24

Ветеринарно-санитарные правила содержания пчел 27

Правила ветеринарной обработки животных при их заготовке и продаже колхозам, государственным хозяйствам, предприятиям для племенных и производственных целей 30

О порядке вывоза диких животных и птиц из охотничьих хозяйств . . . 35

Санитарные правила по уходу за доильными установками, аппаратами и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока 36

Наставление по применению антисептической эмульсии для смягчения и дезинфекции вымени коров 46

Наставление по определению санитарного качества молока с помощью набора химических реактивов ЦНИЛ-реактивов и ВНИИВС 47

Санитарные и ветеринарные правила доения овец на овцеводческих фермах колхозов и совхозов 52

Ветеринарно-санитарные правила содержания опытных (лабораторных) животных в виварнях научно-исследовательских институтов, станций, лабораторий, учебных заведений, а также в питомниках 54

VII. МЕРОПРИЯТИЯ ПРИ НЕЗАРАЗНЫХ БОЛЕЗНЯХ, ОТРАВЛЕНИЯХ И ВОСПРОИЗВОДСТВЕ ЖИВОТНЫХ

Методические указания по диспансеризации крупного рогатого скота . . 58

Методические указания по диагностике, профилактике и лечению диспепсии новорожденных телят 68

Временная инструкция по борьбе с беломышечной болезнью молодняка сельскохозяйственных животных 77

Наставление по применению витаминно-антибиотического препарата про-

помицелина для лечения острых желудочно-кишечных заболеваний у сельскохозяйственных животных 80
Наставление по применению поливетина при заболеваниях молодняка животных 81
Временное наставление по применению неспецифических (нормальных) глобулинов при незаразных болезнях молодняка сельскохозяйственных животных раннего возраста 82
Наставление по приготовлению и применению иодинола для лечения молодняка сельскохозяйственных животных (включая птиц) при желудочно-кишечных заболеваниях 83
Рекомендации по применению натурального желудочного сока лошади при болезнях молодняка сельскохозяйственных животных 85
Наставление по применению ферроглюкина для профилактики и лечения алиментарного малокровия (анемии) у поросят 86
Наставление по применению препарата АСД в ветеринарной практике . . 87
Наставление по применению дитилина для обездвижения сельскохозяйственных, диких и промысловых животных 89
Временное наставление по применению стабилизированного раствора фосфора «фосфосан» в ветеринарии 92
Временное наставление по применению тимпанола для лечения сельскохозяйственных животных 92
О применении селенита натрия для лечения поросят, больных токсической дистрофией печени, и профилактики болезни 93
Наставление по применению мастицида для лечения коров, больных маститом 94
Временные предельно допустимые остаточные количества пестицидов в кормах для сельскохозяйственных животных (в мг/кг) 95
О запрещении использования кормов, обработанных ядохимикатами, а также обработки убойного и молочного скота препаратами ДДТ, гексахлорана, полихлорпинена и др. 96
О запрещении применения препаратов гексахлорана и других стойких хлорорганических соединений для обработки птиц и птичников 97
Инструкция о ветеринарно-санитарных мероприятиях при скармливании карбамида рогатому скоту 97
О ветеринарно-санитарных требованиях при использовании дефектных рыбных консервов и рыбопродуктов в корм свиньям 100
Методические указания по ветеринарно-санитарной экспертизе картофеля, картофельной ботвы и барды при скармливании их сельскохозяйственным животным 100
Наставление по применению фосфолитина при отравлениях сельскохозяйственных животных фосфорорганическими соединениями 105
Временное наставление по применению унитиола для лечения сельскохозяйственных животных при отравлении соединениями мышьяка, ртути и других тяжелых металлов 107
Основные требования к препаратам, предлагаемым для применения в качестве стимулирующих средств с целью повышения продуктивности сельскохозяйственных животных 109

Инструкция по применению антибиотиков при выращивании и откорме сельскохозяйственных животных 111
Наставление по применению коламина (моноэтаноламина) для стимуляции роста цыплят и повышения яйценоскости кур 115
Ветеринарные правила при воспроизводстве сельскохозяйственных животных 116
О предупреждении и ликвидации яловости коров в колхозах и совхозах . 128
Ветеринарный паспорт производителя 141
Временное наставление по применению спермосана-3 для обеззараживания спермы производителей 144
Наставление по применению сыворотки крови жеребых кобыл (СЖК) для повышения плодовитости каракульских овец 146
Наставление по применению сыворотки крови жеребых кобыл (СЖК) для стимуляции половой функции и лечения гинекологически больных коров 151
Методические указания по комбинированному применению нейротропных препаратов и СЖК с целью стимулирования воспроизводительной функции у коров (телок) и их лечения при гинекологических заболеваниях . 153
Временное наставление по применению окситоцина в ветеринарии 154

VIII. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ ДИАГНОСТИКЕ

Правила взятия патологического материала, крови, кормов и пересылки их для лабораторного исследования 155
Методические указания по проведению обязательного минимума исследований в ветеринарных лабораториях при диагностике болезней животных 181

IX. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ, ЗАГОТОВКЕ, ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ТОРГОВЛЕ ИМИ

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов 201
Указания о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясо-птицеперерабатывающих предприятий 236
Инструкция по клеймению мяса 237
Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов 246
Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц куриных, утиных и гусиных 262
Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов на рынках 263
Правила санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях на рынках 270
О порядке продажи на рынках виноградных и других слабоградусных вин крестьянской выработки 287
Временные правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и печени китов на китобазах 287

Санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности 292
Ветеринарно-санитарные правила внутрихозяйственного убоя скота на мясо 303
Рекомендации по консервированию мясных отходов и использованию их в корм животным 308
Ветеринарно-санитарные правила сбора пищевых отходов и использования их для кормления свиней 309
Указания о ветеринарно-санитарном надзоре и ветеринарно-санитарных мероприятиях при заготовках, хранении, обработке животного сырья, устройстве и содержании предприятий по хранению и обработке сырья животного происхождения 311
Указания по ветеринарно-санитарной обработке заготовляемого кожевенного и мехового сырья 316
Правила заготовки и консервирования кожевенного сырья, сбора и обработки кишечного сырья и волоса животных с целью сохранения и повышения их качества 319
Инструкция о порядке клеймения кожевенного и мехового сырья на мясокомбинатах, бойнях и заготовительных базах 327
О клеймении мокросоленого кожсырья 80%-ной уксусной кислотой . . . 329
О порядке проведения государственных закупок (сдачи и приема) скота, птицы и кроликов 329
О порядке использования мяса и молока при отравлениях животных фосфорорганическими ядами 331
Инструкция по хранению, обработке и транспортировке сельскохозяйственных продуктов, шерсти и шкурок грызунов, обработке и транспортировке животных в местах, неблагополучных по туляремии 332
О возможности отгрузки кожевенного сырья без повторного клеймения . 334
Ветеринарно-санитарные правила при утилизации, уборке и уничтожении трупов животных и отходов, получаемых при переработке сырых животных продуктов 336

X ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ПРИ ПЕРЕВОЗКАХ, ЭКСПОРТЕ И ИМПОРТЕ ЖИВОТНЫХ, ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Инструкция об обязательных ветеринарно-санитарных мероприятиях при обнаружении заразных болезней животных при перевозке железнодорожным и водным транспортом 341
Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным и воздушным транспортом 351
Правила перевозок животных, продуктов и сырья животного происхождения железнодорожным транспортом 357
Инструкция об охране территории СССР от заноса заразных болезней животных из-за границы 382
Правила отбора, ветеринарной обработки животных и птицы, отправляемых на экспорт 385
О порядке поставок на экспорт животных, мяса и других сельскохозяйственных продуктов 389

Правила ветеринарного досмотра животных, птиц, продуктов и сырья животного происхождения, живой рыбы, икры и живых раков, отправляемых в СССР из-за границы в международных посылках, багажом и перевозимых пассажирами 391
Указания об условиях ввоза в СССР и переработки импортного кожевенного сырья и импортной шерсти 394

XI. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ПРИ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

Инструкция по проведению ветеринарной дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации 399
Наставление по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке 439
Инструкция по дезинфекции шерсти, неблагополучной по бруцеллезу и ящуру, бромистым метилом 469
Инструкция по проведению ветеринарной дезинфекции самолетов бромистым метилом и аэрозолем формальдегида 480
Инструкция по дезинфекции спецодежды и других предметов в огневой паровоздушной пароформалиновой камере 485
Инструкция по ветеринарно-санитарной обработке грузовых помещений морских и речных судов после перевозки в них животных, птицы, мяса и сырья животного происхождения 488
Наставление по аэрозольной дезинфекции и дезинсекции предприятий биологической промышленности, работающих с вирусом ящура 494
Наставление по применению хлорофоса для дезинфекции пушно-мехового и кожевенного сырья, шерсти и складских помещений против моли и кожеедов 495
Инструкция по применению хлорофоса для дезинфекции в виварнях опытных лабораторных животных 497
Временная инструкция по проведению дезинфекции червоводен для выкормки гусениц тутового шелкопряда 499
Рекомендации по проведению аэрозольной дезинфекции яиц в хозяйствах, неблагополучных по псевдочуме птиц 500
Временное наставление по применению препарата «демп» для мойки и профилактической дезинфекции убойных цехов птицекомбинатов и птицефабрик 501
О мерах борьбы с мухами на животноводческих фермах 501
Указания по применению инсектицидного дыма для борьбы с вредными насекомыми и клещами на животноводческих фермах 506
Методика обеззараживания зернофуража, пораженного болезнетворными бактериями и токсическими грибами, в сушильной установке СЗПБ-2,0 . 513
Наставление по применению зоокумарина для истребления грызунов на животноводческих фермах 515
Наставление по применению натриевой соли зоокумарина (водорастворимого зоокумарина) для истребления мышевидных грызунов на животноводческих фермах 518
Наставление по изготовлению бактокумарина на зерновой среде и применению его для истребления мышевидных грызунов на животноводческих фермах 519

Наставление по применению крысида для дератизации на животноводческих фермах 520
Наставление по применению фосфида цинка для дератизации на животноводческих фермах 521
Наставление по применению монофторина для истребления грызунов на животноводческих фермах 523
Наставление по применению дифенацина для истребления крыс и мышей на животноводческих и птицеводческих фермах 524
Наставление по применению пенокумарина для истребления грызунов на животноводческих фермах 525

XII. ШТАТНЫЕ НОРМАТИВЫ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ

Примерные типовые штаты учреждений государственной ветеринарной сети 527
Типовые штаты линейных, контрольно-транзитных, транзитных, водных транспортных ветеринарно-санитарных участков ветеринарных служб МСХ СССР при управлениях железных дорог, речных пароходств и ветсанучастков в аэропортах 532
Типовые штаты ветеринарно-санитарного участка на дезинфекционно-промывочной станции, дезинфекционно-промывочном пункте, подведомственного ветеринарной службе МСХ СССР при управлении железной дороги 533
Штатные нормативы ветеринарных специалистов совхозов, конных и племенных заводов, птицефабрик и других сельскохозяйственных предприятий системы Министерства сельского хозяйства РСФСР 534
О порядке применения штатных нормативов при включении в штаты совхозов, племенных и конных заводов, птицефабрик должностей ветеринарного врача (ветфельдшера, веттехника) 534
О перечне мероприятий ветеринарной службы, финансируемых за счет государственного бюджета 535
Об отчислениях от платежей по государственному обязательному страхованию имущества колхозов 537
Перечень мероприятий по предупреждению гибели и повреждения сельскохозяйственных культур и животных, зданий, сооружений и другого имущества, подлежащего страхованию, финансируемых за счет отчислений от страховых платежей 538
Ведомость транспортных средств, которыми должны быть оснащены учреждения государственной ветеринарной сети и совхозы 539
Примерные нормы оснащения ветеринарным инструментарием, оборудованием и инвентарем станций по борьбе с болезнями животных, участковых лечебниц, ветучастков и ветпунктов 540
Инструкция о порядке учета и расходования медикаментов, биопрепаратов, дезинфицирующих средств и других материалов в учреждениях государственной ветеринарной сети 547
Правила хранения, учета и отпуска ядовитых и сильнодействующих лекарственных средств, предназначенных для ветеринарных целей 551

О порядке отпуска ядовитых лекарственных веществ для ветеринарных целей колхозам, совхозам, птицефабрикам и другим хозяйствам 570
Правила хранения ветеринарного, зоотехнического и лабораторного имущества на складах, базах и в аптеках системы «Зооветснаб» 570
Нормы технологического проектирования ветеринарных объектов НТП-СХ.8—67 602
Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений ветеринарным работникам учреждений государственной ветеринарной сети, совхозов и других государственных сельскохозяйственных предприятий 624
Выписка из норм санитарной одежды для рабстников предприятий и организаций системы Министерства сельского хозяйства СССР 626
Нормы санитарной одежды, обуви и защитных приспособлений, подлежащих выдаче бесплатно ветеринарным работникам, а также зоотехникам и рабочим, обслуживающим заразнобольных животных 630

XIII. ВЕТЕРИНАРНЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ

Инструкция по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности 631

XIV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Инструкция по охране труда при использования радиоактивных изотопов в виде меченых атомов в животноводстве и ветеринарии 706
Временная инструкция о мероприятиях по борьбе с инфекционным бронхитом кур 710

ВЕТЕРИНАРНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО. ВЕТЕРИНАРНЫЙ УСТАВ СОЮЗА ССР, ПОЛОЖЕНИЯ, УКАЗАНИЯ, ИНСТРУКЦИИ, НАСТАВЛЕНИЯ И ПРАВИЛА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ ДЕЛУ. Под общ. ред. А. Д. Третьякова. Т. 2. М., «Колос», 1973
719 с.

УДК 619 : 06.013(47+57)

Редакторы *А. М. Ярных, В. Н. Сайтаниди*
Художник *Е. И. Рудгайзер*
Художественный редактор *С. Н. Томилин*
Технический редактор *З. П. Околелова*
Корректоры *А. В. Пригарина* и *А. А. Рудиевская*

Сдано в набор 2/XII 1971 г. Подписано к печати 25/V 1973 г. Т02026. Формат 60×90¹/₁₆. Бумага тип. № 1. Печ. л. 45. Уч.-изд. л. 66,53. Изд. № 183. Б. з. № 80 1971 г. № 20. Тираж 200 000 (100 001—200 000) экз. Заказ № 856. Цена 2 р. 36 к.

Ордена Трудового Красного Знамени издательство «Колос», Москва, К-31, ул. Дзержинского, д. 1/19. Ордена Трудового Красного Знамени Ленинградская типография № 1 «Печатный Двор» имени А. М. Горького Союзполиграфпрома при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. Ленинград, Гатчинская ул., 26.

Вниманию читателей

В «Инструкцию о мероприятиях по борьбе с бешенством животных», утвержденную 23 июня 1971 года (см. т. I, стр. 193), внесены 19 апреля 1972 г. изменения, вытекающие из действующих законодательных норм, в связи с чем следует читать:

Пункт 4:

«4. Порядок содержания собак и кошек в населенных пунктах, их регистрации и учета определяют исполкомы городских (районных) Советов депутатов трудящихся».

В пункте 26 вместо слов: «в порядке, установленном...» слова — «в соответствии с...»

Подпункты «а» и «б» пункта 1 Примерных правил содержания собак, кошек и других хищных животных в населенных пунктах (приложение к инструкции):

«а) в населенных пунктах содержать собак только на изолированной территории (хорошо огороженных дворах и участках, вольерах) или на привязи.

Допускается содержание собак и кошек в отдельных квартирах, занятых одной семьей, при условии соблюдения правил санитарии и гигиены, а в квартирах, занятых несколькими семьями, кроме того, лишь при наличии согласия всех проживающих;

б) не допускать загрязнения собаками мест общего пользования. Производить выгул собак на пустырях, задних дворах и в других местах, отведенных жилищно-эксплуатационными конторами или исполкомами сельских (поселковых, районных, городских) Советов депутатов трудящихся;»

Пункт 7 указанных Примерных правил и с к л ю ч е н.

Том I, стр. 277, в третьей строке подпункта «ж» вместо слов: «порядок выезда транспорта за пределы неблагополучного хозяйства;» следует читать: «отдельные индивидуальные дворы и т. д; в хозяйствах угрожаемой зоны свиней вакцинируют против чумы в соответствии с наставлением;»

gost.e-ecolog.ru