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

ПРАВИЛА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ НА РЫНКАХ

(Утверждены Государственной инспекцией по ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 15 декабря 1959 г. Согласованы с Государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР)

1. Рыба и рыбопродукты, поступающие на рынки, подвергаются обязательной ветеринарно-санитарной экспертизе ветеринарными врачами мясо-молочных и пищевых контрольных станций.

Ветсанэкспертизе на рынках не подлежит осетровая рыба (стерлядь, осетр, белуга, калуга, севрюга, шип), продажа которой разрешается только в государственной торговой сети, а также рыба, поступающая для продажи через торговую сеть Министерства торговли.

Результаты ветсанэкспертизы записывают в журнал по установленной форме *.

На рыбу и рыбопродукты, признанные доброкачественными и продажа которых разрешается, владельцу выдается этикетка установленной формы, указанной в приложении 1, на каждое место.

I. Экспертиза свежей и мороженой рыбы

2. **Рыба свежая.** а) Доброкачественная свежая (живая, уснувшая) рыба из прудов, озер, рек и других водоемов имеет характерную для каждого вида рыб форму и окраску тела, блестящую или слегка побледневшую с перламутровым отливом чешую (у рыб с чешуйчатым покровом) и специфический рыбный запах. Допускается наличие некоторого покраснения (кровоподтеков) поверхности рыбы от травм орудиями лова или при транспортировке, небольших повреждений кожного покрова, а у сельдевых значительное отсутствие чешуи. Глаза у свежей рыбы обычно выпуклые или слегка запавшие, жабры имеют окраску от ярко-красного до бледно-красного цвета и не должны иметь запаха разложения. На поперечном разрезе спинные мышцы должны иметь характерный цвет для каждого вида, а внутренние органы — естественную окраску и структуру и также не должны иметь запаха разложения.

б) Недоброкачественная свежая рыба покрыта грязно-серой слизью неприятного запаха, поверхность тусклого цвета, чешуя помятая и держится в коже слабо, брюшко вздутое, глаза мутные и ввалившиеся (ниже уровня орбит); жабры грязно-серой окраски, также покрыты мутной тягучей слизью и имеют неприятный резкий запах. Мясо такой рыбы дряблое, легко отделяется от костей и имеет неприятный запах разложения. Внутренние органы грязно-серого или серо-коричневого цвета, с частичным или полным разложением и издают гнилостный запах. Проба варкой дает мутный бульон, запах мяса и бульона неприятный.

Недоброкачественная рыба подлежит направлению в техническую утилизацию.

3. **Рыба свежемороженая.** а) Доброкачественная свежемороженая рыба должна иметь естественную окраску, с поверхности покрыта чешуей, непобитой или слабопобитой (кроме сельдевых). Допускается некоторое покраснение наружных покровов. У белорыбицы, семги, нельмы, озёрных и морских лососей допускается наличие поверхностного пожелтения покрова, но не проникающего под кожу. Цвет жабр у свежемороженой рыбы может варьировать от интенсивно красного до тускло-красного. Мышечная ткань рыб после оттаивания не должна иметь посторонних запахов. У жирных рыб допускается наличие на поверхности нерезкого запаха окислившегося жира.

б) Недоброкачественная свежемороженая рыба имеет тусклую и побитую поверхность, запах мяса затхлый, а у жирных рыб — запах окислив-

* См. «Инструкцию по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности», стр. 654 *(примечание научного редактора)*.

шегося жира, проникающий и в толщу мяса. Цвет жабр — от серовато-го до грязно-темного, а запах затхлый.

Проба варкой дает бульон с неприятным запахом, а в мясе обнаруживаются признаки разложения.

Недоброкачественная свежемороженая рыба подлежит направлению в техническую утилизацию.

4. В отдельных случаях при подозрении на зараженность паразитами рыб производят выборочное вскрытие доставленной для продажи рыбы и осматривают внутренние органы, а также мышечную ткань на наличие личинок паразитов.

5. Рыбу, пораженную метацеркариями двуустки кошачьей и плероцеркоидами лентеца широкого, разрешают к продаже после обезвреживания проваркой в течение не меньше 30 минут с момента закипания или ее направляют на изготовление консервов или продуктов горячего копчения. Допускается обезвреживание такой рыбы замораживанием: пораженной метацеркариями кошачьей двуустки — при температуре не выше минус 15° в течение не менее 14 суток, а рыбы, пораженной плероцеркоидами лентеца широкого, — в течение 7 суток при температуре не выше минус 8° или в течение 3 суток при температуре минус 12°.

Метацеркарии двуустки кошачьей представляют собой инкапсулированные цисты длиной около 0,3 мм и шириной около 0,24 мм, располагающиеся главным образом в подкожной части спинных мышц. При подозрении на наличие метацеркариев вырезают 2—3 тонких ломтика мышц (толщиной 2—3 мм), сдавливают их между двумя предметными стеклами и просматривают под микроскопом при малом увеличении. Внутри цисты обнаруживают большое черное пятно (мочевой пузырь с черным пигментом) и две присоски.

При подозрении на плероциркоиды лентеца широкого вскрывают брюшную полость рыбы и осматривают поверхность кишечника, желудка, печени, а также икру на наличие фиброзных капсул (диаметр их около 1,5—4 мм). Личинки во внутренних органах нередко обнаруживаются и в свободном состоянии (без капсулы), длиной около 1—2 см и шириной 1—3 мм. Затем из мышц вырезают 3—4 поперечных ломтика (толщиной около 5 мм), которые исследуют невооруженным глазом на наличие в них инкапсулированных плероцеркоидов.

Для дифференциации плероцеркоида лентеца широкого от плероцеркоида триэнофоруса (последний не опасен для человека) необходимо исследовать подозрительные фиброзные капсулы, найденные во внутренних органах под микроскопом. На головке плероцеркоида лентеца широкого отсутствуют крючки, а головка плероцеркоида триэнофоруса вооружена четырьмя крючками.

6. При обнаружении на наружных покровах, плавниках, а также в жабрах метацеркариев метагонимуса рыбу обезвреживают замораживанием в течение 7 суток при температуре не выше минус 8°.

Рыбу, пораженную метагонимозом, разрешается использовать в пищу после удаления чешуи, жабр и плавников, которые уничтожают провариванием.

Для исследования подозрительные на заражение метацеркариями чешую, плавники и жабры помещают между двумя предметными стеклами и исследуют под микроскопом при малом увеличении. Метацеркарии метагонимуса имеют шарообразную или овальную форму диаметром 0,18—0,21 мм; внутри цисты обнаруживается личинка слегка подковообразной формы.

7. В случае невозможности обезвреживания рыбы, пораженной личинками паразитов, как указано в пунктах 5 и 6, ее направляют в техническую утилизацию.

Примечание. Скармливание рыбы, пораженной паразитами, собакам, кошкам, свиньям и пушным зверям разрешается только после тщательной проварки ее или промораживания, как указано в пунктах 5 и 6 настоящих правил.

8. Рыбу, пораженную ремнецом (лигулами) с наличием даже незначительной водянки, выпускать в продажу не разрешается. Такую рыбу можно использовать в пищу после тщательного удаления паразитов и пораженных тканей.

9. При поражении мышц рыбы нематодами, сопровождающемся видимыми анатомо-морфологическими изменениями в мышцах (гидремия, изменение цвета и пр.), рыбу направляют в техническую утилизацию.

10. При обнаружении в рыбе острой формы краснухи карпов (наличие красных пятен на коже, водянки и выделений длинных слизистых образований из анального отверстия при надавливании на брюшко) или при обнаружении гнойно-некротических язв, очагов и гидремии в глубоких частях мышечной ткани рыбу направляют в техническую утилизацию.

11. Рыбу (карп, сазан, реже другие карповые), имеющую на теле большие поражения в виде обширных хрящеподобных образований беловатого цвета, гидремию мышц и пр., направляют в техническую утилизацию.

12. При наличии у свежей рыбы на наружных покровах единичных поражений инфекционного, паразитарного или травматического характера в виде гнойно-некротических язв и ран, не проникающих глубоко в мышечную ткань, разрешается использовать ее в пищу после зачистки пораженных мест под контролем ветнадзора. Такая рыба не подлежит хранению и длительной транспортировке и должна быть реализована не позже 6 часов с момента вылова.

13. Маринка и османы должны поступать в продажу только в потрошеном виде, после удаления всех внутренностей (молоки, икры, черной пленки, выстилающей брюшную полость, и пр.), которые подлежат удалению из рыбы и уничтожению, как ядовитые.

14. При наличии в рыбе слабовыраженных органолептических изменений или сомнении в оценке свежести производят лабораторное исследование путем: бактериоскопии; определения числа Несслера; определения pH; определения сероводорода (с подогреванием пробы); пробной варки.

Для лабораторного исследования на свежесть отбирают из разных мест (не менее чем из 5% упаковок) несколько экземпляров рыб, наиболее характеризующих всю партию рыбы, в количестве:

при весе одной рыбы до 100 г	5—7 штук из каждой упаковки;
при весе одной рыбы до 1 кг	2 пробы по 100 г от 2 рыб из каждой упаковки;
при весе одной рыбы до 3 кг	2 пробы по 150 г от 1—2 рыб из каждой упаковки;
при весе одной рыбы более 3 кг	берут от 2 рыб отдельные куски, шириной каждый 5 см, от головной и спинной части общим весом не более 500 г из каждой упаковки.

Лабораторное исследование производят в порядке, указанном в приложении 2.

II. Экспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы и раков

15. **Рыба соленая.** а) Доброкачественная соленая рыба. Тузлук в бочках с доброкачественной соленой рыбой должен иметь специфический приятный запах, а поверхность рыбы — серебристо-беловатую или темно-сероватую окраску (в зависимости от вида рыб). У рыбы крепкого посола поверхность может быть значительно потускневшей со слабым желтоватым оттенком, но не проникающей в мясо. Брюшко целое, слегка ослабевшее, лепестки жабр не расползаются, кожа снимается большими лоскутами. Мышцы крепкосоленой рыбы умеренно плотной, а у средне- и слабосоленой рыбы данного вида мягкой консистенции, запах и вкус, специфические для соленой рыбы данного вида. Допускается слабый запах окислившегося жира на поверхности рыбы. Естественная форма внутренних органов у доброкачественной соленой рыбы сохранена.

Сельди со слегка расползающимся брюшком в области грудных плавников и с лизированными внутренними органами в этой области, при сохранении прочности кожи на спине и хвосте, а также структуры мышечных пучков и волокон и при однотонном рисунке спинных мышц, признаются доброкачественными.

б) Недоброкачественная соленая рыба. Тузлук в бочках с недоброкачественной соленой рыбой имеет грязно-серый или коричневый цвет и гнилостный запах; поверхность рыбы тусклая, покрыта серым или желтовато-коричневым налетом неприятного запаха; обнаруживаются рыбы с разорванным брюшком. Консистенция мяса дряблая, кожа легко разрывается, мышечная ткань на разрезе грязно-серого или темного цвета, с затхлым или гнилостным запахом. У жирных рыб отмечается пожелтение поверхностных частей мяса и острый запах окислившегося жира.

Недоброкачественную соленую рыбу запрещается использовать для пищевых целей и направляют на техническую утилизацию или возвращают владельцу (для скармливания животным после вымачивания, промывки и проварки).

16. При обнаружении в соленой рыбе личинок (прыгуна) сырной мухи — рыбу в продажу не разрешают и возвращают владельцу, а при значительном поражении мышечной ткани личинками рыбу направляют в техническую утилизацию.

При наличии на поверхности соленой рыбы слабых красных пятен («фуксин»), не проникающих в толщу мяса, рыбу разрешается использовать в пищу после зачистки от пятен. Если пятна проникают в толщу мяса — рыбу признают непригодной.

17. **Рыба холодного копчения.** а) Доброкачественная рыба холодного копчения должна иметь золотистый цвет, чистую и сухую поверхность. Цвет наружных покровов в зависимости от вида рыбы может варьировать от соломенно-желтого до коричневого. У неразделанной рыбы брюшко должно быть целым, плотной консистенции. У сельдевых рыб брюшко может быть умеренно мягким, но целым и не вздутым.

Мышечная ткань имеет серо-желтоватый цвет, плотную консистенцию, при разрезе слегка крошится. У дальневосточных лососевых (кета, кижуч, горбуша, нерка, чавыча и др.) и у сельдевых рыб консистенция мяса может быть мягковатой или жестковатой. Запах и вкус — свойственные копченостям, приятные, характерные для данного вида рыбы. Сельди могут иметь на поверхности слабый запах окислившегося жира.

б) Недоброкачественная рыба холодного копчения с поверхности влажная и имеет тускло-золотистый цвет, иногда с сероватым оттенком. Брюшко дряблой консистенции или лопнувшее, внутренние органы значительно лизированы, с неприятным резким запахом. На разрезе рисунок мышечной ткани нечеткий, мутный; консистенция мяса слабая, дрябловатая. Запах мяса рыбы резкий и неприятный. Недоброкачественная рыба подлежит направлению в техническую утилизацию.

18. **Рыба горячего копчения.** а) Доброкачественная рыба горячего копчения имеет цвет с поверхности (в зависимости от вида) от светло-золотистого до темно-коричневого, иногда с наличием небольших светлых мест (не закопченных); наружные покровы чистые и сухие или несколько увлажненные. Брюшко у неразделанной рыбы — плотной консистенции, целое или лопнувшее (от механических повреждений). Мясо легко распадается на отдельные кусочки, его консистенция плотная, суховатая или сочная.

Запах и вкус — приятные, характерные для данного вида рыбы. Допускается незначительная горечь от примеси смолистых веществ. У сельдей и лососевых рыб может быть слабый запах и привкус окислившегося жира в подкожной части.

б) Недоброкачественная рыба горячего копчения с поверхности влажная, имеет грязно-золотистый цвет и острый или затхлый запах. Брюшко дряблой консистенции или лопнувшее, внутренности с признаками разложения. Консистенция мышечной ткани — от слабой до дряблой, запах мяса прогорклый, затхлый. Недоброкачественная рыба подлежит направлению в техническую утилизацию.

19. **Рыба вяленая.** а) Доброкачественная вяленая рыба (в зависимости от вида) имеет сухую, чистую поверхность от светло-серого до темно-серовато цвета. У разделанной рыбы допускается слабое пожелтение поверхности разреза и брюшной части. Консистенция мяса плотная или твердая, запах и вкус, характерные для данного вида. На разрезах разделки и в брюшной части может быть слабый запах окислившегося жира.

б) Недоброкачественная вяленая рыба с поверхности влажная, липкая, с затхлым запахом. У разделанной рыбы поверхность разреза и брюшной полости желтоватого цвета, с острым запахом окислившегося жира. Консистенция мяса — слабоватая или слабая, мышцы не разделяются на отдельные пучки, запах острый, неприятный.

Недоброкачественная рыба подлежит направлению в техническую утилизацию.

20. При обнаружении в соленой, вяленой и копченой рыбе плесени или при наличии затхлого запаха, не исчезающего при пробе варкой, рыбу признают в пищу непригодной.

21. **Раки речные** (живые и вареные). а) Доброкачественные живые раки имеют твердый, гладкий панцирь темно-коричневого, а иногда зеленоватого цвета, клешни согнутые в суставах и подогнутое брюшко (шейку). Доброкачественные вареные раки имеют равномерную красную окраску панциря, брюшко (шейка) должно быть также подогнутым, запах слабый — специфический, ароматный.

б) У недоброкачественных раков (мертвых) сырых или вареных брюшко (шейка) и клешни вытянутые, окраска неравномерная, панцирь размягчен или имеет изъязвления (чума раков). Недоброкачественные раки в продажу и в пищу не допускаются и подлежат уничтожению.

22. Во всех случаях выявления при ветсанэкспертизе рыбы и рыбопродуктов, признанных непригодными для пищевых целей или же подлежащих обезвреживанию, составляется акт по установленной форме (приложение 3). При невозможности утилизации забракованные продукты уничтожают.

Приложение 1

Форма этикетки

МЯСО-МОЛОЧНАЯ
И ПИЩЕВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ СТАНЦИЯ

на _____ рынке

Рыба соленая

Количество _____ мест _____ кг

Экспертиза № _____

Выпущена в продажу _____
(дата)

Срок реализации _____

Подпись _____

Бумажная этикетка для рыбы и рыбопродуктов, разрешенных к продаже, должна иметь размеры 11×8 см. Наименование рыбы или рыбопродуктов обозначается жирным шрифтом, размеры букв 6×8 мм.

В зависимости от вида продукта этикетки могут иметь следующие наименования: рыба свежая, рыба мороженая, рыба соленая, рыба копченая, рыба вяленая, раки живые, раки вареные.

Примечание. На свежую рыбу на этикетке обязательно указывают срок ее реализации.

МЕТОДИКА

лабораторного исследования свежей и свежемороженой рыбы на доброкачественность

1. **Бактериоскопия.** Из поверхностных и глубоких слоев мяса рыбы готовят мазки-отпечатки и красят по Граму. Микроскопируют и вычисляют среднее количество микроорганизмов в одном поле зрения. В мазках, приготовленных от свежей рыбы, микробов нет или их насчитывают единицы; в мазках от рыбы сомнительной свежести обнаруживается 10—20 микроорганизмов в одном поле зрения; в мазках, приготовленных от рыбы несвежей, — 30—40 и больше различных форм микроорганизмов в одном поле зрения.

2. **Определение числа Несслера.** Готовят фильтрат из мышц в разведении 1 : 10 (время экстрагирования — 15 минут, при 5-кратном взбалтывании). К 2 мл фильтрата в пробирке добавляют 0,5 мл реактива Несслера, слегка взбалтывают и ставят на 5 минут. После этого центрифугируют в течение трех минут и полученный раствор сравнивают со стандартной бихроматной шкалой на белом фоне:

рыба свежая	число Несслера	до	1,0;
рыба сомнительной свежести	»	»	1,2—1,4;
рыба несвежая	»	»	1,6—2,4 и больше.

Способ приготовления реактива Несслера и стандартной бихроматной шкалы. а) Реактив Несслера готовят следующим образом: растворяют 22,5 г кристаллического йода в 20 мл дистиллированной воды, содержащей 30 г йодистого калия. К полученному раствору прибавляют 30 г металлической ртути и сильно встряхивают до исчезновения окраски от йода. Затем полученный раствор доводят дистиллированной водой до объема 200 мл, прибавляют к нему 375 мл 10%-ного раствора едкого натра и тщательно перемешивают. Полученный раствор в закупоренной склянке ставят на одни сутки в темное место для отстоя и затем сливают с осадка при помощи сифона.

Реактив Несслера годен до тех пор, пока он при контроле путем добавления 0,5 мл реактива к 2 мл свежей дистиллированной воды не образует желтого окрашивания и жидкость в пробирке остается почти бесцветной.

При правильном хранении (в склянке из темного стекла с притертой или резиновой пробкой, в темном и прохладном месте) реактив Несслера годен для исследования в течение 5—6 месяцев.

б) Для приготовления стандартной бихроматной шкалы подбирают 8 пробирок из бесцветного стекла строго одинакового диаметра. В мерных колбочках, емкостью 25 мл каждая, разводят 0,6; 0,8; 1,0; 1,2; 1,4; 1,6; 1,8 и 2,4 мл децинормального раствора бихромата калия (содержащего 2,452 г $K_2Cr_2O_7$ в 500 мл дистиллированной воды) дистиллированной водой до метки 25 мл.

После тщательного перемешивания 7 мл раствора каждого разведения переносят в отдельную пробирку. Пробирки с растворами (8 штук) запаивают или плотно закрывают корковыми пробками с обозначением содержания миллилитров бихромата калия соответственно в каждой пробирке, что и означает число Несслера.

Шкалу хранят в темном месте. Срок годности ее 1 год.

3. **Определение концентрации водородных ионов.** Фильтрат (1 : 10), приготовленный из мышц свежей рыбы, должен быть слегка опалесцирующим, pH 6,8—7,0; фильтрат из несвежей рыбы — мутный, неприятного запаха, pH 7,2—7,6 (pH определяют по шкале Михаэлиса с применением индикатора метанитрофенола в разведении 1 : 1000).

4. **Определение сероводорода.** В широкую пробирку помещают рыхлым слоем кусочки рыбы (5—7 г). Над пробой мяса подвешивают полоску из плотной фильтровальной бумаги, на нижнюю горизонтальную часть которой наносят

2—3 капли (диаметр капли не более 3—4 мм) щелочного раствора уксуснокислого свинца. Пробирку с пробой подогревают в водяной бане при температуре 48—52° в течение 15 минут и после этого немедленно учитывают реакцию:

рыба свежая — реакция отсутствует;

рыба сомнительной свежести — на бумаге появляется слабо-бурое пятно (следы сероводорода);

рыба несвежая — цвет капли на бумаге от бурого до темно-коричневого.

Приготовление щелочного раствора уксуснокислого свинца. К 100 мл 4—10%-ного раствора уксуснокислого свинца добавляют 30%-ный раствор едкого натра до тех пор, пока не растворится образующийся вначале осадок гидрата окиси свинца. В конце растворения осадка щелочь необходимо добавлять по каплям. Полученный раствор фильтруют через бумажный фильтр и хранят в закупоренной склянке.

5. **Проба варкой.** Берут около 100 г очищенной от чешуи рыбы без внутренних органов, заливают двойным объемом чистой воды и кипятят в течение 5 минут.

Бульон и мясо из доброкачественной рыбы имеют специфический ароматный запах. Мясо хорошо разделяется на отдельные мышечные пучки.

Бульон из недоброкачественной рыбы сильно мутный, запах рыбы и бульона неприятный.

Приложение 3

Мясо-молочная и пищевая контрольная станция

города_____ _____ на _____ рынке

АКТ № _____

19____г._____дня

Составлен настоящий акт_____
(кем составлен)

в присутствии представителя администрации рынка т. _____

и владельца (поставщика) _____
(фамилия, имя, отчество, название хозяйства))

_____
(организация и адрес)

в том, что при ветсанэкспертизе_____

_____
(вид продукта, количество мест и кг)

зарегистрированного в журнале „____“_____19____г. за №_____ обнаружено _____

_____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Согласно «Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов», указанный продукт в количестве _____

признан _____и подлежит

_____
(указать, куда должен быть направлен)

Акт составлен в_____экз.

Ветврач_____(подпись)

Представитель дирекции (рынка)_____(подпись)

1 экз. акта получил _____
(подпись владельца продукта)

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