МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РСФСР

# ГИГИЕНА пищевой промышленности

(нормативные материалы)

Том 1

gost.e-ecolog.ru

91

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

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

## 1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

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

Убою на мясо не подлежат животные моложе 14 дней.

1.2. К убою на мясо допускаются здоровые домашние животные. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями и настоящими Правилами (когда мясо может быть допущено в пищу людям).

1.3. Запрещается убой на мясо животных:

1.3.1. Больных и подозрительных по заболеванию сибирской язвой, эмфизематозным карбункулом, чумой крупного рогатого скота, чумой верблюдов, бешенством, столбняком, злокачественным отеком, брадзотом, энтеротоксемией овец, катаральной лихорадкой крупного рогатого скота и овец (синий язык), африканской чумой свиней, туляремией, ботулизмом, сапом, эпизоотическим лимфангоитом, мелиоидозом (ложным сапом), миксоматозом и геморрагической болезнью кроликов, гриппом птиц.

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

1.3.3. Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения), привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня после вакцинации в неблагополучных по ящуру областях. В вынужденных случаях по разрешению ветеринарного врача допускается убой вакцинированных животных ранее указанного срока при условии, что у животного нормальная температура тела и отсутствует реакция на прививку (осложнения), и при соблюдении условий, указанных в п. 3.6.1 настоящих Правил.

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

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

1.4. Животные, отправляемые для убоя, подлежат в хозяйстве-поставщике ветеринарному осмотру с выборочной термометрией по усмотрению

ветеринарного врача (фельдшера); на них составляют опись с указанием вида животных и номера бирки (тавра), а для животных из промышленных животноводческих комплексов указывают и номер секции откорма.

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

Запрещается отправлять на убой животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению их в ветеринарии.

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

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

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

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

1.6. Животных, реагируемых при исследовании на туберкулез и бруцеллез, птицу, реагирующую при исследовании на туберкулез, а также больных животных, убой которых на мясо согласно настоящим Правилам допускается, следует отправлять на убой только по специальному разрешению ветеринарного отдела областного (краевого) управления сельского хозяйства Госагропрома автономной республики или главного управления (управления) ветеринарии Госагропрома союзной республики, не имеющей областного деления, отдельными партиями в установленные ветеринарными органами и согласованные с мясокомбинатом (птицекомбинатом) сроки для немедленного убоя с соблюдением правил, предусмотренных инструкциями о мероприятиях по борьбе с соответствующими болезнями и Правилами перевозок животных железнодорожным, автомобильным и другими видами транспорта. Отправка таких животных гоном запрещается.

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

базах предприятия и устанавливает ветеринарное наблюдение за этими животными.

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

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

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

1.8. При сдаче-приемке скота по живой массе и качеству мяса крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, верблюды, олени и птица должны быть направлены на убой не позднее 5 ч после приемки. Если они доставлены автотранспортом на расстояние до 100 км, не имеют признаков утомления и перед отправкой на мясокомбинат выдержаны без кормления в хозяйстве, — крупный и мелкий рогатый скот, верблюды и олени — не менее 15 ч, свиньи — не менее 5 ч, кролики — не менее 12 ч, сухопутная птица — 6—8 ч и водоплавающая — 4—6 ч. Срок предубойной выдержки животных в хозяйстве должен быть указан в товарно-транспортной накладной, а доставка на мясокомбинат произведена в день и время, указанные в согласованном графике сдачи-приемки.

В остальных случаях животных подвергают на мясокомбинатах предубойной выдержке, продолжительность которой составляет: для крупного и мелкого рогатого скота, оленей и верблюдов — не менее 15 ч, свиней — не менее 4 ч, свиней — не менее 12 ч, телят и поросят — 6 ч, поение животных не ограничивают, но прекращают за 3 ч до убоя.

Птица, не прошедшая предубойной выдержки в хозяйстве, отправке на убой не подлежит.

Животных, имеющих после длительной транспортировки признаки утомления, ставят на отдых продолжительностью не менее 48 ч при нормальном поении и кормлении, а в дальнейшем с ними поступают, как указано выше.

Предубойная выдержка лошадей, ослов, мулов на мясокомбинате во всех случаях должна быть не менее 24 ч (до результатов маллеинизации).

Телят и поросят направляют на переработку через 6 ч после их приемки.

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

Запрещено содержать на базе предубойного содержания животных более двухсуточного запаса отечественного скота, суточного запаса — импортного.

Примечание. Некастрированных бычков содержат в отдельных загонах и в той партии, в какой они прибыли.

1.10. Животные в день убоя подлежат осмотру ветеринарным врачом (фельдшером) и по его усмотрению в зависимости от общего состояния животных проводят поголовную или выборочную термометрию.

Результаты предубойного ветеринарного осмотра и термометрии животных регистрируют в соответствующем журнале определенной формы.

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

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

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

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

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

1.13. О всех случаях выявления перед убоем или после убоя животных, больных острозаразными болезнями, а также при установлении туберкулеза, лейкоза, цистицеркоза (финноза) или трихинеллеза ветеринарная служба предприятия обязана сообщить (в установленном порядке) ветеринарному отделу областного (краевого) Агропромышленного комитета, Госагропрому автономной республики или Главному управлению (управлению) ветеринарии Госагропрома союзной республики по месту отправки животных и отправителю а также ветеринарным органам по месту нахождения данного предприятия, а в случаях установления или подозрения на заболевания сибирской язвой, сапом, туберкулезом, бешенством, лихорадкой Ку, орнитозом, мелиоидозом, туляремией, чумой верблюдов, листериозом, лептоспирозом, ящуром, бруцеллезом, сальмонеллезом, цистицеркозом (финнозом), трихинеллезом — также и местным органам здравоохранения.

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

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 санитарной обработке и дезинфекции.

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

Ответственность за проведение этих мероприятий возлагается на администрацию предприятия.

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

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

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

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

1.18. При обнаружении в партии животных, сдаваемых на убой, больных или подозрительных по заболеванию ящуром, всю партию животных немедленно направляют для убоя на санитарную бойню. При невозможности переработать этот скот на санитарной бойне, убой производят в общем убойном цехе в порядке, указанном в пункте 1.14 настоящих Правил.

Санитарную оценку мяса и других продуктов убоя проводят в порядке, указанном в пункте 3.1.7.1.

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

Примечание. В случае вынужденного убоя в хозяйстве животных, переболевших ящуром и убитых до истечения 3 мес после заболевания, а также вакцинированных против ящура и убитых до истечения 21 дня после вакцинации, туши и другие продукты убоя используются внутри данного хозяйства, указанном в пункте 3.1.7.2.

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

1.20. При установлении в процессе убоя признаков заразных болезней, указанных в п. 1.3.1. туши со всеми органами и шкурой уничтожают,

одновременно принимают другие меры, предусмотренные действующими инструкциями по борьбе с этими болезнями.

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

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

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

2.1. Мясо и другие продукты убоя животных всех категорий хозяйств подлежат обязательной послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, которую проводит ветеринарный врач.

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

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

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

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

Для детального ветеринарного осмотра туши, подозрительные по заболеваниям, помещают на запасной путь.

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 или размещены на столе.

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

При отсутствии на линии переработки животных, оснащенной движущимся конвейером, того или иного рабочего места ветеринарного осмотра, предусмотренного указанным пунктом Правил, или в случае неукомплектованности этого рабочего места соответствующим специалистом ветеринарной службы переработка скота на этой линии не допускается.

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

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

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

2.2.2 Головы лошадей отделяют от туши и после извлечения языка вырубают носовую перегородку, сохраняя ее целостность.

2.2.3. Головы свиней надрезают, оставляют при тушах до окончания послеубойной экспертизы, для чего после снятия шкуры или после шпарки голову надрезают со стороны затылка и левой щековины с одновременным вычленением затылочно-атлантного сустава, вырезанием языка с гортанью из межчелюстного пространства, которые оставляют до конца осмотра.

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

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

Внутренние органы, извлекаемые на конвейерные столы, ветеринарный врач должен осматривать синхронно с тушей.

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

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

2.3.1. У крупного рогатого скота, оленей.

Голова: осматривают и вскрывают подчелюстные, околоушные, медиальные, а при необходимости латеральные заглоточные лимфатические узлы. Осматривают и 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 для выявления цистицеркоза (финноза).

Селезенка: осматривают снаружи и на разрезе.

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

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

Печень: осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висце-

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

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

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

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

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

Матка. Семенники. Мочевой пузырь. Поджелудочная железа: осматривают, а в случае необходимости вскрывают.

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

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

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

2.3.2. У мелкого рогатого скота.

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

2.3.3. У свиней.

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

Затем при осмотре голов разрезают и осматривают подчелюстные, околоушные и шейные лимфатические узлы, наружные и внутренние жевательные мышцы (на цистицеркоз). Осматривают и прощупывают язык; осматривают слизистую оболочку гортани, надгортанник и миндалины;

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3.4. У лошадей, ослов, мулов.

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

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

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

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

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

2.3.5. У верблюдов.

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

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

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

Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов исследований на трихинеллез, бактериологических исследований убоя животных на санитарной бойне регистрируют в журнале установленной формы в соответствии с действующей Инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности.

2.5. Во всех случаях, когда в соответствующих пунктах настоящих Правил не указывается об ограничениях выпуска мяса и отдельных про-

дуктов, о необходимости дезинфекции шкур и т. д., их выпускают без ограничения.

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

2.7. Во всех случаях обнаружения при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарные мероприятия (дезинфекция помещений, оборудования и др.) проводят в соответствии с действующими инструкциями Госагропрома СССР.

### 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов

3.1. Инфекционные болезни.

3.1.1. Сибирская язва. При подозрении на сибирскую язву дальнейший убой животных приостанавливают. С подозрительной туши берут кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы и направляют в лабораторию для бактериоскопического и бактериологического исследований. До получения результатов исследований тушу и все органы изолируют в обособленное место.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.2. Эмфизематозный карбункул. Злокачественный отек. Брадзот. Инфекционная энтеротоксемия овец. Тушу с органами и шкурой сжигают.

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

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

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

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

Примечание. Во всех случаях, когда в Правилах указывается о направлении туш (тушек птиц), продуктов убоя на проварку, переработку в консервы, а жира — на перетопку, необходимо руководствоваться пунктами 11.1—11.6.

3.1.4. Туберкулез.

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

3.1.4.2. Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на выработку мясных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований раздела 11. Внутренний жир перетапливают.

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

Примечание. Не пораженный туберкулезом кишечник направляют для использования на данном предприятии в качестве оболочки при

выработке вареных колбас, а при отсутствии такой возможности направляют на производство сухих кормов.

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

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в подчелюстных и в брыжечных узлах последние удаляют, кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы — на выработку мясных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований раздела 11.

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

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

3.1.4.4. При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости скелета направляют на утилизацию, а мясо (при отсутствии туберкулезных поражений) — на выработку мясных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований раздела 11.

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

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

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

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

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

3.1.7. Ящур.

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

Выпуск мяса и других продуктов убоя в сыром виде запрещается.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Шкуры от больных животных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении, подлежат дезинфекции. Шкуры, снятые с туш до обнаружения ящура, а также шкуры от здоровых животных, не соприкасающихся с инфицированными шкурами, разрешается отгружать

с мясокомбината без дезинфекции в отдельных вагонах или автомашинах непосредственно на кожевенные заводы, минуя перевалочные базы.

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

3.1.7.2. Туши и все другие продукты, полученные от убоя животных, переболевших ящуром и направленных на убой до истечения 3 мес после переболевания и снятия карантина с хозяйства, а также животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня в неблагополучных по ящуру областях, как указано в п. 1.18 настоящих Правил, выпускают без ограничения, но их не разрешается вывозить за пределы области, края, республики. В пределах союзной республики эти продукты могут быть вывезены в другие области, но только по разрешению Главного управления (управления) ветеринарии Госагропрома союзной республики. Сбор эндокринного сырья от таких животных, как указано в пункте 3.1.7.1, запрещается.

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

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

3.1.8. Бруцеллез.

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

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

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

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

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

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

3.1.8.4. Говяжьи и свиные уши и ноги, говяжьи губы и свиные хвосты предварительно перед промышленной переработкой или провар-

кой должны быть ошпарены или опалены, бараньи и свиные головы — опалены, желудки — ошпарены.

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

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

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

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

3.1.9. Лептоспироз. Лихорадка Ку. Хламидиозный (энзоотический) аборт животных. Если установлен лептоспироз и имеются дегенеративные изменения мускулатуры или желтушное окрашивание, не исчезающее в течение двух суток, тушу и внутренние органы направляют на 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 патологоанатомических изменений, выпускают после проварки. Кишечник и патологически измененные органы направляют на утилизацию.

При установлении лихорадки Ку, хламидиозного (энзоотического) аборта у животных тушу и неизмененные органы выпускают после проварки, измененные органы, а также кровь направляют на утилизацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

При отсутствии патологических изменений в туше 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 сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов.

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

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

Шкуры дезинфицируют.

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

3.1.13. Инфекционный ринотрахеит. Парагрипп-3. Вирусная диарея. Аденовирусная инфекция. Мясо и субпродукты, признанные по результатам ветсанэкспертизы пригодными в пищу, направляют для переработки на вареные и варено-копченые колбасные изделия, мясные хлеба и консервы по принятой технологии, но при соблюдении условий переработки, предусмотренных пп. 11.5.1, 11.5.2, 11.6.

При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводят бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов и мясных хлебов.

Голову, трахею, пищевод, мочевой пузырь, кость, полученную при обвалке, кровь, патологически измененные органы и ткани, рога и копыта направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют в насыщенном растворе поваренной соли с

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

Волос дезинфицируют в паровых дезинфекционных камерах при температуре 109—111°С в течение 30 мин.

3.1.14. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота. Инфекционная агалактия овец. Инфекционная плевропневмония коз. Туши и непораженные внутренние органы направляют на проварку или для переработки на вареные колбасы или консервы.

Патологически измененные органы направляют на утилизацию.

Кишки после обработки и консервирования посолом используют на общих основаниях.

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

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

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

Шкуры дезинфицируют.

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

Голову, кости и внутренние органы утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

3.1.18. Вирусный (трансмиссивный) гастроэнтерит свиней.

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

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

3.1.18.3. Кишечник, мочевые пузыри и пищеводы от больных свиней утилизируют.

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

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

3.1.18.5. Шкуры от больных и подозрительных по заболеванию свиней дезинфицируют.

Шкуры от переболевших животных выпускают без ограничения.

3.1.19. Энзоотический энцефаломиелит (болезнь Тешена) свиней.

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

Допускается использование голов, ног и хвостов для выработки зельца и студня.

Кости, кровь, головной и спинной мозг, кишки, желудки, мочевые пузыри, пищеводы, копыта перерабатывают на сухие животные корма.

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

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

3.1.20. Везикулярная болезнь свиней.

Мясо и другие продукты, полученные от убоя больных, подозрительных по заболеванию и подозреваемых в заражении свиней, используют для приготовления вареных, варено-копченых и копчено-запеченных колбасных изделий и консервов по режимам, установленным технологическими инструкциями.

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

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

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

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

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

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

Шкуры дезинфицируют.

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

3.1.23. Инфекционные болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериоз, стрептококкоз,

сальмонеллез, дизентерия ягнят и свиней, энзоотическая бронхопневмония).

При наличии дегенеративных изменений в мышцах туши и продукты убоя утилизируют.

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

3.1.24. Маститы. Эндометрит. Параметрит. Мясо, полученное от убоя коров и овец, больных маститом, эндометритом, параметритом, подлежит исследованию на сальмонеллы и патогенные стафилококки.

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

При наличии сальмонелл мясо направляют на переработку в мясные хлеба, консервы или проварку с соблюдением требований раздела 11. При выявлении стафилококков мясо направляют на проварку.

Пораженное вымя в том и другом случае направляют на утилизацию.

3.1.25. Стахиботриотоксикоз. Фузариотоксикоз. При отсутствии патологоанатомических изменений и отрицательном результате исследования на сальмонеллы тушу, голову и ноги выпускают без ограничения. При наличии сальмонелл тушу направляют на проварку или изготовление консервов.

Внутренние органы от больного животного и тушу при обнаружении в ней некротических участков направляют на утилизацию.

3.1.26. Лейкоз.

3.1.26.1. При поражении мышц, лимфатических узлов туши, нескольких паренхиматозных органов или при выявлении лейкозных разрастаний (бляшек) на серозных покровах туши ее независимо от упитанности и продукты убоя утилизируют.

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

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

3.2. Инвазионные болезни.

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

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

При обнаружении на 40 см$^2$ разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших

финн тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обеззараживать способом замораживания или посола в порядке, как указано в пп. 11.4.1 и 11.4.2.

При обнаружении на 40 см$^2$ разреза мышц головы или сердца не более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши голову и внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют, а тушу подвергают обеззараживанию одним из способов, указанных в пп. 11.3.1, 11.4.1 и 11.4.2.

Внутренний жир и шпик обеззараживают так же, как указано выше.

Обеззараженные замораживанием или посолом туши крупного рогатого скота и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промышленную переработку.

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

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

3.2.3. Цистицеркоз (финноз) овец, коз, оленей.

При незначительном поражении туш и органов (не более 5 финн на разрезе площадью 40 см$^2$) и отсутствии изменений в мускулатуре тушу и органы обеззараживают замораживанием с последующей переработкой на колбасные изделия (фаршевые) или фаршевые консервы, как указано в пункте 11.4.1 настоящих Правил.

При значительном поражении туши (более 5 финн на разрезе) или при наличии патологических изменений в мускулатуре тушу направляют на утилизацию, а жир перетапливают.

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

При обнаружении в 24 срезах на 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 утилизацию.

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

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

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

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

3.2.5. Эхинококкоз. При множественном поражении мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на утилизацию. При

ограниченном поражении на утилизацию направляют только пораженные части туши и органов. Непораженные части туши и органов выпускают без ограничения.

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

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

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

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

3.2.9. Аскаридоз. Параскаридоз. Туши и органы при выраженных признаках гидремии подлежат утилизации.

При отсутствии признаков гидремии мышц туши и органы выпускают без ограничения.

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

3.2.11. Ценуроз. Голову направляют на утилизацию. Туши и органы выпускают без ограничения.

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

При поражении туши саркоцистами и наличии изменений в мышцах (истощение, гидремия, обесцвечивание, обызвествление мышечной ткани, дегенеративные изменения) тушу и органы направляют на утилизацию.

Шпик свиней и внутренний жир, кишки и шкуры животных всех видов используют без ограничения.

3.3. Местные и общие патологические изменения.

3.3.1. При атрофии, циррозе и других дегенеративных изменениях в отдельных органах их направляют на утилизацию.

При жировом перерождении печени последнюю направляют на утилизацию, а решение о возможности использования туши в необходимых случаях принимают в зависимости от результатов исследования на сальмонеллы.

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

При пигментации отдельных участков мышц их удаляют и направляют на утилизацию, а тушу направляют на промышленную переработку.

При пигментации только в отдельных внутренних органах на утилизацию направляют пораженные органы, а тушу выпускают без ограничения. Разрешается также использовать на пищевые цели печень при наличии в ней пигментации кормового происхождения при условии, что не изменены ее вкусовые свойства и нет пигментации в других органах и туше.

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

3.3.4. При геморрагических инфарктах или других поражениях в печени, почках, селезенке, легких, но при отсутствии гнойных очагов в них

тушу и органы выпускают после удаления измененных участков ткани. При наличии гнойных очагов в этих органах их направляют на утилизацию, а решение о выпуске туши принимают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

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

При обширных ожогах, кровоизлияниях с воспалительными явлениями в лимфатических узлах и признаках септического процесса или при небольших кровоизлияниях в подкожной клетчатке, во внутренних органах, на слизистых оболочках, а также при отеках внутренних органов и частей туши ветеринарно-санитарную оценку проводят, как указано в п. 3.6.1.

При обнаружении разлитой флегмоны, ихорозном запахе, обширных некрозах, а также при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу и органы направляют на утилизацию.

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

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

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

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

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

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

3.3.9. Истощение. При истощении с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызвавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дегенера-

тивном изменении мышц и отечности лимфатических узлов тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.

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

При исчезновении желтушного окрашивания, фекального запаха и горького привкуса в течение двух суток тушу выпускают в зависимости от результатов бактериологического исследования.

3.3.11. 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 утилизацию.

Мясо, имеющее рыбный запах, при отсутствии патологоанатомических изменений выдерживают в холодильных камерах в течение 48 ч. Если после 48-часовой выдержки запах рыбы пробой варки не регистрируется, мясо направляют на промышленную переработку.

Жировое сырье при наличии рыбного запаха направляют на утилизацию.

3.3.12. 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 утилизацию.

3.4. Заболевания и патология отдельных органов.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4.6. Желудок (преджелудки). При всех видах воспалений,

язвах, опухолях и других патологических изменениях направляют на утилизацию.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.6.1. При вынужденном убое животных на мясокомбинате, бойне, в хозяйстве в связи с заболеванием или по другим причинам, угрожающим жизни животного, а также в случаях, требующих длительного, экономически не оправданного лечения, ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя проводят в том же порядке, как указано в разделах 1, 2, 3 настоящих Правил. Кроме того, в обязательном порядке проводят бактериологическое и, в случае необходимости, физико-химическое исследование, как указано в разделе 10 настоящих Правил, но с обязательной пробой варки на выявление посторонних запахов, несвойственных мясу.

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

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

3.6.2. О причинах вынужденного убоя животных в хозяйстве должен быть составлен акт, подписанный ветеринарным врачом. Этот акт и зак-

лючение ветеринарной лаборатории о результатах бактериологического исследования туши вынужденно убитого животного совместно с ветеринарным свидетельством должны сопровождать указанную тушу при доставке на мясокомбинат, где она повторно подвергается бактериологическому исследованию.

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

3.6.3. Транспортировка мяса вынужденно убитых животных из хозяйств на предприятия мясной промышленности должна производиться с соблюдением действующих ветеринарно-санитарных правил по перевозке мясных продуктов.

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

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

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

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

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

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

Примечание. К случаям вынужденного убоя не относятся: убой клинически здоровых животных, не поддающихся откорму до требуемых кондиций, отстающих в росте и развитии, малопродуктивных, яловых, но имеющих нормальную температуру тела;

убой здоровых животных, которым угрожает гибель в результате стихийного бедствия (снежные заносы на зимних пастбищах и т. д.), а также получивших травмы перед убоем на мясокомбинате, бойне, убойном пункте;

вынужденный убой скота на мясокомбинатах производится только на санитарной бойне.

### 4. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы

4.1. Для приема, предубойного содержания, ветеринарного осмотра птицы и ее убоя на мясокомбинатах, птицекомбинатах и птицефабриках

должны быть оборудованы соответствующие помещения, отвечающие ветеринарно-санитарным требованиям.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.8. При ветсанэкспертизе после потрошения осматривают внутренние органы (сердце, печень, селезенку, яичники, семенники, желудок с кишечником).

В случае обнаружения во внутренних органах или на серозных оболочках патологических изменений тушку снимают с конвейера вместе с внутренними органами и подвергают детальному исследованию. Если патологоанатомическое исследование не позволяет поставить диагноз, тушки и органы направляют на бактериологическое исследование.

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

После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы потрошеной тушки комплект пищевых потрохов (печень и мышечный желудок, очищенный от содержимого, шея) упакованный в целлофан, пергамент или полимерную пленку, разрешенные к применению в этих целях, может

быть вложен в полость потрошеной тушки или выпущен в реализацию отдельно от тушки.

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

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТУШЕК И ОРГАНОВ ПТИЦЫ ПРИ ОТДЕЛЬНЫХ БОЛЕЗНЯХ

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

4.11. Пуллороз — тиф. Пораженные органы утилизируют, тушки направляют на проварку или для переработки в консервы. Тушки с измененной мускулатурой при наличии кровоизлияния в грудобрюшной полости или перитонитах утилизируют.

4.12. Туберкулез. При поражении туберкулезом нескольких внутренних органов или отдельных органов и истощении тушки с органами утилизируют.

При поражении туберкулезом отдельных органов, но при нормальной упитанности тушек внутренние органы утилизируют, а тушки выпускают после проварки.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

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

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

4.18. Парша. Голову и шею утилизируют.

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

4.20. Спирохетоз. При истощении и патологических изменениях

во внутренних органах тушку с внутренними органами утилизируют.

При отсутствии патологических изменений в мышцах утилизируют только внутренние органы.

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

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

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

Пух и перо дезинфицируют.

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

Пух и перо уничтожают.

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

4.26. Стрептококкоз. Тушку и внутренние органы утилизируют.

4.27. Орнитоз (пситтакоз). Тушки проваривают, внутренние органы утилизируют.

Пух и перо уничтожают.

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

Пух и перо уничтожают.

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

4.30. Чесотка ног. Неоперенные части ног утилизируют.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.38. Патулиннотоксикоз. При патологических изменениях в мышцах и внутренних органах тушку и внутренние органы утилизируют. При отсутствии патологических изменений в мышцах утилизируют только внутренние органы.

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

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

При установлении среди поступившей партии кроликов, больных или подозрительных по заболеванию заразными или незаразными болезнями, они подлежат убою отдельно от здоровых (кроме геморрагической болезни).

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

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

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

5.3.2. Псевдотуберкулез. При наличии истощения или псевдотуберкулезных поражений в мускулатуре тушки и органы утилизируют. При отсутствии этих признаков тушки проваривают. Пораженные органы утилизируют.

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

5.3.4. Туберкулез. Туляремия. Миксоматоз. Стрептококковая септицемия. Стафилококкозы (инфекционный мастит). Тушки с внутренними органами и шкурами утилизируют.

5.3.5. Спирохетоз. Пораженные части тушек и органов утилизируют.

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

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

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

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

5.3.10. Истощение. Тушку и органы утилизируют.

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

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

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

5.5.1. Сибирская язва, злокачественный отек, туляремия, бешенство, столбняк, геморрагическая болезнь. Тушку, органы и шкурку сжигают.

5.5.2. Туберкулез. Тушку и внутренние органы утилизируют.

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

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

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

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

При наличии дегенеративных изменений в мышцах тушку и органы утилизируют.

5.5.7. Пастереллез. Внутренние органы утилизируют, а тушку

проваривают. При наличии абсцессов в мышцах тушку и органы утилизируют.

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

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

5.5.10. Трихинеллез. Тушку и внутренние органы утилизируют.

5.5.11. Фасциолез. Тушку выпускают без ограничений, пораженные внутренние органы во всех случаях утилизируют.

5.5.12. Истощение. Тушку и органы утилизируют.

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

Владелец мяса при доставке для ветсанэкспертизы должен представлять ветеринарное свидетельство (ветеринарную справку) с благополучии местности по заразным заболеваниям диких и домашних животных. в котором должны быть указаны время и место добычи, результатов ветеринарного осмотра.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями, проводится на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками — лабораториями ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и ветеринарными станциями по борьбе с болезнями животных.

Ветеринарному осмотру подлежит туша без шкуры и внутренних органов.

Пернатую дичь доставляют для осмотра в оперении и потрошеную.

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

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

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

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

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

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

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

при желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение двух суток, наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варки;

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

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

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

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

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

6.2. Ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках подлежат:

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

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

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

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

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

Жиры сомнительной свежести в продажу не допускаются.

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

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

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

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

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

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

6.6. Владелец, доставляющий для продажи мясо и субпродукты животных, должен одновременно представить ветеринарную справку, оформленную в установленном порядке, подписанную ветеринарным врачом (фельдшером) и заверенную печатью ветеринарного учреждения о том, что животное было осмотрено перед убоем, а после убоя все продукты были подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе согласно настоящим Правилам и что они выходят из местности, благополучной по заразным болезням.

Справка действительна в течение трех дней. В справке должны быть указаны дата и время убоя животного.

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

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

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

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

6.8. Отбор проб для исследования проводят в соответствии с «Нормами взятия проб пищевых продуктов для проведения ветэкспертизы на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях (лабораториях ветсанэкспертизы)».

6.9. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы солонины исследуют рассол (прозрачность, цвет, запах, наличие пены, реакция

рассола) и отдельно солонину (бактериоскопия, вкус, цвет, запах, ослизнение, плесень.).

6.10. Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

Мясо и мясопродукты, которые признаны пригодными в пищу с ограничениями, разрешают к использованию только после обеззараживания проваркой, как указано в пункте 11.3.1, а при цистицеркозе — согласно пп. 11.4.1, 11.4.2. Реализация таких продуктов и возвращение их владельцу в необеззараженном виде запрещается.

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

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

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

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

7.1. Поступающие на холодильники с других предприятий мясо и сырые мясные продукты (в том числе сырокопченые колбасы и сырые копчености), по качеству отвечающие установленным требованиям, принимаются при наличии ветеринарного свидетельства формы № 2 и удостоверения о качестве.

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 мясо-растительные консервы и другие виды готовых мясных продуктов и полуфабрикатов, топленые жиры принимаются в установленном порядке согласно накладным и удостоверениям о качестве.

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

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

7.3. Санитарная оценка поступающих на холодильник мяса и мясо-

продуктов проводится так же, как указано в разделах 3, 4, 5, 8 настоящих Правил. При этом осмотр делают выборочно, по усмотрению ветврача холодильника.

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

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

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

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

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

7.5.2. 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 области шеи и разруба.

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

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

7.6. В зависимости от результата 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 обеззараживания проваркой, замораживанием, или предназначенных для промышленной переработки, как это предусмотрено в пунктах 11.3, 11.4, 11.5 настоящих Правил, они должны быть приняты и после замораживания помещены в отдельную камеру или в секцию, отделенную подвижной перегородкой. В том и другом случае на двери камеры или у штабеля мяса должен быть вывешен паспорт, подписанный ветеринарным врачом холодильника с указанием, какой вид продуктов находится в камере, по каким причинам они изолированы и какой переработке подлежат. Соответствующая запись об этом должна быть также и в журнале для регистрации поступивших продуктов, как указано в пункте 7.4.

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

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

7.8. Камеры хранения и их оборудование к моменту загрузки должны быть подготовлены и тщательно очищены. В необходимых случаях по

по требованию ветеринарного и 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 смывов с оборудования камер. Контроль за качеством проводимой дезинфекции и дератизации холодильника осуществляет ветеринарный врач.

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

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

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

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

При обнаружении на поверхности мяса и мясопродуктов колоний плесени, не проникших в толщу мяса, делают тщательную зачистку, после чего мясо немедленно реализуют или направляют на промышленную переработку. Повторное замораживание такого мяса не допускается. При неглубоком проникновении плесени в мышечную ткань мясо после зачистки направляют на промышленную переработку, а при глубоком поражении — на утилизацию.

Мясо с наличием плесени к транспортировке не допускается.

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

7.12. Туши, поврежденные грызунами или загрязненные их пометом, отделяют. Поврежденные или загрязненные пометом участки туши подлежат зачистке и утилизации, после чего остальные части туши направляют на проварку или на промышленную переработку. При обширном повреждении туши, когда невозможно произвести зачистку, в утилизацию направляют всю тушу.

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

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

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

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

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

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

8.1. Колбасные изделия и копчености.

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

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

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

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

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

*При обнаружении сальмонелл в сырокопченой колбасе при сохранении* в продукте нормальных органолептических свойств изделия после предварительного проваривания направляют в переработку.

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

При обнаружении в колбасных изделиях и копченостях сапрофитных аэробных бактерий и непатогенных спорообразующих анаэробов при со-

хранении нормальных органолептических показателей эти изделия выпускают без ограничения.

8.2. Мясные и мясо-растительные консервы.

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

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

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

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

8.3. Жир-сырец и топленые животные жиры.

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

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

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

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

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

8.4. Кишечное сырье и кишечные фабрикаты.

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

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

Соленые кишечные фабрикаты освобождают от соли и осматривают

снаружи и внутри. При сомнительной доброкачественности проводят лабораторное исследование.

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

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

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

при загрязнении кишечным содержимым и невозможности их очистки;

при обнаружении остатков жира с резким прогорклым запахом;

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

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

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

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

Забракованные кишечные фабрикаты направляют на утилизацию.

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

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

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

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

Общую ветеринарно-санитарную экспертизу туш и всех внутренних органов проводят в том же порядке, как указано в разделе 3 настоящих Правил, с обязательными токсикологическим, бактериологическим и физико-химическим исследованиями согласно разделу 10 настоящих Правил.

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

количества яда, и даны рекомендации по использованию продуктов убоя животных.

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

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

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

9.5. При вынужденном убое животных в результате отравления препаратами фтора, солями цинка, меди, хлористым натрием и калием, кислотами и щелочами, газообразными веществами (аммиак, сернокислый ангидрид, угарный газ, хлор), мочевиной, алкалоидами и глюкозидами, растениями, содержащими сапонины, эфирные масла, смолы и вещества фотодинамического действия, ядовитыми и плесневыми грибами и продуктами их жизнедеятельности, растениями, вызывающими преимущественно поражение желудочно-кишечного тракта (куколь, молочай), растениями семейства лютиковых, вехом ядовитым и джунгарским аконитом — мясо используют согласно подразделу 3.6 раздела 3 настоящих Правил. При отравлении триходесмой седой использовать мясо на пищевые цели запрещается.

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

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

## 10. Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов

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

Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.

10.2. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов про-

водят во всех случаях, предусмотренных разделами 3, 4 и 5 настоящих Правил, для решения вопроса их использования.

Бактериологическое исследование также проводят:

10.2.1. Во всех случаях вынужденного убоя животных независимо от причин убоя, в том числе при отравлениях или подозрении на отравление ядами, а также при подозрении, что мясо получено от больных животных или убитых в состоянии агонии;

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

10.2.3. При удалении кишечника из туши позднее двух часов после убоя животного;

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

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

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

10.4. Взятые для исследования пробы с сопроводительным документом направляют в лабораторию во влагонепроницаемой таре, в запломбированном или опечатанном виде. При направлении проб на исследование в производственную лабораторию того же предприятия, где пробы были отобраны, нет необходимости их опечатывать или пломбировать. В сопроводительном документе указывают вид животного или продукта, принадлежность их (адрес), какой материал направлен и в каком количестве, причину направления материала для исследования, какие установлены и

продукте изменения, предполагаемый диагноз и какое требуется произвести исследование (бактериологическое, физико-химическое и т. д.).

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

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

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

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

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

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

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

10.7. Физико-химическое исследование мяса.

При возникновении сомнений в свежести мяса его подвергают органолептическому исследованию, применяя методы, предусмотренные:

для мяса скота — государственным стандартом «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести»;

для мяса кроликов — государственным стандартом «Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества»;

для мяса птицы — государственным стандартом «Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества».

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

кисного числа жира и методом микроскопического анализа (приложение 1).

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

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

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

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

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

10.10. Мясо считают несвежим при наличии следующих изменений: поверхность его покрыта слизью или плесенью, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневого цвета, а у размороженного мяса с поверхности стекает мутный мясной сок; запах мяса гнилостный, бульон мутный с большим количеством хлопьев и резким неприятным запахом; в поле зрения мазка-отпечатка обнаруживается свыше 30 микробов, наблюдается значительный распад тканей; в бульоне при добавлении раствора сернокислой меди наблюдается образование желеобразного осадка, а в бульоне из размороженного мяса — наличие крупных хлопьев; содер-

жание летучих жирных кислот более 9 мг КОН в 1 г продукта (независимо от вида мяса). При исследовании мяса кроликов и птицы на аммиак и соли аммония вытяжка приобретает желто-оранжевый или оранжевый цвет, наблюдается быстрое образование крупных хлопьев, выпадающих в осадок. При определении пероксидазы в мясе птицы (кроме водоплавающей и цыплят) вытяжка либо не приобретает сине-зеленого цвета, либо появляется буро-коричневый цвет.

Несвежее мясо утилизируют.

10.11. При подозрении, что мясо получено от больных животных или убитых в состоянии агонии, кроме бактериологического исследования, как указано в п. 10.2.1., проводят пробу варки.

Мясо считается полученным от здорового животного при наличии хороших органолептических показателей туши и отсутствии патогенных микробов. Органолептические показатели бульона при пробе варки (внешний вид, цвет, прозрачность, запах) соответствуют свежему мясу.

Мясо больных животных, а также убитых в состоянии агонии имеет недостаточное или плохое обескровливание, сиреневато-розовую или синюшную окраску лимфоузлов. Возможно наличие в мясе патогенной микрофлоры. При пробе варки бульон мутный, с хлопьями, может иметь посторонний, несвойственный мясу запах. Дополнительными показателями в этом случае могут служить также отрицательная реакция на пероксидазу, pH 6,6 и выше, а для мяса крупного рогатого скота, кроме того, положительные реакции; формальная и с раствором сернокислой меди, сопровождающиеся образованием в вытяжке хлопьев или желеобразного сгустка.

Примечание. До определения pH, постановки реакций на пероксидазу, формальной и с раствором сернокислой меди мясо должно быть подвергнуто созреванию не менее 20—24 ч.

## 11. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию

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

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

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

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

11.3.1. Мясо и мясопродукты обеззараживают проваркой кусками массой не более 2 кг, толщиной до 8 см в открытых котлах в течение 3 ч, в закрытых котлах при избыточном давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. Мясо считается обеззараженным, если внутри куска температура достигла не ниже 80° С; цвет свинины на разрезе становится бело-

серым, а мясо других видов животных серым, без признаков кровянистого оттенка; сок, стекающий с поверхности разреза куска вареного мяса, бесцветный.

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

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

11.3.3. Тушки птицы и кроликов проваривают при температуре 100° С не менее 1 ч, а при сальмонеллезе птицы — в течение полутора часов.

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

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

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

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

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

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

11.4.1. Обеззараживание мяса, пораженного цистицеркозом (финнозом), холодом производят при следующих режимах.

Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мускулатуры до минус 10° С с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 12° С в течение 10 сут или доведением температуры в толще мускулатуры до минус 12° С с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 13° С в течение 4 сут. 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° С без последующего выдерживания или доведением температуры в толще мускулатуры до минус 6° С с последующим выдерживанием в камерах хранения при температуре минус 9° С не менее 24 ч.

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

11.4.2. Для крепкого посола мясо разрубают на куски массой не

более 2,5 кг, натирают и засыпают его поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают рассолом концентрацией не менее 24% поваренной соли и выдерживают 20 дней.

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

Разделка мясных туш, приготовление фарша, заполнение мясом консервных банок и т. д. должны производиться на отдельных столах, в отдельной таре, в обособленных помещениях (цехах) или в отдельную смену, под контролем ветеринарного и санитарного врачей предприятия. Все непищевые отходы, полученные при разделе туш, разрешается выпускать с предприятий только после проваривания в течение не менее 5 ч или направляют на изготовление сухих животных кормов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* * *

С изданием настоящих Правил утрачивают силу Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные 30 июня 1969 г., дополнения и отдельные указания Главного управления ветеринарии Минсельхоза СССР по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, внесенные с 1970 по 1983 г. включительно, а также Временные ветеринарно-санитарные требования при прямых поставках животных из специализированных откормочных комплексов на мясокомбинаты, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР 17 декабря 1979 г.

**Приложение 1**

## МЕТОДИКИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОГО 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 мин в кипящей водяной бане. Затем горячий бульон фильтруют через плотный слой ваты толщиной 0,5 см в пробирку, помещенную в стакан с холодной водой. Если в фильтрате остаются хлопья белка, то его снова фильтруют через фильтровальную бумагу.

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

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

### 2. Определение количества летучих жирных кислот

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

Параллельно при тех же условиях проводят контрольный анализ для определения расхода щелочи на титрование дистиллята с реактивом без мяса.

Количество летучих жирных кислот в миллиграммах гидроокиси калия на 100 г мяса вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(v - v^0) \cdot k \cdot 5{,}61 \cdot 100}{m},$$

где V — количество 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованное на титрование 200 мл дистиллята из мяса, мл; $V^0$ — количество 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия), израсходованное на титрование 200 мл дистиллята контрольного анализа, мл; к — поправка к титру 0,1 н. раствора гидроокиси калия (или гидроокиси натрия); 5,61 — количество гидроокиси калия содержащееся в 1 мл 0,1 н. раствора, мг; m — масса пробы, г.

За результат испытаний принимают среднее арифметическое двух параллельных определений.

Вычисление производят с погрешностью не более 0,01 мг гидроокиси калия.

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

Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до 4 мг гидроокиси калия.

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

### 4. Реакция на пероксидазу

В пробирку вносят 2 мл вытяжки, приготовленной из мясного фарша и дистиллированной воды в соотношении 1 : 4, добавляют 5 капель 0,2%-ного спиртового раствора бензидина, содержимое пробирки взбалтывают, после чего добавляют две капли 1%-ного раствора перекиси водорода.

Мясо считают свежим, если вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1—2 мин в буро-коричневый (положительная реакция).

Мясо считают несвежим, если вытяжка либо не приобретает специфического сине-зеленого цвета, либо сразу проявляется буро-коричневый (отрицательная реакция).

### 5. Определение pH мяса

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

# 1. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ТОПЛЕНЫХ ЖИРОВ

**1.1. Определение прозрачности и цвета**

В сухую пробирку из бесцветного стекла помещают жир, плавят в водяной бане и определяют прозрачность, затем охлаждают до температуры 15—20° С, определяют цвет и оттенок в отраженном дневном свете.

**1.2. Определение запаха**

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

**1.3. Определение консистенции жира**

Проводят при комнатной температуре путем надавливания на жир шпателем.

**1.4. Определение коэффициента преломления**

Проводят с помощью универсального рефрактометра при температуре 40° С согласно прилагаемой к прибору инструкции.

**1.5. Определение перекисей**

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

**1.6. Определение перекисного числа**

В колбу отвешивают 1—2 г жира (с точностью до 0,01 г), жир расплавляют в водяной бане, растворяют в смеси, состоящей из 7,5 мл ледяной уксусной кислоты и 5 мл хлороформа. К полученному раствору добавляют 1 мл свежеприготовленного насыщенного водного раствора йодистого калия. Колбу закрывают пробкой и встряхивают 5 мин. Добавляют 60 мл воды, приливают 1 мл 1%-ного раствора крахмала, после чего раствор приобретает синий цвет. Затем производят титрование 0,01 н. раствором гипосульфита до исчезновения синего окрашивания.

Для контрольного опыта берут те же количества реактивов, но без жира.

Перекисное число вычисляют по формуле

$$X = \frac{(a - b)\ 0{,}00127 \cdot 100}{M},$$

где a — количество 0,01 н гипосульфита, пошедшее на титрование раствора с жиром (мл); b — то же, в контрольном опыте; 0,00127 — количество йода, связывающее 1 мл 0,01 н. раствора гипосульфита; M — навеска жира (г).

**1.7. Реакция с нейтральным красным**

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

Свежий жир имеет желтый или желто-коричневый цвет, несвежий — розово-красный.

ПРИМЕЧАНИЕ. Реакция более применима к легкоплавким жирам.

**1.8. Определение альдегидов**

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

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

**1.9. Определение кислотного числа**

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

Расчет производят по формуле

$$X = \frac{a\,5{,}61}{M},$$

где X — кислотное число; a — количество мл 0,1 н. едкого калия, пошедшее на титрование; 5,61 — количество мл едкого калия, содержащееся в 1 мл 0,1 н. раствора; M — навеска жира (г).

ПРИМЕЧАНИЕ. Смесь спирта с эфиром предварительно нейтрализуют, к ней добавляют несколько капель 1%-ного раствора фенолфталеина и титруют 0,1 н. едким калием или едким натром до появления слаборозового цвета.

**1.10. Определение примесей**

В пробирку наливают 3—4 мл испытуемого расплавленного жира и помещают ее в холодильник при температуре — 2—6° С на 3—4 мин. В результате различной температуры застывания происходит разделение жиров по видам.

## 2. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЖИРОВ

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

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

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

2.4. Доброкачественный говяжий жир имеет твердую консистенцию, виде жир прозрачный, удельная масса 0,932—0,961. Температура плавлесветло-желтый или желтый цвет, запах специфический, в расплавленном 35° С, показатель преломления при 40° С 1,4510—1,4583, удельная масса 0,923—0,933, кислотное число 1,2—3,5, перекисное число не более 0,06.

2.5. Доброкачественный бараний жир — твердой консистенции, белого или слабо-желтого цвета, запах и вкус — специфический, в расплавленном виде жир, прозрачный, удельная масса 0,932—0,961. Температура плавления 44—45° С, застывания 32—40° С, показатель преломления при 40° С — 1,4566—1,4383. Кислотное число до 3,5, перекисное не выше 0,06.

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

2.7. При сомнительной свежести говяжий, бараний и свиной жиры приобретают темно-серый цвет, иногда с коричневым оттенком, запах — затхлый, прогорклый или стеариновый, вкус острогорьковатый, в расплавленном виде жир мутный. Поверхность жира влажная и липкая. Кислотперекисей и альдегидов, а у свиного жира и с нейтральным красным — положительные.

Жиры сомнительной свежести подлежат перетопке с последующим исследованием.

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

Испорченные жиры утилизируют.

gost.e-ecolog.ru