

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОБЕЗВРЕЖИВАНИЮ МЯСА
И ПРОДУКТОВ УБОЯ (ПРОМЫСЛА) ЖИВОТНЫХ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕМУ ИНАКТИВАЦИЮ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ
ЗАРАЗНЫХ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ.**

Москва 2023

УДК 619
ББК 48.

Рецензенты: Л. К. Киш, канд. вет. наук (ФГБУ «Всероссийский государственный центр качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов»); С. В. Позябин, д-р вет. наук, проф., ректор (ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина»)

Ответственные за выпуск: О. В. Николаичева, зам. директора Департамента ветеринарии (Минсельхоз России); И. А. Чвала, зам. директора по НИР и мониторингу (ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных»)

Методические рекомендации по обезвреживанию мяса и продуктов убоя (промысла) животных, обеспечивающему инактивацию возбудителей заразных болезней животных. – М.: ФГБНУ «Росинформагро - тех», 2020. – 24 с.

Используются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных и организации мероприятий по обезвреживанию мяса и продуктов убоя (промысла) животных в случае выявления заразных болезней животных. Рекомендованы к изданию Научно-техническим советом Минсельхоза России (№ 00 от 00 июня 202 г.).

УДК 619 ББК 48 © Минсельхоз России, 2023

Методические рекомендации по обезвреживанию мяса и продуктов убоя (промысла) животных обеспечивающему инактивацию возбудителей заразных болезней животных

I. Область применения

1.1. Методические рекомендации по обезвреживанию мяса и продуктов убоя (промысла) животных обеспечивающему инактивацию возбудителей заразных болезней животных (далее – Рекомендации) определяют способы и режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных, обеспечивающие инактивацию возбудителей заразных болезней животных при паразитарных болезнях, а также при обнаружении признаков, характерных для болезней, указанных в подпункте «б» пункта 22 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации, утвержденных приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 года № 269 (зарегистрирован Минюстом России 2 июня 2022 г., регистрационный № 68718) (далее – Правила ВСЭ).

Рекомендации разработаны на основании Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (далее – Закон «О ветеринарии»), Правил ВСЭ.

1.2. Рекомендации предназначены для специалистов в области ветеринарии, являющихся уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации (далее – специалисты госветслужбы), осуществляющих назначение и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных.

II. Общие положения

2.1. Целью методических рекомендаций является установление режимов обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных, гарантирующих инактивацию возбудителей, в случае выявления заразных болезней животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных.

2.2. Обезвреживанию подлежат мясо и продукты убоя (промысла) животных, которые по результатам проведенных исследований в рамках ветеринарно-санитарной экспертизы не могут быть допущены к реализации без предварительной обработки¹.

¹ Пункт 22 Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации,

2.3. Мясо и продукты убоя (промысла) животных, признанные пригодными в пищу только после их обезвреживания по результатам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, не допускаются к возвращению владельцу в необезвреженном виде.

2.4. На предприятиях, не имеющих специального оборудования для обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных, должны быть установлены автоклавы, закрытые или открытые котлы, или другие емкости, обеспечивающие термическую обработку мяса при температуре не ниже 100 °С, и оборудованы отдельные камеры для временного хранения этих продуктов после обеззараживания.

2.5. Мясо и продукты убоя, подлежащие обезвреживанию, изолируют: хранят в отдельном помещении на складе, в холодильнике (в изолированной холодильной камере) с соблюдением условий, исключающих к ним доступ посторонних лиц.

2.6. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, на основании данных лабораторных исследований специалистом Госветслужбы принимается решение о выборе метода обеззараживания и направлении мяса и продуктов убоя (промысла) животных на переработку, обеспечивающую инактивацию возбудителей заразных болезней.

2.7. Мясо и продукты убоя (промысла животных) перерабатываются и утилизируются в соответствии с Ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утверждаемыми в соответствии со статьей 2.1 Закона «О ветеринарии».

III. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных, обеспечивающие инактивацию возбудителей заразных болезней животных

3.1. Для обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных применяются способы обеспечивающие инактивацию возбудителя заразных болезней животных.

Обезвреживание мяса и продуктов убоя (промысла) животных проводится с использованием одного из следующих способов:

обезвреживание высокой температурой (проваривание (проварка); прожаривание в духовом шкафу, прожаривание путем полного погружения в жир в открытых противнях, перетапливание);

обезвреживание холодом (замораживание);
посол.

3.2. Обезвреживание высокой температурой.

3.2.1. Проваривание (далее – проварка).

утвержденных приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 г. № 269 (зарегистрирован Минюстом России 2 июня 2022 года, регистрационный № 68718).

Проварка мяса и продуктов убоя осуществляется в открытых или закрытых котлах. На мясоперерабатывающих предприятиях и в лабораториях ветсанэкспертизы рынков проварка мяса и продуктов убоя (промысла) животных может осуществляться в автоклавах.

Для проварки мясо разрубает на куски массой не более 2 кг и толщиной до 8 см. Мясо проваривают в открытых котлах в течение 3 ч, а в закрытых котлах при избыточном давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. Мясо считается обеззараженным, если внутри продукта температура будет не ниже 80 °С; цвет мяса на разрезе должен быть серого цвета (свинины – беловато-серого цвета) без признаков кровянистого оттенка. Сок, стекающий с поверхности разреза куска вареного мяса, бесцветный.

Субпродукты проваривают с соблюдением такого же режима. Проваренное мясо после остывания направляют в специальный колбасный цех, где его используют при производстве отдельных видов колбас.

Срок хранения мяса после проварки не более 1–2 сут. При температуре от 0 до 2 °С.

При некоторых болезнях животных мясо, не имеющее изменений в мышечной ткани и при отсутствии сальмонелл, допускается к переработке на вареные и варено-копченые колбасы. Колбасу варят при 88 – 90°С не менее 1 ч, температура внутри батона должна быть не менее 75°С.

В случае направления свинины на изготовление варено-копченых грудинок и кореек, грудинки варят при 89- 90°С не менее 1 ч 35 мин, корейки – 1 ч 50 мин. В толще продукта температура должна быть доведена до 80 °С.

Крупные тушки птиц, подлежащие обезвреживанию проваркой, разрубает на половины или четвертины. Половины, четвертины тушек птиц или тушки птиц целиком проваривают в прикрытых крышкой котлах в кипящей воде (100°С) при полном их погружении и следующей экспозиции:

40 минут для цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят массой до 1000 г, перепелов;

60 – 70 минут для кур, уток и цесарок;

90 минут для гусей и индеек.

Тушки птиц считаются обезвреженными, если в толще грудной мышцы температура достигла 90°С. Допускается переработка мяса птицы на вареную колбасу и консервы.

Тушки птиц и кроликов проваривают при полном погружении при температуре 100°С не менее 1 часа.

Кости, субпродукты, провариваются при температуре 100 °С в течение 2,5 часов и используются в корм птице в пределах угрожаемой зоны или перерабатываются на мясокостную муку.

Кровь проваривается с достижением в толще продукта не менее 80 °С в течение 2 часов (при обеззараживании крови животных, поступивших из угрожаемой зоны по африканской чуме свиней – 2,5 часа)

3.2.2. Прожаривание в духовом шкафу.

Обезвреживание прожариванием осуществляется в духовом шкафу и путем полного погружения в жир в открытых противнях:

тушки гусей, индеек, уток, кур, перепелов, цесарок и молодняка птицы при температуре в духовом шкафу 150 – 180 °С до готовности:

тушек гусей и индеек не менее 90 мин, а уток, кур, перепелов, цесарок, цыплят, утят, гусят, индюшат, перепелов – не менее 60 мин.

при температуре 180 °С: тушки гусей и индеек – не менее 90 минут, тушки уток и кур – не менее 70 минут.

Тушки птиц считают обеззараженными, если в толще грудной мышцы температура достигла 90°С.

Допускается переработка мяса птицы на вареную колбасу или консервы.

3.2.3. Перетопка внутреннего жира и шпика.

Жир-сырец (в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов и с наружной части туши при ее разделке) подвергается перетапливанию до достижения в вытопленном жире температуры 100 °С с последующей выдержкой его при указанной температуре в течение 20 мин.

3.2.4. Переработка мяса на колбасные изделия, колбасные хлеба, варено-копченые изделия и консервы.

Переработка мяса, подлежащего обезвреживанию, на колбасные изделия, колбасные хлеба, варено-копченые изделия и консервы разрешается на мясокомбинатах, имеющих колбасные и консервные цеха и оборудованных электрическими или газовыми печами.

Колбасу варят при температуре 88 – 90°С в течение времени, необходимого для достижения температуры внутри батона не ниже 75°С (1 час при диаметре батона до 5 см).

При переработке мяса в колбасные хлеба масса последних должна быть не более 2,5 кг. Хлеба запекают при температуре не ниже 120°С в течение 2 – 2,5 часа, температура внутри изделия к концу процесса запекания должна быть не ниже 85°С.

При изготовлении варено-копченых грудинок и кореек их варят при температуре 89-90°С: грудинки не менее – 1 часа 35 минут, корейки – 1 часа 50 минут для того, чтобы в толще изделий температура была доведена до 80°С.

При переработке мяса на консервы соблюдаются режимы стерилизации, установленные соответствующими технологическими инструкциями.

Разделка мясных туш, подлежащих обезвреживанию, приготовление из них фарша, заполнение мясом консервных банок должны проводиться на отдельных столах, в отдельной таре, в обособленных помещениях (цехах) или в отдельную смену, под контролем специалистов Госветслужбы, обслуживающим предприятие.

Все непищевые отходы, полученные при разделке туш, разрешается выпускать с предприятий только после проварки в течение не менее 3 часов или направлять на изготовление сухих кормов для животных.

3.2.5. Обезвреживание холодом (замораживание).

Замораживанием обезвреживают мясо и шпик в случае незначительного поражения туш и органов при цистицеркозах животных (цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней, овец, коз, оленей, буйволов, лосей).

Замораживание осуществляется в следующем порядке:

мясо свиней (туш дикого кабана) замораживается путем доведения температуры в толще мускулатуры до уровня не выше минус 10°C, с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере не выше минус 12°C в течение 10 календарных дней или доведением температуры в толще мускулатуры до уровня не выше минус 12°C, с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере не выше минус 13°C в течение 4 календарных дней.

мясо крупного рогатого скота замораживается путем доведения температуры в толще мускулатуры до уровня не выше минус 12°C без последующего выдерживания или доведением температуры в толще мускулатуры не выше минус 6°C и последующим выдерживанием в камерах хранения при температуре не выше минус 9°C не менее 24 часов. При таких же температурных режимах обезвреживают туши овец, оленей, буйволов, лосей.

Внутренний жир и шпик допускается обеззараживать таким же способом.

Температуру измеряют в толще тазобедренных мышц на глубине 7 – 10 см от поверхностного слоя.

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

Мясо разных видов животных замораживают (при эхинококкозе) при температуре равной или ниже минус 20°C в течение не менее 2 календарных дней. Обезвреженное замораживанием мясо направляют в переработку на фаршевые колбасные изделия или фаршевые консервы.

3.2.6. Обезвреживание посолом.

3.2.6.1. Крепкий посол. Перед обезвреживанием мясо разрубает на куски массой не более 2,5 кг, натирают каждый кусок поваренной солью (посолочной смесью) из расчета 10% соли по отношению к массе мяса и плотно укладывают в бочки или иные емкости. Затем через 2 – 3 календарных дня мясо заливают рассолом концентрацией не менее 24% поваренной соли (крепкий посол) и выдерживают в течение 20 дней при 24°C. При таком способе и режиме посола концентрация соли в глубоких слоях мяса должна быть не ниже 7%, что гарантирует полную гибель личинок (цистицерки погибают при содержании соли в мясе не менее 5,5%). После обезвреживания посолом мясо направляют на переработку в

колбасный цех для изготовления фаршевых изделий. Шпик допускается обеззараживать таким же способом посола.

3.2.6.2. Метод сухого посола.

Обезвреживание свинины методом сухого посола и обезвоживания применяются при производстве:

ветчины итальянского типа, не снятой с кости в течение не менее 313 календарных дней;

свинины испанского типа, не снятой с кости в течение не менее 252 календарных дней – по иберийской ветчине, 140 календарных дней – по иберийскому окороку, 126 календарных дней – по иберийской шейке и 140 календарных дней – по серранской ветчине.

3.2.6.3. Посол кишечного сырья, пищеводов, мочевых пузырей.

Для кишечного сырья могут быть использованы следующие способы просаливания:

сухой солью и меланжем фосфатных солей в течение не менее 30 календарных дней;

насыщенным солевым раствором (показатель $A_w > 0,80$), содержащим 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 и 2,8% Na_3HPO_4 в течение не менее 30 календарных дней с последующей выдержкой при температуре выше 20° С.

3.2.6.4. Кишечное сырье, пищеводы и мочевые пузыри (полученные от животных, у которых выявлены антитела к возбудителю бруцеллеза в диагностических титрах), выдерживают в 1 % солевом растворе, содержащем 0,5 % соляной кислоты, в течение 48 часов при температуре 15-20 °С и жидкостном коэффициенте 1:2.

3.2.7. Обезвреживание с помощью формальдегида. Кишечник, пищевод, мочевой пузырь при отсутствии в них патологоанатомических изменений (при хламидиозе) используют после обработки 0,5%-ным раствором формальдегида в течение 30 мин.

IV. Режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных в случае выявления болезней животных и иных патологических изменений и несоответствии показателей безопасности требованиям технических регламентов:

4.1. Режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных при инфекционных и паразитарных болезнях животных (за исключением птицы)

4.1.1. Актиномикоз (проактиномикоз, псевдоактиномикоз).

При поражении костей и мышц головы актиномикозом, голова подлежит утилизации. При поражении только лимфатических узлов головы последние удаляются для последующей утилизации, а голова подлежит обезвреживанию проваркой.

Использование внутренних органов и языка при наличии ограниченных (единичных) поражений допускается после удаления пораженных мест, а туши используются после бактериологического исследования на наличие сальмонелл.

В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл туши, жир-сырец (шпик) и внутренние органы перерабатываются на вареные, варено-копченые колбасы или консервы либо направляются на обезвреживание проваркой.

Язык и внутренние органы при обширных (множественных) поражениях, а также туша и внутренние органы при распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов и мускулатуры подлежат утилизации.

4.1.2. Анаплазмоз.

Продукты убоя и продукты переработки продуктов убоя (за исключением крови, продуктов переработки крови и внутренних органов, имеющих патологические признаки заболевания) подвергаются проварке или изготовлению мясных хлебов (*при температуре не ниже 120°C и экспозиции 2 ч с достижением в толще продукта температуры не ниже 85°C*). Кровь, продукты переработки крови и внутренних органов, имеющих патологические признаки заболевания, направляются на утилизацию.

4.1.3. Артрит-энцефалит коз (АЭК).

Продукты убоя и внутренние органы без видимых патологических изменений, полученные от убоя больных и серопозитивных к вирусу АЭК, направляются на изготовление варенных и варено-копченых колбасных изделий (*при температуре внутри батона не ниже 75°C*) или направляются на утилизацию.

4.1.4. Аскаридоз.

Мясо, полученное от свиней, больных аскаридозом, при отсутствии каких-либо патологоанатомических изменений в органах и тканях выпускают без ограничений. Пораженные органы и ткани направляют на техническую утилизацию.

4.1.5. Африканская чума лошадей (АЧЛ).

Туши и другие продукты убоя, полученные от больных животных (кроме шкур), подлежат уничтожению.

4.1.6. Африканская чума свиней (АЧС).

На инфицированных объектах продукты убоя свиней и продукты их переработки, в отношении которых установлен диагноз на АЧС, подлежат уничтожению.

Имеющиеся на указанных объектах продукты убоя свиней (продукты их переработки), в случае если их переработка, упаковка, хранение,

транспортирование осуществлялось на одном оборудовании и (или) в одном помещении с продуктами убоя свиней и продуктами их переработки, в отношении которых установлен диагноз на АЧС, а также продукты убоя (продукты переработки продуктов убоя) животных других видов, переработка, транспортирование и хранение которых не осуществлялись изолированно от продуктов убоя свиней (продуктов их переработки), за исключением продукции, упакованной в герметичную (в том числе вакуумную) упаковку, перерабатываются при температуре не менее 70 °С в течение не менее 30 минут, в том числе на консервы, или уничтожаются путем сжигания.

Полученные при переработке кости, шкура, обрезки и отходы подлежат проварке или уничтожению путем сжигания.

Продукты убоя свиней (продукты их переработки), а также продукты убоя (продукты переработки продуктов убоя) животных других видов, переработка, транспортирование и хранение которых не осуществлялись изолированно от продуктов убоя (продуктов переработки продуктов убоя) свиней, упакованные в герметичную (в том числе вакуумную) упаковку, при условии их предшествующей переработки и упаковки изолированно от продуктов убоя свиней и продуктов их переработки, в отношении которых установлен диагноз на АЧС, хранившиеся с ними в одной холодильной камере, подвергаются дезинфекции по внешней оболочке 5-% раствором хлорамина с экспозицией 3 часа или другими дезсредствами при условии, что упаковка сохраняет свою герметичность после такой обработки.

Продукция после переработки (кроме консервов) или после дезинфекции подлежит реализации в пределах неблагополучной территории. Консервы реализуются без ограничений.

Продукты убоя (продукты переработки продуктов убоя) животных других видов, переработка, транспортирование и хранение которых осуществлялись изолированно от продуктов убоя свиней (продуктов их переработки), реализуются без ограничений.

Мясо и продукты убоя, полученные от убоя свиней, поступивших из угрожаемой зоны (пригодные к использованию для пищевых целей по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы), подвергаются термической обработке, установленной в соответствии с Ветеринарными правилами² (*при температуре не менее 70°С в толще продукта и экспозиции не менее 30 минут*).

² Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской, утвержденные приказом Минсельхоза России от 28 января 2021 года № 37 (зарегистрирован Минюстом России 29 января 2021г., регистрационный № 62282).

Шкуры убитых свиней в течение 48 часов обеззараживаются в 26 % растворе поваренной соли, в который добавляется 1 % соляная кислота при температуре раствора 20 – 22°C. На одну весовую часть парных шкур вносится 4 части раствора.

Кости, кровь, ноги, желудки, кишки убитых свиней, боенские отходы перерабатываются на мясокостную муку.

При невозможности переработки на мясокостную муку указанное сырье подвергается проварке в течение 150 минут и используется на корм птице в пределах угрожаемой зоны или уничтожается сжиганием.

Полученная продукция (кроме консервов) используется в пределах угрожаемой зоны, за исключением предприятий по убою и переработке, отнесенных к компартменту IV. Консервы реализуются без ограничений.

4.1.7. Бешенство.

Туши покусанных продуктивных животных, направленных на убой в течение 48 часов после укуса, используются без ограничений, места укуса должны быть зачищены.

При убое продуктивных животных, с момента укуса которых прошло более 48 часов, внутренние органы и шкуры направляются на утилизацию, а туши используются после обезвреживания проваркой (прогреванию с достижением в толще продукта температуры не ниже 60°C в течение не менее 15 минут, при 100°C – в течение не менее 2 минут).

Промысловые животные, не подвергавшиеся иммунизации против бешенства, травмированные или облизанные больным, или подозреваемым в заболевании бешенством животным, считаются подвергшимися риску заражения вирусом бешенства. Убой проводится не позднее 24 часов. Место укуса зачищается с запасом, в том случае если это единичные травмы, если поражения множественные, туши со шкурой и другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат сжиганию.

Парные шкуры дезинфицируют вымачиванием в растворе, содержащем 10 % поваренной соли и 1,5 % алюмокалиевых квасцов, в течение 12 ч при температуре 18 – 20°C, после этого шкуры консервируют поваренной солью; или шкуры дезинфицируют посолом в расстил, содержащей 92,5 % поваренной соли и 7,5 % алюмокалиевых квасцов, с последующей укладкой в штабель для выдерживания при температуре 10°C в течение не менее, чем 3 суток; или шкуры высушивают в специально оборудованной сушильной камере с притоком сухого воздуха при температуре 30°C в течение 6 суток.

При множественных поражениях или при установлении бешенства в процессе убоя, туши со шкурой и другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат сжиганию.

Тушки, внутренние органы и шкурки нутрий сжигаются.

4.1.8. Ботулизм.

Туши и другие продукты убоя, полученные от больных ботулизмом животных с органами и шкурой уничтожаются. Туши, обсемененные по

ходу технологического процесса возбудителем ботулизма, направляют на утилизацию.

4.1.9. Блютанг.

В случае обнаружения при убое признаков заболевания все продукты убоя (промысла) подлежат уничтожению.

4.1.10. Болезнь Ауески.

При наличии дистрофических или других патологоанатомических изменений в мышцах (в том числе абсцессов) туши с внутренними органами подлежат утилизации.

При отсутствии патологоанатомических изменений в тушах и во внутренних органах решение об использовании принимается после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляются на утилизацию или уничтожаются, а туши направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, жир-сырец (шпик) и внутренние органы допускается направлять на проварку или перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы или консервы.

Тушки и внутренние органы кроликов и нутрий при наличии дистрофических изменений в мышцах подлежат утилизации. В случае отсутствия дистрофических изменений в мышцах тушки используются после обезвреживания проваркой, а внутренние органы подлежат утилизации.

Продукты убоя обеззараживаются проваркой.

4.1.11. Болезнь Шмалленберга.

Туши (мясо) и другие продукты убоя (промысла) от больных животных подлежат утилизации. Мясо и другие продукты, полученные от убоя (промысла) животных, подозреваемых в заражении болезнью Шмалленберга, направляется на изготовление вареных колбас или обезвреживание проваркой. Шкуры дезинфицируются.

4.1.12. Ботулизм.

При установлении ботулизма туши с внутренними органами и шкурами подлежат уничтожению.

4.1.13. Браздот.

Туши больных животных с внутренними органами и шкурами, а также находившиеся с ними в контакте туши, внутренние органы, шкуры и обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и др.), полученные от убоя (промысла) других животных, подлежат уничтожению путем сжигания.

4.1.14. Бруцеллез (включая инфекционный эпидидимит баранов).

Мясо, полученное от убоя животных разных видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов) направляется на обезвреживание проваркой.

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

Мясо КРС и свиней, реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств (ферм), неблагополучных по бруцеллезу козье-овечьего вида (*Brucella melitensis*), подлежит переработке на вареные колбасы или консервы.

Мясо, полученное от убоя овец и коз, реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на вареные колбасы или консервы.

Кости, полученные при обвалке мяса разных 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 кормов для животных.

Головы, печень, сердце, легкие, почки, желудки и другие внутренние органы, полученные от убоя животных разных видов, реагирующих на бруцеллез или имеющих клинические признаки бруцеллеза, направляются на *проварку* или для переработки на *вареные колбасы*.

Говяжьи и свиные уши и ноги, говяжьи губы и свиные хвосты предварительно перед промышленной переработкой с использованием тепловых режимов или проваркой подвергаются шпарке или опалке, бараньи и свиные головы – опалке, желудки – подвергаются шпарке.

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.

Кишки, пищеводы и мочевые пузыри, полученные от животных, реагирующих на бруцеллез, обеззараживают в соответствии с пунктом 3.2.6.4 настоящих Рекомендаций.

Кишки, пищеводы и мочевые пузыри, полученные от животных, клинически больных бруцеллезом, подлежат утилизации.

Кровь от больных бруцеллезом животных (клинически больных и у которых выявлены только антитела к возбудителю в диагностических титрах), разрешается использовать после ее проварки на изготовление сухих кормов для животных или технических продуктов.

Продукты убоя подвергают проварке.

В соответствии с пунктом 1229 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 4 (далее – СанПиН 3.3686-21), установлено, что на предприятии по убоям животных должны быть выделены отдельные складские помещения (холодильные

камеры) для хранения сырья до поступления на переработку. Сырье и продукты убоя, полученные от положительно реагирующих на бруцеллез животных, подлежат промышленной переработке (изготовление консервов и вареных колбасных изделий) непосредственно на данном мясоперерабатывающем предприятии. Вывоз полученного сырья за пределы предприятия *запрещается*.

4.1.15. 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 или консервов по режимам, установленным технологическими инструкциями. Мясо считают обезвреженным, если внутри продукта температура достигла не менее 80°C.

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 % 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.

4.1.16. Везикулярная экзантема свиней.

Туши (мясо) и другие продукты убоя (промысла), полученные от убоя больных и подозреваемых в заболевании (или находившихся в контакте с больными) свиней, используются после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши – обезвреживанию проваркой или направлению на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, жир-сырец (шпик) и внутренние органы допускается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направлять на обезвреживание проваркой.

Кости после вытопки жиров, слизистые оболочки желудков, копыта перерабатываются на сухие корма для животных на том же предприятии по убою, где были убиты свиньи.

Кишечное сырье (кишки, мочевые пузыри и пищеводы) подлежит утилизации.

Шкуры от больных, подозреваемых в заболевании и подозреваемых в заражении свиней дезинфицируются.

4.1.17. Везикулярный стоматит.

Туши (мясо) и продукты убоя, полученные от больных и подозреваемых в заболевании животных подлежат проварке.

4.1.18. Вирусный артериит лошадей.

Мясо обезвреживается проваркой с последующим использованием в корм животным. Кости, и внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.19. Вирусная диарея.

При выявлении патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводятся бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл или иных патогенных микроорганизмов внутренние органы подлежат утилизации, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов и колбасных хлебов.

Головы, трахеи, кишечное сырье (пищеводы и мочевые пузыри), кости, полученные при обвалке, кровь, патологоанатомически измененные органы и ткани, рога и копыта подлежат утилизации.

Шкуры дезинфицируются.

Мясо и субпродукты (продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пригодными в пищу, направляются для переработки на вареные и варено-копченые колбасные изделия, колбасные хлеба и консервы.

4.1.20. Вирусная геморрагическая болезнь кроликов (ВГБК).

Тушки с внутренними органами и шкурками больных кроликов подлежат уничтожению.

Тушки кроликов, убитых на мясо в неблагополучном пункте по ВГБК, подлежат обезвреживанию проваркой и использованию только в пределах неблагополучного пункта.

4.1.21. Висна-маэди и аденоматоз овец.

При выявлении в туше и внутренних органах характерных поражений туши (мясо) и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат утилизации.

Туши и внутренние органы без видимых патологоанатомических изменений, полученные от убоя больных животных и животных у которых выявлены антитела к возбудителю, направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбасных изделий, на мясные хлеба или консервы. Голову, кости, легкие и другие патологически измененные органы, а также желудочно-кишечный тракт направляют на утилизацию. Шкуру и шерсть дезинфицируют.

4.1.22. Гиподерматоз крупного рогатого скота.

Туши и другие продукты убоя (промысла) животных используются без ограничений, ткани с воспаленными и отечными участками зачищаются.

4.1.23. Грипп лошадей.

Туши (мясо) и внутренние органы при наличии дистрофических и других изменений в мышцах, подлежат утилизации.

Туши (мясо) и внутренние органы при отсутствии изменений в

мышцах обеззараживают проваркой или направляются на изготовление вареных колбас. Пораженные внутренние органы, сырье кишечное (кишки) и кровь утилизируются.

4.1.24. Грипп свиней.

При наличии кровоизлияний, дистрофических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши обеззараживают проваркой в течение не менее 3 часов или направляют на изготовление вареных колбас или консервов.

Туши убитых животных, бывшие в контакте с больными, направляются на обезвреживание проваркой или выработку консервов.

Голова, внутренние органы, спинной мозг и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат утилизации.

4.1.25. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота.

Туши со шкурой и другими продуктами убоя подлежат уничтожению сжиганием.

Туши убитых животных, находившихся в контакте с больными, направляются на обезвреживание проваркой или выработку консервов. Голова, внутренние органы, спинной мозг и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат утилизации.

4.1.26. Дерматомикозы.

Туши и внутренние органы от больных животных при отсутствии патоморфологических изменений используются без ограничений.

При наличии патологоанатомических изменений решение об использовании принимается после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу (мясо), шпик и внутренние органы допускается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направлять на обезвреживание проваркой.

Туши истощенных животных при наличии дистрофических изменений в органах и тканях (гидремия, отечность лимфоузлов или другие патологоанатомические изменения) подлежат утилизации.

Шкуры дезинфицируются, а при генерализованном поражении – утилизируются.

4.1.27. Заразный узелковый дерматит крупного рогатого скота.

Туши (мясо) больных животных (за исключением внутренних органов) после удаления пораженных тканей направляются на изготовление вареных колбас или подлежат обезвреживанию методом проварки. Внутренние органы подлежат уничтожению.

Туши при сливной форме, с язвенно-некротическими поражениями

уничтожаются совместно с внутренними органами.

4.1.28. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.

Продукты убоя обезвреживаются проваркой.

Головы и пораженные внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.29. Иерсиниозы.

Туши (мясо) и внутренние органы при наличии истощения и множественного поражения лимфатических узлов подлежат утилизации.

При отсутствии истощения и наличии поражения только внутренних органов или лимфатических узлов они направляются на утилизацию, а туша (мясо) – на выработку вареных колбасных изделий, колбасных хлебов или на обезвреживание проваркой.

4.1.30. Инфекционная агалактия.

Туши и непораженные внутренние органы направляются на обезвреживание проваркой или для переработки на вареные колбасы или консервы.

Внутренние органы при наличии в них патологоанатомических изменений подлежат утилизации.

Кишечное сырье (кишки) после обработки и консервирования посолом используется без ограничений.

4.1.31. Инфекционная анемия лошадей (ИНАН).

Продукты убоя, полученные от больных животных с клиническими признаками ИНАН (кроме шкур) подлежат утилизации.

Продукты убоя, полученные от больных животных без проявления клинических признаков ИНАН (кроме мяса, шкур), утилизируются.

Мясо направляется на проварку, приготовление мясных хлебов.

Шкуры дезинфицируются в тузлуке с добавлением 5 % кальцинированной соды к общему объему в течение 24 часов при жидкостном коэффициенте 1:4 и температуре 20°C.

4.1.32. Инфекционный гидроперикардит (риккетсиозной этиологии).

В случае обнаружения патологоанатомических изменений, характерных для инфекционного гидроперикардита (риккетсиозной этиологии), туши и внутренние органы подлежат уничтожению. Аналогичные мероприятия осуществляются в отношении соседних (по 2 с каждой стороны) туш и других продуктов убоя (промысла) животных.

4.1.33. Инфекционный кератоконъюнктивит крупного рогатого скота.

Туши (мясо) и внутренние органы при наличии истощения и патологоанатомических изменений направляются на утилизацию

При отсутствии истощения и наличии поражения в отдельных органах: внутренние органы направляют на утилизацию, а тушу (мясо) направляют на проварку или – на изготовление вареных колбасных изделий.

4.1.34. Инфекционный метрит лошадей.

Туши (мясо) и продукты убоя, полученные от больных и подозреваемых в заболевании животных (кроме органов мочеполовой системы) подлежат проварке или переработке на консервы. Органы мочеполовой системы направляются на утилизацию (уничтожение).

4.1.35. Инфекционный ринотрахеит (ИРТ).

Туши (мясо) и внутренние органы, полученные от убоя, подозреваемых в заболевании животных, направляются на изготовление вареных колбас, варено-копченых колбасных изделий, колбасных хлебов или консервов, а внутренние органы – на утилизацию.

При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводятся бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл или иных патогенных микроорганизмов внутренние органы направляются на утилизацию, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов и колбасных хлебов.

Головы, трахеи, пищеводы, мочевые пузыри, кости, полученные при обвалке, кровь, патологоанатомически измененные органы и ткани, рога и копыта направляются на утилизацию.

4.1.36. Кампилобактериоз.

Туши (мясо) и другие продукты убоя (промысла), полученные от больных животных (за исключением органов мочеполовой системы), направляются на изготовление вареных колбас и консервов или на обезвреживание проваркой с достижением в толще продукта температуры не ниже 80 °С.

Органы мочеполовой системы подлежат утилизации.

4.1.37. Классическая чума свиней (КЧС).

Туши (мясо) и продукты убоя (промысла) от животных, больных и подозреваемых в заболевании классической чумой свиней, использовать в сыром виде запрещается.

Свиньи, привитые против классической чумы и имевшие перед убоем повышенную температуру или у которых после убоя обнаружены патологоанатомические изменения внутренних органов, при санитарной оценке рассматриваются так же, как и больные КЧС.

При наличии дистрофических или других патологоанатомических изменений в мышцах туши с внутренними органами подлежат утилизации.

При отсутствии патологоанатомических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимается после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляются на утилизацию или уничтожаются, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу (мясо), шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и

консервы или направлять на обезвреживание проваркой.

Допускается использование мяса и мясных продуктов из свинины для изготовления кормов, использования в сельском хозяйстве, промышленности, а также в фармацевтических или хирургических целях после обработки их одним из следующих способов:

проварка;

естественная ферментация и созревание: мясо считается подвергнутым обработке, включающей естественную ферментацию и созревание при достижении следующих характеристик: показатель влажности (A_w) должен быть равен или выше 0,93; показатель pH должен быть равен и/или быть выше 6,0. Ветчина подвергается естественной ферментации и созреванию в течение не менее 190 календарных дней, а свиная шейка – 140 календарных дней;

обработка свинины сухим посолом в соответствии с пунктом 3.2.6.2 настоящих Рекомендаций.

Кишечное сырье может быть использовано после обработки с использованием методов просаливания в соответствии с пунктом 3.2.6.3 настоящих Рекомендаций.

4.1.38. Колибактериоз (нутрии)

При наличии дегенеративных изменений в мышцах, туши и другие продукты убоя утилизируются.

При отсутствии патологоанатомических изменений в мышечной ткани внутренние органы утилизируют, а туши направляют на проварку.

При отсутствии дистрофических изменений в мышцах тушки (нутрий, кроликов) провариваются, внутренние органы утилизируются. При наличии дистрофических изменений в мышцах тушки и органы подлежат утилизации.

4.1.39. Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота.

Туши и непораженные внутренние органы направляются на проварку или для переработки на вареные колбасы и консервы. Легкие, пораженные внутренние органы направляют на утилизацию. Кишки после технологической обработки и консервирования методом посола используются для производства колбас.

4.1.40. Лейкоз крупного рогатого скота.

При выявлении лейкозных поражений в туше и во внутренних органах, наличии множественного поражения лимфатических узлов – туши и внутренние органы независимо от упитанности животного подлежат утилизации.

При поражении отдельных лимфатических узлов или наличии единичных поражений внутренних органов при отсутствии изменений в скелетной мускулатуре – туша и непораженные внутренние органы используются в зависимости от бактериологического исследования. При выявлении сальмонелл или других патогенных микроорганизмов туша с внутренними органами направляется на утилизацию. При отсутствии

сальмонелл и других патогенных микроорганизмов направляется на проварку, изготовление вареных колбас или консервов.

При положительном результате серологического и (или) гематологического исследования животного на лейкоз крупного рогатого скота, но при отсутствии патологоанатомических изменений, свойственных лейкозу крупного рогатого скота, туши (мясо) и внутренние органы используются для изготовления вареных колбас или мясных хлебов.

4.1.41. Лептоспироз.

При наличии дистрофических изменений в мышцах или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение двух календарных дней, туши (мясо) и внутренние органы подлежат утилизации.

При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение двух календарных дней, туши, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, используются после обезвреживания проваркой. Кишечник и патологоанатомические измененные внутренние органы утилизируются.

Туши (мясо) и другие продукты, полученные от убоя животных, в сыворотке крови которых обнаружены антитела к возбудителю лептоспироза, при отсутствии у них клинических признаков и патологоанатомических изменений в мышечной ткани и внутренних органах, используются для изготовления вареных колбас.

Шкуры, рога и копыта, полученные от убоя клинически больных животных, дезинфицируются.

Тушки нутрий при отсутствии дистрофических изменений в мышцах или желтушного окрашивания направляются на обезвреживание проваркой, а внутренние органы утилизируются. При наличии дистрофических изменений в мышцах и желтушного окрашивания тушки и внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.42. Листерия.

Головы, внутренние органы, а также сырье кишечное (кишки), в которых обнаружены патологоанатомические изменения, подлежат утилизации или уничтожению. Туши (мясо), а также внутренние органы (в которых не обнаружены патологоанатомические изменения) используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление вареных колбас, варено-копченых грудинок и кореек.

Кровь подлежит проварке в соответствии с пунктом 3.2.1 Рекомендаций.

Шкуры дезинфицируются.

Тушки кроликов и нутрий используются после обезвреживания проваркой, пораженные органы (сердце, печень) и головы подлежат утилизации. Шкурки дезинфицируются.

4.1.43. Лихорадка Ку.

Туши (мясо) и внутренние органы, при отсутствии в них изменений, используются после обезвреживания проваркой; при наличии изменений туши и внутренние органы утилизируются.

Кровь подлежит утилизации.

Туши и другие продукты, полученные от убоя (промысла) животных, положительно реагирующих при серологических исследованиях на Лихорадку Ку, при отсутствии у них клинических признаков или патологоанатомических изменений в мышечной ткани и внутренних органах, используются для изготовления вареных колбас.

Шкуры, рога и копыта, полученные от убоя животных, клинически больных Лихорадкой Ку дезинфицируются.

4.1.44. Мелиоидоз (ложный сепсис).

Туши с внутренними органами и шкурами, а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат уничтожению.

4.1.45. Миксоматоз.

Тушки кроликов с внутренними органами и шкурками подлежат уничтожению.

4.1.46. Мыт.

Голова и внутренние органы подлежат утилизации, а туши используются без ограничения, если при бактериологическом исследовании не выделены сальмонеллы или мытный стрептококк. При выделении из туш сальмонелл или мытного стрептококка они направляются на обезвреживание проваркой.

Мясо и мясопродукты обеззараживают проваркой.

На мясоперерабатывающих предприятиях (цехах), оборудованных электрическими или газовыми печами, мясо, подлежащее обеззараживанию проваркой, разрешается направлять на изготовление мясных хлебов в порядке, установленном в пункте 3.2.4 настоящих Рекомендаций, а также на консервы, если оно по кондициям отвечает требованиям на мясо для консервов и соблюдаются условия, предусмотренные пунктом 3.2.4 настоящих Рекомендаций.

Жир внутренний и шпик перетапливают при температуре 100°C и экспозиции 20 мин.

4.1.47. Некробактериоз (за исключением некробактериоза северных оленей, а также при обнаружении признаков некробактериоза у кроликов и нутрий).

При местном патологическом процессе (поражение зева, носа, гортани, внутренних органов, конечностей) туши используются без ограничений, а пораженные части туш направляются на утилизацию.

При септических процессах туши (мясо) и внутренние органы направляются на утилизацию. При поражении нескольких органов и упитанности туш не ниже средней решение о возможности использования

мяса и внутренних органов принимается после проведения бактериологических исследований. В случае выявления сальмонелл или иных патогенных микроорганизмов из мяса или внутренних органов внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши (мясо) используются после проварки или направляются на изготовление вареных колбас или консервов. Желудки и кишечник обрабатывают в 0,25 % растворе формальдегида в течение не менее 1 часа с последующей промывкой водой.

Тушки кроликов и нутрий вместе с внутренними органами при генерализованной форме подлежат утилизации. При местном процессе удаляются пораженные части, а тушки используются без ограничений.

4.1.48. Оспа овец и коз.

Туши (мясо) и внутренние органы животных при доброкачественной форме болезни и заживлении пустул после зачистки пораженных тканей направляются на обезвреживание путем проварки. Шкуры дезинфицируются.

При сливной, геморрагической и гангренозной формах туши и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат утилизации.

4.1.49. Паратрипп-3

Туши (мясо) и субпродукты, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пригодными в пищу, направляются для переработки на вареные и варено-копченые колбасные изделия, колбасные хлеба и консервы. При наличии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах проводятся бактериологические исследования. При обнаружении сальмонелл или иных патогенных микроорганизмов внутренние органы подлежат утилизации, а туши (мясо) используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов и колбасных хлебов.

Головы, трахеи, пищеводы, мочевые пузыри, кости, полученные при обвалке, кровь, патологоанатомически измененные органы и ткани, рога и копыта утилизируются.

Шкуры дезинфицируются.

4.1.50. Параскаридоз.

Туши и внутренние органы при выраженных признаках истощения (гидремии мышц) подлежат утилизации.

При отсутствии признаков истощения туши и внутренние органы используются без ограничений.

4.1.51. Парамфистоматозы жвачных, мониезиозы жвачных.

Туши и внутренние органы при отсутствии патоморфологических изменений используются без ограничений.

Истощенные туши, а также кишечное сырье при сильной инвазии подлежат утилизации.

4.1.52. Паратуберкулез.

При наличии патологоанатомических изменений в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, межжелудочной области (отеки) головы, измененные органы и кишечник с брыжейкой подлежат утилизации, а туши (мясо) и другие продукты убоя (промысла) используются по результатам бактериологического исследования на наличие сальмонелл.

При отсутствии сальмонелл туши (мясо), внутренние органы и шпик разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направлять на обезвреживание проваркой.

В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши используются после обезвреживания проваркой или направляются на изготовление консервов.

Туши ниже средней упитанности, а также внутренние органы при наличии в них указанных поражений направляются на утилизацию.

4.1.53. Пастереллез разных видов (кроме птиц).

При наличии дистрофических или других патологоанатомических изменений в мышцах (в том числе абсцессов) туши с внутренними органами направляются на утилизацию.

При отсутствии патологоанатомических изменений в тушах и во внутренних органах решение об использовании принимается после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл, пастерелл или других патогенных микроорганизмов внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а туши направляются на проварку или на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл и других патогенных микроорганизмов тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы, грудинки, корейки и консервы или направлять на обезвреживание проваркой.

Кровь подвергается проварке и используется для приготовления кормов для животных

Тушки кроликов и нутрий используются после проварки, а внутренние органы направляются на утилизацию. При наличии абсцессов в мышцах утилизации подлежит вся тушка с внутренними органами.

4.1.54. Пироплазмозы

Туши (мясо) и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и дистрофических изменений используются без ограничений, в остальных случаях (при наличии патологоанатомических изменений: отека, атрофии или дегенеративном изменении мышц, отека лимфатических узлов или желтушном окрашивании всех тканей) подлежат утилизации.

4.1.55. Псевдотуберкулез.

Туши (мясо) и внутренние органы при наличии истощения и

множественных поражений лимфатических узлов или обнаружении псевдотуберкулезного процесса в мышцах направляются на утилизацию.

При отсутствии истощения и наличии поражений только во внутренних органах или лимфатических узлах внутренние органы подлежат утилизации, а туши и другие продукты убоя (промысла) используются без ограничений.

Тушки кроликов и внутренние органы при наличии истощения или псевдотуберкулезных поражений в мышцах утилизируют. При отсутствии истощения и патологоанатомических изменений в мышцах тушки проваривают, а пораженные внутренние органы направляются на утилизацию.

4.1.56. Псороптоз.

Тушки и внутренние органы кроликов используются без ограничений, головы при поражении ушной раковины подлежат утилизации.

4.1.57. Репродуктивно-респираторный синдром свиней (РРСС).

Реализация мяса в сыром виде запрещается. Мясо, полученное от убоя свиней больных и (или) подозреваемых в заболевании, перерабатывается на вареные колбасы, мясные хлеба, консервы или обезвреживается проваркой.

Туши с кровоизлияниями или дистрофическими изменениями в мышцах и внутренних органах, половые органы направляются на утилизацию. Половые органы утилизируют. Кости, кровь, ноги, желудки, кишки обеззараживают проваркой или перерабатывают на мясокостную муку.

4.1.58. Ринопневмония лошадей.

При убое больных или подозреваемых в заболевании лошадей мясо после проварки используется в корм животным. Кости, шкуры и внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.59. Рожа свиней.

Запрещается использование в сыром виде туш (мяса) и продуктов убоя (промысла) от животных, больных или подозреваемых в заболевании рожей.

Туши (мясо) с внутренними органами при наличии дистрофических или других патологоанатомических изменений в мышцах (абсцессы и др.) подлежат утилизации. При отсутствии патологоанатомических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимается после бактериологического исследования на наличие сальмонелл. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляются на утилизацию или уничтожаются, а туши используются после проварки или направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и

консервы или направлять на обезвреживание проваркой (прогреванием). Мясо, разрешается использовать и на изготовление варено-копченых грудинок и кореек.

4.1.60. Сап.

Туша с внутренними органами и шкурой, а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) с относящимися к ним другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат уничтожению. Все остальные туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем сапа по ходу технологического процесса, используются после проварки, а внутренние органы направляются на утилизацию, такие же мероприятия осуществляются в отношении туш при невозможности их проварки.

4.1.61. Сальмонеллезы.

Туши (тушки кроликов, нутрий) и продукты убоя (промысла) животных больных и подозреваемых в заболевании сальмонеллезами используются после проварки. Внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению.

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

4.1.62. Сибирская язва.

При подозрении на сибирскую язву убой животных и движение туш и внутренних органов в убойном цехе останавливается, патологический материал (кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы) направляются на лабораторное исследование. Пораженные туши и соседние с ними (по две с каждой стороны) изолируются вместе с внутренними органами и шкурами.

При лабораторном подтверждении сибирской язвы изолированные туши, внутренние органы и шкуры, а также все обезличенные продукты (ноги, уши, вымя, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя (промысла) от больного сибирской язвой животного, подлежат уничтожению путем сжигания.

После изоляции, а также после уничтожения, указанных выше продуктов убоя (промысла) в убойном цехе проводятся ветеринарно-санитарные мероприятия в соответствии с Ветеринарными правилами³.

После удаления сибиреязвенной туши и других продуктов убоя в убойном цехе немедленно проводят дезинфекцию. Рабочим цеха проводится экстренная профилактика сибирской язвы в соответствии с СанПиН 3.3686-21.

Туши и продукты убоя (промысла), подозреваемые в обсеменении

³ Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов сибирской язвы, утвержденные приказом Минсельхоза России от 23 сентября 2021 года № 648 (зарегистрирован Минюстом России 29 октября 2021г., регистрационный № 65634).

бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса, экстренно подвергаются обезвреживанию проваркой. Если это невыполнимо, то туши и продукты убоя (промысла) животных, подлежащие обезвреживанию, направляются на утилизацию или сжигание.

Туши и продукты убоя (промысла) животных, обсеменение которых бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса исключается, используются без ограничения.

Тушки, внутренние органы и шкурки нутрий и кроликов подлежат уничтожению сжиганием.

4.1.63. Скрепи овец и коз.

Туши со шкурой и другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат уничтожению сжиганием.

Туши убитых животных, находившихся в контакте с больными животными, направляются на обезвреживание проваркой или выработку консервов. Голова, внутренние органы, спинной мозг и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат уничтожению.

4.1.64. Случная болезнь лошадей (трипаносомоз).

Туши (мясо) и субпродукты, полученные при убое положительно реагирующих животных, перерабатываются на вареные колбасы, консервы или подвергаются проварке.

Туши (мясо), полученное от убоя больных восприимчивых животных без проявления клинических признаков случной болезни, обеззараживается проваркой или изготовлением вареных колбас (*при температуре 88-90°C в течение времени, необходимого для достижения температуры внутри батона не ниже 75°C*).

Туши (мясо) и другие продукты убоя, полученные от клинически больных, истощенных животных, с дистрофическими изменениями в мышечной ткани, подлежат утилизации.

Шкуры дезинфицируются.

4.1.65. Спирохетоз кроликов, нутрий, зайцев.

Пораженные части тушек и внутренние органы кроликов, нутрий, зайцев утилизируют. Тушки направляются на проварку или прожарку.

4.1.66. Стафилококкозы (инфекционный мастит) (кролики).

Тушки кроликов с внутренними органами и шкурками подлежат утилизации.

4.1.67. Стрептококковая септицемия (кролики).

Тушки кроликов с внутренними органами и шкурками подлежат утилизации.

4.1.68. Стахиботриотоксикоз, фузариотоксикоз.

Туши при отсутствии патологоанатомических изменений и отрицательном результате исследования на сальмонеллы используются на изготовление вареных колбас. При наличии сальмонелл туши направляются на обезвреживание проваркой или изготовление консервов.

Внутренние органы от больного животного и туши при обнаружении в них некротических участков подлежат утилизации.

4.1.69. Столбняк.

При установлении столбняка тушу (тушку кроликов или нутрий) с внутренними органами и шкурой уничтожают.

4.1.70. Тейлериоз.

Тушу и внутренние органы при отсутствии желтушного окрашивания и дистрофических изменений выпускают без ограничения, В остальных случаях тушу и органы подвергают бактериологическому исследованию на присутствие сальмонелл. При положительном результате исследования тушу направляют на проварку или изготовление консервов, а органы – на утилизацию. В случае отрицательного результата, при сохранившемся желтушном окрашивании туша и внутренние органы перерабатываются на вареные и варено-копченые колбасные изделия.

4.1.71. Токсоплазмоз.

Туши направляются на проварку, а головы и пораженные внутренние органы утилизируются.

Тушки кроликов при отсутствии изменений в мышцах подвергаются проварке, а внутренние органы утилизируются. При обнаружении патологоанатомических изменений в мышцах утилизации подлежат все продукты убоя кроликов.

4.1.72. Трансмиссивный гастроэнтерит свиней.

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.

Мясо и субпродукты от переболевших животных при отсутствии патологических изменений выпускают без ограничений. Голову, ноги и хвост от этих животных используют для выработки зельца и студня или подвергают проварке.

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 % раствором формальдегида в течение 1 часа с последующей промывкой водой. Кости после вытопки жира, кровь, копыта перерабатывают на корма животного происхождения.

4.1.73. Трихинеллез.

При обнаружении в результате исследования на трихинеллез в образцах (в 24 срезах на компрессориуме) хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) туши свиней (кроме поросят до трехнедельного возраста), кабанов, барсуков, медведей и других всеядных и

плотоядных животных, морских млекопитающих, а также лошадей и нутрий и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямая кишка, а также обезличенные мясные продукты подлежат уничтожению.

Каждый кусок шпика, солонины, копченостей независимо от холодильной и технологической обработки, в том числе импортная свинина и свиные субпродукты, имеющие мышечную ткань, при отсутствии подтверждения, что получено от туш, подвергнутых трихинеллоскопии, подлежат исследованию на трихинеллез.

Подкожный жир (шпик) снимается и перетапливается. Внутренний жир используется без ограничений.

Кишечник (кроме прямой кишки) после обычной обработки используются без ограничений.

Шкуры используются после удаления с них мышечной ткани. Удаленная мышечная ткань направляется на уничтожение.

Тушки, головы и внутренние органы нутрий, имеющие мышечную ткань, утилизируются. Шкурки после удаления мышечных прирезей, технологической обработки с консервированием используются без ограничений.

4.1.74. Трихомоноз.

Туши и внутренние органы при отсутствии в них патоморфологических изменений используются без ограничений. Половые органы и пораженные окружающие ткани и лимфоузлы направляются на утилизацию.

В случае осложненного трихомоноза, сопровождаемого гнойным воспалением матки, внутренние органы направляют на утилизацию, а туши исследуются бактериологически. При выделении патогенных микроорганизмов и в случае обнаружения патологоанатомических изменений туши подлежат утилизации.

4.1.75. Туберкулез.

Тощие туши при обнаружении в них патологоанатомических изменений (любой формы и размеров) органов или лимфатических узлов, а также туши независимо от состояния упитанности, у которых одновременно поражены грудные и брюшные внутренние органы (в том числе кишечник) с регионарными лимфоузлами (при генерализованном туберкулезном процессе), направляются на утилизацию.

Туши средней (нормальной) упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляются на выработку колбасных хлебов, консервов или обезвреживание проваркой. Внутренний жир перетапливается.

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

При обнаружении в свиных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в нижнечелюстных лимфатических узлах

последние удаляются, голова вместе с языком направляются на обезвреживание проваркой; туша, внутренние органы и кишечник используются без ограничений. При туберкулезном поражении только лимфатических узлов брыжеечного лимфоцентра направляется на утилизацию кишечника, а туша и остальные внутренние органы используются без ограничений.

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно в нижнечелюстных и в брыжеечных лимфатических узлах последние удаляются, кишечник направляется на утилизацию, а туша и остальные органы направляются на выработку колбасных хлебов, консервов или проварку. Аналогичные мероприятия проводятся с тушами при обнаружении в лимфатических узлах свиных туш или в кишечнике туберкулезоподобных поражений, вызванных атипичными микобактериями.

Непораженный туберкулезом кишечник направляется для использования на данном предприятии по убою в качестве оболочки при выработке вареных колбас, а при отсутствии такой возможности направляется на производство сухих кормов.

При убое продуктивных животных, реагирующих на препарат для диагностики туберкулеза (туберкулин), ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов уоя (добычи) проводится в зависимости от обнаружения туберкулезного поражения. Если туберкулезные поражения в лимфоузлах, тканях и органах не обнаруживаются, туши используются для изготовления вареных колбас, субпродукты используются после проварки или перерабатываются на ливерные колбасные изделия и (или) консервы.

Кровь подлежит проварке в соответствии с пунктом 3.2.1 настоящих Рекомендаций.

Тушки кроликов и нутрий с внутренними органами и шкурками подлежат утилизации.

4.1.76. Туляремия.

Туши, внутренние органы и шкуры, полученные от больных или подозреваемых в заболевании животных, подлежат уничтожению.

Мясо и продукты уоя (промысла) от бывших в контакте с продуктами уоя (промысла) животных, больных туляремией, подвергаются проварке.

Тушки кроликов и нутрий с внутренними органами и шкурками подлежат утилизации.

4.1.77. Фасциолез, дикроцелиоз, диктиокаулез, метастронгилезы, лингватулез.

Пораженные органы направляются на утилизацию или уничтожаются; непораженные внутренние органы и туши используются без ограничений.

Тушки кроликов и другие внутренние органы при фасциолезе используются без ограничений, печень утилизируется.

Тушки нутрий при фасциолезе используются без ограничений, пораженные внутренние органы во всех случаях утилизируются.

4.1.78. Хламидиоз (энзоотический аборт овец).

Туши (мясо) направляют па проварку Патологические измененные органы утилизируют.

Туши и другие продукты, полученные от убоя серологически позитивных животных, при отсутствии у них клинических признаков или патологоанатомических изменений в мышечной ткани и органах, выпускают без ограничений.

4.1.79. Хламидиозы.

Туши и неизмененные органы используются после проварки, измененные органы, а также кровь подлежат утилизации.

Кишечник, пищевод, мочевого пузырь при отсутствии в них патологоанатомических изменений используются после обезвреживания в соответствии с пунктом 3.2.7 настоящих Рекомендаций. Кости подвергаются проварке в соответствии с пунктом 3.2.1.

4.1.80. Ценуроз мышечный.

При единичных поражениях органов и тканей, органы и ткани их зачищаются, а туши используются без ограничений. При множественном поражении туши и внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.81. Ценуроз церебральный.

Туша и внутренние органы используются без ограничений, головы подлежат утилизации.

4.1.82. Цирковиральная инфекция свиней.

Реализация мяса в сыром виде запрещается. Мясо, полученное от убоя свиней больных и (или) подозреваемых в заболевании, перерабатывается на вареные колбасы, консервы или обезвреживается проваркой.

Другие продукты убоя (промысла) перерабатываются на мясокостную муку или после проварки используются в корм птице.

Туши с кровоизлияниями или дистрофическими изменениями в мышцах и внутренних органах, половые органы подлежат утилизации. Шкуры дезинфицируются.

4.1.83. Цистицеркозы.

Мясо и продукты убоя подлежат обезвреживанию в случае обнаружения (выявления) цистицерков (финн).

При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней, в зависимости от их количества, принимается решение о направлении:

в количестве менее 3 цистицерков (финн): мяса – на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию;

в количестве более 3 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, - на утилизацию;

независимо от количества цистицерков (финн): кишечник - в реализацию без ограничений.

При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя овец и коз цистицерков (финн) в зависимости от их количества принимается решение о направлении:

в количестве менее 5 цистицерков (финн): мяса – на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

в количестве более 5 цистицерков (финн): мяса и продуктов убоя, за исключением кишечника, – на утилизацию;

независимо от количества цистицерков (финн): кишечник – в реализацию без ограничений.

При обнаружении (выявлении) цистицерков (финн) в серозных оболочках, сальнике, брыжейке, плевре, печени крупного рогатого скота, овец и коз, оленей, лосей, верблюдов, других жвачных животных, кроликов принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без ограничений после зачистки поражений цистицерками (финнами).

Внутренний и наружный жир (шпик) снимается и направляется на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания или крепкого посола, в соответствии с пунктами 3.2.5 и 3.2.6.1 настоящих Рекомендаций.

При обнаружении на разрезах мышц головы либо сердца или на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши менее трех финн, головы и внутренние органы (кроме кишечника) подлежат утилизации, а туши подвергаются обезвреживанию одним из способов (проварка, замораживание, крепкий посол), указанных в разделе III настоящих Рекомендаций.

Внутренний жир и шпик обезвреживаются замораживанием, посолом или направляются на вытопку.

Обезвреженные заморозкой или посолом туши крупного рогатого скота и свиней направляются на промышленную переработку с использованием тепловых режимов: изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов.

Цистицеркоз (финноз) тенуикольный (серозных покровов)

При множественном поражении и тощей упитанности туша и другие продукты убоя (промысла) животных подлежат утилизации.

При единичных поражениях цистицерками проводится зачистка, после чего туши и другие продукты убоя (промысла) используются без ограничений, инвазированная обрезь подлежит утилизации.

4.1.84. Цистицеркоз пизиформный, цистицеркоз целлюлярный (кролики).

При пизиформном цистицеркозе тушки кроликов и другие продукты

убоя (без патологоанатомических изменений) используются без ограничений, проводится зачистка пораженных серозных покровов брюшной полости (брюшина, сальник).

При целлюлярном цистицеркозе кроликов в случае обнаружения цистицерков (при поражении цистицеркозом мышц) тушка и внутренние органы подлежат утилизации.

4.1.85. Чесотка.

Убой свиней при чесотке проводится со снятием шкуры. Туши и внутренние органы от больных животных при отсутствии патологоанатомических изменений используются без ограничений. Шкуры дезинфицируются.

При наличии патологоанатомических изменений пораженные участки зачищаются, а туши и другие продукты убоя (промысла) используются на изготовление вареных колбас и консервов. Туши истощенных животных с наличием дистрофических изменений в органах и тканях (гидремия, отечность лимфоузлов и др.) подлежат утилизации.

4.1.86. Чума верблюдов. Туши и продукты убоя уничтожаются.

4.1.87. Чума крупного рогатого скота.

Туша с внутренними органами и шкурой, кровь и все остальные продукты убоя (промысла), а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) с относящимися к ним другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат уничтожению сжиганием.

4.1.88. Эймериозы.

При отсутствии истощения, желтушного окрашивания и дистрофических изменений в туше мясо используется без ограничений, а пораженный кишечник и внутренние органы утилизируются.

Истощенные и желтушные туши и внутренние органы подлежат утилизации.

Тушки кроликов при отсутствии в них изменений используются для промышленной переработки с использованием тепловых режимов: изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов.

Пораженные органы (печень, кишечник) утилизируются. Истощенные и с желтушным окрашиванием тушки кроликов с внутренними органами утилизируются.

4.1.89. Эмфизематозный карбункул (эмкар).

Туша с внутренними органами и шкурой, а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) с относящимися к ним другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат уничтожению.

4.1.90. Энтеровирусный энцефаломиелит свиней (болезнь Тешена).

При наличии дистрофических или других патологоанатомических изменений в мышцах (в том числе абсцессов) туши с внутренними органами подлежат утилизации.

При отсутствии патологоанатомических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимается после

бактериологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляются на утилизацию или уничтожаются, а туши (мясо) используются после проварки или направляются на изготовление консервов.

При отсутствии сальмонелл туши, шпик и внутренние органы перерабатываются на вареные, варено-копченые колбасы, варено-копченые грудинки, корейки или консервы, или направляются на обезвреживание проваркой.

4.1.91. Энтеротоксемия.

Туши овец с внутренними органами и шкурами, а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) с относящимися к ним другими продуктами убоя (промысла) животных и все обезличенные продукты (ноги, вымя, уши, кровь и др.), полученные от убоя (промысла) других животных, смешанные с продуктами убоя (промысла) от больных энтеротоксемией животных подлежат уничтожению сжиганием.

4.1.92. Энцефаломиелиты лошадей.

Туши (мясо) направляются на проварку, а головы и пораженные органы – на утилизацию.

Шкуры дезинфицируются.

4.1.93. Эпизоотический лимфангоит.

Туши с внутренними органами и шкурами, а также соседние туши (по 2 с каждой стороны) с относящимися к ним другими продуктами убоя (промысла) животных подлежат уничтожению. Остальные туши, подозреваемые в обсеменении возбудителем эпизоотического лимфангоита по ходу технологического процесса, используются после проварки, а внутренние органы утилизируются. В случае невозможности обезвреживания туш проваркой они подлежат утилизации

4.1.94. Эстроз овец.

Туши и внутренние органы используются без ограничений. Головы и пораженные ткани глотки и гортани подлежат утилизации.

4.1.95. Эхинококкоз.

Туша или внутренние органы при множественном поражении мышц или внутренних органов подлежат утилизации.

В случае единичных поражений (мышц и внутренних органов) на утилизацию направляются только пораженные части туш и внутренних органов.

Непораженные части туш и внутренних органов используются без ограничений после обеззараживания методом проварки или методом замораживания, в соответствии с пунктами 3.2.1. и 3.2.6. Рекомендаций.

Тушки кроликов при множественном поражении эхинококками тушек и внутренних органов утилизируются. При единичных поражениях проводится зачистка, а непораженные части тушки и внутренних органов используются без ограничений.

4.1.96. Ящур.

При выявлении после убоя ящура туши, внутренние органы и другие продукты убоя (промысла) больных и контактировавших животных уничтожаются в соответствии с «Ветеринарными правилами»⁴.

Убой клинически здоровых восприимчивых животных в угрожаемой по ящуре зоне осуществляется на предприятиях по убою животных либо убойных пунктах, определенных специальной противозооотической комиссией, под наблюдением специалистов госветслужбы, с выполнением следующих условий по обработке мяса:

мясо должно быть снято с туш без костей, при этом должны быть удалены лимфатические узлы;

туши перед отделением мяса от костей подвергается созреванию при температуре выше 2°С течение не менее 24 часов после убоя, а значение рН при измерении в середине длиннейшей мышцы спины каждой половины туши должно быть не ниже 6,0.

Реализация мяса восприимчивых животных допускается в пределах территорий, имеющих статус благополучных по ящуре с вакцинацией в соответствии с решением о регионализации по ящуре. Иные продукты убоя подлежат уничтожению.

4.2. Режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) птицы при инфекционных и паразитарных болезнях птиц.

4.2.1. Аспергиллез.

При поражении легких и мышечной ткани тушки и внутренние органы утилизируются. При поражении легких утилизируются только внутренние органы, а тушки направляются на промышленную переработку с использованием тепловых режимов или проварку.

4.2.2. Болезнь Марека.

При генерализованном процессе, или поражении кожи и мышц, или при наличии истощения, желтухи независимо от степени поражения тушки с органами утилизируются. При отсутствии анемии или желтухи, патологоанатомических изменений в мышцах или при ограниченном поражении внутренних органов они утилизируются, а тушки подвергаются проварке или перерабатываются на консервы.

4.2.3. Болезнь Ньюкасла.

Тушки с внутренними органами, полученные от больной и подозреваемой в заболевании птицы, уничтожаются.

4.2.4. Боррелиоз (спирохетоз птиц), криптоспоридиоз, токсоплазмоз.

⁴ Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов ящура, утвержденные приказом Минсельхоза России от 24 марта 2021 года № 157 (зарегистрирован Минюстом России 29 апреля 2021 года, регистрационный № 63308).

При истощении и патологоанатомических изменениях во внутренних органах и мышцах тушки и внутренние органы утилизируются. При отсутствии изменений в мышцах при токсоплазмозе внутренние органы утилизируются, а тушки провариваются; при боррелиозе, криптоспориidioзе – направляются на проварку или прожарку.

4.2.5. Ботулизм.

Тушки с внутренними органами уничтожаются.

4.2.6. Высокопатогенный грипп птиц.

При высокопатогенном гриппе птиц: тушки с внутренними органами, полученные от больной, подозреваемой в заболевании или инфицировании птицы, уничтожаются⁵.

4.2.7. Гельминтозы (аскаридоз, гетеракидоз, дрепанидотениоз и другие гельминтозы).

Истощенные тушки с внутренними органами утилизируются. При отсутствии истощения пораженные внутренние органы утилизируются, а тушки используются без ограничений.

4.2.8. Гистомоноз (тифлогепатит).

Тушки провариваются, а внутренние органы утилизируются.

Пораженные внутренние органы (печень, железистый желудок, зоб) утилизируются, а тушки направляются на промышленную переработку с использованием тепловых режимов или проварку.

4.2.9. Грипп птиц (за исключением высокопатогенного гриппа птиц).

При низкопатогенном гриппе птиц: при отсутствии патологоанатомических изменений тушки и внутренние органы направляются на проварку или изготовление консервов. При наличии патологоанатомических изменений в тушках и (или) внутренних органах они направляются на утилизацию.

4.2.10. Инфекционный ларинготрахеит кур, инфекционный бронхит кур.

Пораженные органы и части тушек утилизируются. При отсутствии изменений (синюшность мышц, кровоизлияния и др.) тушки и органы подлежат проварке или тушки перерабатываются на консервы.

4.2.11. Инфекционный бурсит (болезнь Гамборо).

При наличии патологоанатомических изменений во внутренних органах и мышцах – тушки и другие продукты убоя утилизируются, при отсутствии изменений тушки используются после проварки и для изготовления консервов, внутренние органы утилизируются.

4.2.12. Колибактериоз.

При наличии патологоанатомических изменений в мышцах и

⁵ Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов высокопатогенного гриппа птиц, утвержденные приказом Минсельхоза России от 24 марта 2021 года № 158 (зарегистрирован Минюстом России 29 апреля 2021 года, регистрационный № 63309).

внутренних органах (перикардит, перигепатит, аэросаккулит, перитонит) тушки с органами утилизируются.

При наличии изменений только во внутренних органах тушки провариваются или направляются на изготовление консервов, а внутренние органы утилизируются.

4.2.13. Лейкоз.

При генерализованном процессе, или поражении кожи и мышц, или при наличии истощения, желтухи независимо от степени поражения тушки с органами утилизируются. При единичных поражениях внутренних органов, отсутствии анемии или желтухи, патологоанатомических изменений в мышцах внутренние органы утилизируются, а тушки провариваются или перерабатываются на консервы.

4.2.14. Листерия.

Головы и пораженные органы утилизируются. Тушки и непораженные органы провариваются.

4.2.15. Микоплазмозы.

При фибринозном поражении воздухоносных мешков тушки утилизируются; при отсутствии указанного поражения головы и внутренние органы утилизируются, а тушки провариваются или направляются на изготовление консервов.

4.2.16. Некробактериоз.

При септическом процессе тушки и внутренние органы утилизируются. При поражении только головы, шеи – они утилизируются, а тушки направляются и внутренние органы без изменений направляются на проварку и изготовление консервов.

4.2.17. Оспа (птица).

При генерализованном процессе тушки со всеми внутренними органами утилизируются, при поражении только головы – головы утилизируются, а тушки и органы используются после проварки или перерабатываются на консервы.

4.2.18. Парша.

Головы и шеи утилизируются, а тушки направляются на промышленную переработку с использованием тепловых режимов или проварку.

4.2.19. Пастереллез (птица).

Внутренние органы утилизируются. Тушки направляются на проварку или на изготовление консервов.

4.2.20. Патулинотоксикоз.

При патологоанатомических изменениях в мышцах и внутренних органах тушки и внутренние органы утилизируются. При отсутствии изменений в мышцах утилизируются только внутренние органы, а тушки направляются на промышленную переработку с использованием тепловых режимов или проварку.

4.2.21. Рожистая септицемия.

При отсутствии изменений в мышцах тушки провариваются, а внутренние органы утилизируются. При наличии патологоанатомических изменений в мышцах тушки с органами утилизируются.

4.2.22. Сальмонеллез (включая тиф-пульороз).

При наличии патологических изменений в тушках и внутренних органах, их направляют на утилизацию. При наличии патологоанатомических изменений только во внутренних органах: пораженные органы утилизируются, тушки направляются на проварку не менее 1,5 часа или для переработки в консервы.

4.2.23. Стафилококкоз.

При распространенном процессе (абсцессы в суставах, изменения в органах) всю тушку вместе с органами направляют на утилизацию.

При поражении одного из суставов удаляется пораженная часть, а тушки используются после проварки при 100 °С или прожарки при температуре жира 120 °С или направляются на изготовление консервов.

4.2.24. Стрептококкоз.

Тушки и внутренние органы утилизируются.

4.2.25. Туберкулез птиц.

При истощении тушки и наличии поражений внутренних органов – тушки с органами утилизируются.

При поражении туберкулезом отдельных органов, но при нормальной упитанности тушек – внутренние органы утилизируются, а тушки используются после проварки и для изготовления консервов.

Тушки, полученные от убой птицы, положительно реагирующей на туберкулин, при отсутствии туберкулезных поражений, используются после проварки или направляются для изготовления консервов.

4.2.26. Хламидиоз (орнитоз).

Тушки с внутренними органами, полученные от больной и подозреваемой в заболевании или заражении птицы, уничтожаются.

4.2.27. Эймериоз.

Пораженные органы утилизируются, тушки при упитанности не ниже средней провариваются, истощенные тушки с внутренними органами утилизируются.

4.2.27. Сибирская язва (страусы).

При подозрении на сибирскую язву убой страусов и движение туш и внутренних органов в убойном цехе останавливается и осуществляются мероприятия в соответствии с пунктом 4.1.58 настоящих Рекомендаций.