

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Н.Е. БОРИСЕНКО, О.В. КРОНЕВАЛЬД

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ.**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ
И ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

***Учебно-методическое пособие
для лабораторно-практических занятий
и самостоятельной работы студентов ФВМ***

Барнаул 2014

УДК 619:614.3:334.75:637

Рецензенты: к.в.н., доцент кафедры животноводства и ветеринарной медицины Алтайского ИПК руководителей и специалистов АПК
А.П. Кравцов;

к.в.н., доцент кафедры патанатомии и гистологии АГАУ
О.С. Мишина.

Борисенко Н.Е., Кроневальд О.В. Ветеринарно-санитарный контроль на производственных рынках. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству и переработке продуктов животного происхождения: учебно-методическое пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы студентов ФВМ. – Барнаул: РИО АГАУ, 2014. – 228 с.

В учебном издании представлены материалы НТД по вопросам ветеринарно-санитарного контроля (надзора) при реализации пищевой продукции на продовольственных рынках и производственному ветеринарно-санитарному контролю на предприятиях по производству и переработке продуктов животного происхождения.

Издание составлено с учетом требований ФГБОУ ВПО АГАУ направления подготовки 111900 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» от 28.10.2009 г. и в соответствии с примерной программой дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», утв. руководителем Департамента образовательной программы и стандартов профессионального образования, рекомендованной Министерством образования РФ для направления подготовки бакалавров, утвержденной 28.05.2003 г.

Предназначено для студентов ФВМ АГАУ направления 111900 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», квалификации бакалавр очной и заочной формы обучения при изучении дисциплин «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» и «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», а также для студентов ЦДОП АГАУ направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Рекомендовано к изданию методической комиссией ФВМ АГАУ (протокол № 4 от 06.11.2014 г.).

© Борисенко Н.Е., Кроневальд О.В., 2014
© ФГБОУ ВПО АГАУ, 2014

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	6
ТЕМА 1. ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОТДЕЛЕ ГОССВЕТНАДЗОРА ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	7
ТЕМА 2. ПОЛОЖЕНИЕ О ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ ВСЭ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ РЫНКЕ	9
ТЕМА 3. ДОЛЖНОСТНОЙ РЕГЛАМЕНТ ВЕТСПЕЦИАЛИСТА ГОССВЕТНАДЗОРА И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ (ВСЭ) И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ – КАК НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ, КОНКРЕТИЗИРУЮЩИЙ И ПОВЫШАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛЬНУЮ ДОЛЖНОСТНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КАЖДОГО ВЕТСПЕЦИАЛИСТА ДОКУМЕНТ	19
Занятие 1. Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке	19
Занятие 2. Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта	24
Занятие 3. Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке	27
Занятие 4. Должностной регламент начальника отдела госсветодзора по ВСЭ и безопасности продуктов и сырья животного происхождения	30
Занятие 5. Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госсветодзора (ПГВН) на хладокомбинатах и оптовых продовольственных базах (ОПБ)	36

Занятие 6. Должностной регламент ветврача убойного пункта (УП)	40
Занятие 7. Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госветнадзора на мясоперерабатывающем предприятии	44
ТЕМА 4. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ОСМОТР ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ ВМУ УТВ. 16.05.2000.	49
ТЕМА 5. ИНСТРУКЦИЯ О ПОРЯДКЕ БРАКОВКИ, НАПРАВЛЕНИЯ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ УТИЛИЗАЦИЮ И УНИЧТОЖЕНИЕ НЕПРИГОДНЫХ В ПИЩУ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ	102
ТЕМА 6. ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПО ВЫДАЧЕ ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ	106
ТЕМА 7. ОФОРМЛЕНИЕ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ВЕТЕРИНАРНЫХ ДОКУМЕНТОВ	116
ТЕМА 8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ МОЛОКА-СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЗ «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ	117
ТЕМА 9. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИЗООТИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО УБОЮ ЖИВОТНЫХ	131
ТЕМА 10. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ НА ПТИЦЕФАБРИКЕ	142

ТЕМА 11. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В ЦЕХАХ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ (ЦЕХА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА)	154
ТЕМА 12. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ВНУТРИ ХОЗЯЙСТВЕННОГО УБОЯ СКОТА НА МЯСО	166
ТЕМА 13. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ВСМУ) ПО КОНТРОЛЮ, НАДЗОРУ БОЕНСКИХ И МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ	175
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	227

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее учебно-методическое пособие преследует цель помочь студентам направления 111900 ФВМ Алтайского ГАУ усвоить программу двух дисциплин: «Ветеринарно-санитарный контроль на рынках» и «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», которые в своей основе содержат требования ветеринарных и санитарных нормативных документов, регламентирующих порядок обеспечения качества и безопасности пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения при производстве, хранении, перевозке, переработке, реализации и утилизации.

Ветеринарные специалисты названного профиля в своей повседневной работе и по долгу своей службы обязаны контролировать и обеспечивать соблюдение предприятиями и физическими лицами, занятыми в производстве и обороте названной продукции, требования ветеринарно-санитарных Правил и Норм, а ветеринарно-санитарный контроль может быть эффективным только в том случае если специалист его осуществляющий уверен в своих знаниях и требованиях.

**ТЕМА 1. ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОТДЕЛЕ ГОССВЕТНАДЗОРА
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Задание: изучить названное «Положение», подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Общее положения об Отделе.
2. Функция Отдела.
3. Права Отдела.
4. Организация деятельности Отдела и ответственность его начальника.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОТДЕЛЕ ГОССВЕТНАДЗОРА
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

I. Общие положения

1. Отдел по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения (далее – Отдел) является структурным подразделением краевого государственного бюджетного учреждения «Управление ветеринарии государственной ветеринарной службы Алтайского края по _____ району, городу» (далее – Учреждение).

В состав Отдела входят ветеринарные специалисты лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, осуществляющие деятельность на предприятиях по убою скота, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения.

Отдел в своей деятельности подчиняется непосредственно начальнику Учреждения.

2. Отдел в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными конституционными законами, федеральными законами, законами Российской Федерации, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации, Уставом (Основным Законом) Алтайского края, законами Алтайского края, постановлениями и распоряжениями Администрации края, иными нормативными правовыми актами, настоящим Положением.

II. Функции Отдела

2. Функциями Отдела являются:

2.1. контроль за исполнением ветеринарных правил при убое животных, переработке, хранении и реализации сырья и продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок, а также соблюдением ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве подконтрольной продукции;

2.2. участие в проведении на территории района (города) мероприятий по выявлению и установлению причин возникновения очагов разных и иных болезней животных, предупреждению их распространения, защите населения от болезней, общих для человека и животных;

2.3. проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения в случаях, предусмотренных ветеринарным законодательством;

2.4. контроль за соблюдением ветеринарных и санитарных показателей в подконтрольной продукции;

2.5. исполнение приказов, распоряжений, писем и консультирование по вопросам, касающимся компетенции Отдела;

2.6. формирование и предоставление в установленные сроки отчетности по вопросам, касающимся компетенции Отдела;

2.7. участие в проведении ветеринарно-санитарного обследования подконтрольных объектов случаях, предусмотренных законодательством;

2.8. участие в организации и проведении семинаров, совещаний по вопросам деятельности Отдела;

2.9. осуществление иных функций в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации и Алтайского края.

III. Права Отдела

3. Для реализации функций Отдел имеет право:

3.1. запрашивать и получать в установленном порядке необходимые материалы и информацию по вопросам деятельности Отдела;

3.2. сообщать начальнику Учреждения о необходимости приостановки или запрета производства, хранения или реализации подконтрольных грузов;

3.3. осуществлять отбор проб в случаях, предусмотренных законодательством;

3.4. вносить начальнику Учреждения предложения по вопросам деятельности Отдела.

IV. Организация деятельности Отдела

4. Руководство деятельностью Отдела осуществляется начальником, который назначается на должность и освобождается от должности начальником Учреждения.

Начальник Отдела:

4.1. осуществляет руководство Отделом, организует и планирует его деятельность;

4.2. распределяет должностные обязанности между сотрудниками Отдела;

4.3. представляет в установленном порядке на рассмотрение начальнику Учреждения вопросы, отнесенные к компетенции Отдела;

4.4. вносит на рассмотрение начальника Учреждения предложения о привлечении либо не привлечении сотрудников отдела к дисциплинарной ответственности.

V. Ответственность

5. Начальник Отдела несет персональную ответственность за выполнение функций, возложенных на Отдел.

5.1. Ответственность работников Отдела устанавливается должностными инструкциями.

ТЕМА 2. ПОЛОЖЕНИЕ О ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ (ГЛВСЭ) НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ РЫНКЕ

Задание: изучить и усвоить основные требования названного «Положения». Подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Во исполнение каких правовых и нормативных документов разработано Положение о ГЛВСЭ?
2. Основные требования, которым должна соответствовать ГЛВСЭ, ее структура и задачи.
3. Права и обязанности специалистов ГЛВСЭ.
4. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ.
5. Ответственность специалистов ГЛВСЭ.
6. Взаимодействие ветспециалистов ГЛВСЭ с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЛАБОРАТОРИИ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ РЫНКЕ**

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано во исполнении Закона РФ «О ветеринарии» от 14 мая 1993 г. №4979-1 (с изменениями от 30 декабря 2001 г. 29 июня, 22 августа 2004 г.), «Положения о государственном ветеринарном надзоре в РФ», утвержденного постановлением Правительства РФ от 19 июня 1994 г. №706 и «Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения», утвержденного постановлением Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263, ФЗ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ от 08.08.2001г. №134 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», постановлений Правительства РФ от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, от 16.04.2001 г. № 295 «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства РФ по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», постановления Правительства РФ от 06.08.1998 г. № 898 «Об утверждении Правил оказания платных ветеринарных услуг» и других нормативных правовых актов.

1.2 Государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках (далее «Лаборатория») является органом госветнадзора, организуется на постоянно действующем рынке любой организационно-правовой формы и вида собственности, специализирующемся на торговле животными, птицей, рыбой, пчелами, продуктами и сырьем животного и растительного происхождения.

Государственная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы подлежит аттестации в соответствии с действующим законодательством РФ.

1.3. Правила предназначены для специалистов Государственной ветеринарной службы Алтайского края, осуществляющих государственный ветеринарный контроль (надзор) и ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов, реализуемых на рынках.

1.4. Лаборатория находится в составе районного (городского) государственного ветеринарного учреждения (ГУ ТУВ района, города) по месту расположения рынка. В штат лаборатории входят ветеринарные врачи, ветеринарные фельдшеры (лаборанты), трихинеллоскописты, и ветеринарные санитары (а на территориях, пострадавших от радиационных аварий – ветврач- радиолог и техник – дозиметрист), численность которых устанавливается в зависимости от количества проводимых экспертиз продукции в среднем за рабочий день, а так же исходя из объема работ по государственному ветеринарному контролю за поднадзорными объектами, расположенными на территории рынка (Приложение 1)

1.5. Финансирование деятельности лаборатории осуществляется в порядке, установленном законодательством РФ и Алтайского края.

1.6. Лабораторию возглавляет заведующий - ветеринарный врач, имеющий стаж работы по ветеринарно-санитарной экспертизе не менее 3-х лет, прошедший специальную подготовку и аттестацию.

1.7. Заведующий лабораторией, специалисты и другие работники лаборатории подчиняются, а также назначаются на должность и освобождаются от занимаемой должности руководителем государственного ветеринарного учреждения, в штате которого состоит лаборатория.

1.8. Лаборатория имеет печать с указанием своего наименования (Приложение 19), клейма и штампы для клеймения мяса, журналы (Приложение 11-17) и бланки ветеринарных документов установленной формы, а также квитанции установленной формы и бланки заключения ветсанэкспертизы на право реализации продуктов животного и растительного происхождения на рынке.

1.9. Реализация на продовольственных рынках пищевых продуктов животного и растительного происхождения, допускается только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения заключения, удостоверяющего соответствие таких пищевых продуктов ветеринарно-санитарным требованиям (Приложение 5,6,7,8).

1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов проводится в соответствии с действующими стандартами, методиками, правилами и инструкциями.

1.11. Размещают лабораторию непосредственно в здании павильона рынка (типовые проекты, разработанные Гипросельпромом, № 807-90; №807-91 и др.; на рынках, построенных по старым проектам, допускается размещение лаборатории в специально построенном для нее здании, расположенным вблизи павильонов мясной и молочной торговли, в соответствии с типовым проектом № 807-89). Не до-

пускается размещать лабораторию во дворах, рядом со складами химических и других вредных веществ, в помещениях жилых домов, а так же в помещениях с выходом на проезжую часть улицы с интенсивным движением транспорта и пешеходов.

1.12. Лаборатория независимо от объема работы и места расположения в районе (городе), должна иметь необходимое количество помещений:

- отделение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и рыбы;
- отделение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов:

 - отделение для экспертизы продукции растительного происхождения и меда;
 - помещение для радиологических исследований;
 - комната для персонала и моечная с кладовкой для мелкого инвентаря;
 - холодильник (изолированную холодильную камеру) для временного хранения мясных туш, мясопродуктов (субпродуктов) и других продуктов, от которых отобраны пробы для лабораторных исследований;
 - низкотемпературная камера для обезвреживания финнозного мяса;
 - помещение для обезвреживания мяса и мясопродуктов (в т. ч. субпродуктов), оборудованное варочными котлами или автоклавами;

- кабинет заведующего Лабораторией

1.13. Помещения лаборатории должны быть оборудованы отоплением, освещением и вентиляцией, водопроводом с горячей и холодной водой, канализацией.

1.14. Прием в эксплуатацию помещений, предназначенных для размещения лаборатории, осуществляют главный государственный ветеринарный инспектор района (города).

1.15. В своей деятельности лаборатория является независимой от администрации (владельца) рынка, торгующих организаций, индивидуальных предпринимателей, граждан, потребителя продукции. При выполнении своих обязанностей ее работники находятся под защитой государства.

2. Задачи

2.1. Организация и проведение мероприятий по предупреждению распространения зоонозных и зооантропонозных болезней при торговле животными, птицей.

2.2. Обеспечение благополучия в ветеринарно-санитарном отношении реализуемой на рынке сырья и продукции животного и растительного происхождения, доставленной по ветеринарным сопроводительным документам.

2.3. Организация мероприятий по предупреждению распространения заразных болезней животных через сырье и продукты животного происхождения, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе.

3. Права и обязанности специалистов лаборатории

3.1. Осуществление государственного ветеринарного надзора за соблюдением правил торговли на рынке животными, птицей, продуктами животного (мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбопродуктов, раков, молока и молочных продуктов, яйца, меда) и растительного происхождения.

3.2. Проверка наличия и правильность оформления ветеринарных сопроводительных документов на животных, птицу, продукцию животного и растительного происхождения, реализуемых на рынке.

3.3. Проведение клинических и других обследований животных (птицы), поступающих для продажи на рынок, а при установлении болезни - направления их в государственное лечебное ветеринарное учреждение.

3.4. В целях осуществления ветеринарного надзора, беспрепятственное посещение расположенных на территории рынка торговых павильонов, магазинов, холодильников, холодильных камер, складов, других помещений торговли и хранения пищевых продуктов.

3.5. Контроль за соблюдением температурных режимов и условий хранения пищевых продуктов на холодильниках, а также хранения (в изолированных камерах холодильника) пищевых продуктов, от которых отобраны пробы для лабораторных исследований.

3.6. Организация и проведение радиологического контроля продукции животного и растительного происхождения в соответствии с «Положением о ветеринарном радиологическом контроле».

3.7. Проведение осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя всех видов сельскохозяйственных и промысловых животных, битой домашней птицы и пернатой дичи, рыбы, молока, молочных продуктов, меда, яиц и других, разрешенных к реализации пищевых продуктов, в том числе растительного происхождения, с обязательным отбором проб (приложение 3), согласно порядка, установленного действующими правилами ветеринарно-санитарной экспертизы и другими нормативными документами.

3.8. Организация и проведение ветеринарно-санитарного осмотра (идентификации) продуктов животного и растительного происхождения промышленного изготовления, реализуемых в фирменных магазинах рынка и имеющих знаки ветеринарного осмотра соответствующих предприятий-изготовителей.

3.9. Запрещение приема продукции животного происхождения на холодильники и склады рынка, а также торговли животными (птицей) без ветеринарных документов установленной формы и продажи продовольственного сырья и пищевых продуктов, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе или признанных недоброкачественными.

3.10. Проведение обязательной трихинеллоскопии свиных туш, кабанов, барсуков, медведей, нутрий и других животных, подверженных заболеванию трихинеллезом, а также шпика, независимо от результатов проведенных исследований до поступления продуктов на рынок.

3.11. Проведение, при наличии показаний, отбора проб (на бактериологические, биохимические, гистологические, радиологические и другие исследования) мяса, мясопродуктов, рыбы, молока, молочных продуктов, меда и других пищевых продуктов для направления их в ветеринарную лабораторию района (города), а в необходимых случаях – в краевую ветеринарную лабораторию (Приложение 4).

3.11. Проведение клеймения туш (полутуш, четвертин, тушек птицы и др.) и субпродуктов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.

3.12. Выдача заключений, заверенных печатью лаборатории, и других ветеринарных документов установленной формы (талонов, этикеток, квитанций), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции и разрешающих продажу ее на рынке (заключения действительны только на территории соответствующего рынка).

3.13. Осуществление контроля (идентификации) поступающего на рынок сырья и готовой пищевой продукции животного и растительного происхождения промышленного изготовления, в том числе сырья и продуктов импортного производства, с обязательной регистрацией в журнале (Приложение 17, 17-а) и отметкой на ветеринарном сопроводительном документе штампом лаборатории (Приложение 18).

3.14. Денатурация и уничтожение отобранных и отработанных проб сырья и пищевых продуктов, не выпущенных в реализацию (санитарная зачистка туш, органы и ткани с патологическими изменениями и другие конфискаты) после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и необходимых испытаний (исследований) с составлением соответствующего акта (Приложение 9).

3.15. Организация и контроль утилизации или уничтожения мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу с составлением соответствующего акта (Приложение 10).

3.16. Осуществление контроля за проведением на рынке мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

3.17. Проведение учета выявленных болезней, регистрация проведенных работ в журналах установленной формы, составление ветеринарной отчетности.

3.19. Проведение пропаганды ветеринарно-санитарных знаний среди работников рынка, торгующих граждан и покупателей.

4. Права и обязанности заведующего лабораторией

4.1. Организует работу Лаборатории согласно задач и функций, определенных настоящим Положением.

4.2. Обеспечивает подбор и расстановку ветеринарных специалистов, контролирует их работу, организует профессиональное обучение и повышение квалификации, определяет должностные обязанности работников лаборатории и утверждает правила внутреннего распорядка работы согласно установленным главой администрации района (города) часам и дням работы рынка.

4.3. Анализирует итоги работы по ветеринарно-санитарной экспертизе на рынке и вносит необходимые предложения начальнику ветеринарного учреждения по подчиненности, а также информирует его об установлении при осмотре животных (птицы) и при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения зооантропонозных и зоонозных заболеваний.

4.4. Дает администрации (владельцу) указания или письменные предписания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения выпуска продукции животного и растительного происхождения, отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям и правилам.

4.5. Получает от администрации (владельца) рынка и торгующих продуктами организаций, индивидуальных предпринимателей, граждан сведения и документы, необходимые для выполнения поставленных задач.

4.6. Устанавливает, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил, порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям.

4.7. Направляет начальнику государственного ветеринарного учреждения (по подчиненности) необходимые материалы на руководителя (владельца) или другое должностное лицо рынка, допустившее торговлю недоброкачественными продуктами, употребление которых может привести к заболеваниям населения болезнями, общими для человека и животных.

4.8. Информирует главного государственного ветеринарного инспектора района (города) о необходимости приостановления работы отдельных объектов или рынка в целом, если установлены грубые нарушения ветеринарно-санитарных правил и требований.

4.9. Осуществляет в пределах своей компетенции постоянное взаимодействие с органами санитарно-эпидемиологического надзора по вопросам защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

4.10. Участвует в проведении совместного санитарно-эпидемиологического и ветеринарно-санитарного расследования случаев заболевания людей, причиной которых могла быть продажа животных, птицы, рыбы или продовольственного сырья и продуктов животного происхождения.

5. Ответственность специалистов лаборатории

5.1. Специалисты лаборатории несут установленную Ветеринарным законодательством РФ ответственность за:

- правильность организации государственного ветеринарного надзора на рынке;

- выполнение возложенных на лабораторию задач и обязанностей, сохранность и правильное использование находящихся в распоряжении лаборатории денежных средств и материальных ценностей, а также за выполнение должностных обязанностей и правил внутреннего распорядка;

- правильность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, обоснованность заключений о ветеринарно-санитарном благополучии продовольственного сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения;

- своевременное принятие мер для обеспечения продажи продукции животного и растительного происхождения, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении и недопущения распространения заразных болезней через животных (птицу) и пищевые продукты, реализуемые на рынке;

- правильность оформления ветеринарных документов на реализуемую на рынке продукцию, а также ведение учетной отчетности и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

5.2. Специалисты лаборатории не несут ответственности за благополучие в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного сырья и пищевых продуктов, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в установленном порядке.

6. Взаимодействие с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка

6.1. Лаборатория осуществляет повседневный контроль за работой рынка в части, касающейся обеспечения надлежащего ветеринарно-санитарного состояния территории и всех торговых объектов и вспомогательных помещений, а также выпуска пищевой продукции, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении.

6.2. Администрация (владелец) и подчиненные ей контрольные службы обеспечивают:

- торговлю мясом и другими пищевыми продуктами, обязательно прошедшими ветеринарно-санитарную экспертизу в лаборатории;

- контроль за поступающей в реализацию готовой пищевой продукции животного и растительного происхождения промышленной выработки в части наличия на нее обязательного комплекта документов (сертификатов соответствия, ветеринарных сопроводительных документов с отметкой лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, гигиенических сертификатов и качественных удостоверений);

- поддержания в рабочем состоянии холодильной камеры-изолятора для временной передержки мяса и других продуктов до получения результатов лабораторных исследований;

- проведение обезвреживания условно-годного мяса под контролем специалистов лаборатории;

- проведение утилизации мяса и других продуктов (в т.ч. конфискатов), признанных непригодными в пищу людям, под контролем специалистов лаборатории;

- проведение санитарных дней, регулярной уборки и дезинфекции территории, торговых мест, холодильников и других вспомогательных помещений рынка;

- проведение профилактических и вынужденных мероприятий, предусмотренных ветеринарно-санитарными правилами, инструкциями и нормативными документами.

Наименование приложений к Положению о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке Алтайского края, имеющихся в электронном варианте данного учебно-методического пособия.

1. **Приложение 1.** Планирование и определение штата лаборатории (стр.13).
2. **Приложение 2.** Обязательный перечень оборудования для оснащения лаборатории (стр.18).
3. **Приложение 3.** Норма взятия проб пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленной выработки для проведения ветсанэкспертизы на продовольственных рынках специалистами ГЛВСЭ (стр.21)
4. **Приложение 4.** Акт отбора проб продовольственного сырья и пищевых продуктов (стр.26).
5. **Приложение 5.** Заключение серия 01-лаборатории ВСЭ на реализацию меда, молока, молочных продуктов (стр.29).
6. **Приложение 6.** Заключение серия 01-лаборатории ВСЭ на реализацию рыбы, рыбопродуктов и продуктов моря (стр.31).
7. **Приложение 7.** Заключение серия 01-лаборатории ВСЭ на реализацию растениеводческой продукции (стр.33).
8. **Приложение 8.** заключение серия 01-лаборатории ВСЭ на реализацию мяса, мясопродуктов и топленых жиров (стр.34).
9. **Приложение 9.** Акт сжигания проб и ветеринарных конфискаций (стр. 36).
10. **Приложение 10.** Заключение-предписания об использовании продовольственного сырья и пищевых продуктов (стр.38).
11. **Приложение 11.** Журнал ВСЭ мяса, мясных продуктов Ф.23 (М)-вет (стр.41).
12. **Приложение 12.** Журнал ВСЭ рыбы, морепродуктов, продуктов нерыбного промысла Ф.23(Р)-вет (стр.42).
13. **Приложение 13.** Журнал ВСЭ яйца Ф.23(Я)-вет (стр.44).
14. **Приложение 14.** Журнал ВСЭ молока и молочных продуктов Ф.24-вет (стр.45).
15. **Приложение 15.** Журнал ВСЭ продуктов растительного происхождения Ф.25-вет (стр.46).
16. **Приложение 16.** Журнал ВСЭ экспертиза меда Ф.26-вет (стр. 47).
17. **Приложение 17.** Журнал регистрации продукции промышленной выработки Ф.27-вет (стр.48).

**ТЕМА 3. ДОЛЖНОСТНОЙ РЕГЛАМЕНТ
ВЕТСПЕЦИАЛИСТА ГОССВЕТНАДЗОРА
И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ (ВСЭ)
И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ –
КАК НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ, КОНКРЕТИЗИРУЮЩИЙ
И ПОВЫШАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛЬНУЮ
ДОЛЖНОСТНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ
КАЖДОГО ВЕТСПЕЦИАЛИСТА ДОКУМЕНТ**

Занятие 1. Должностной регламент заведующего лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ) на продовольственном рынке.

Задание: изучить «Должностную инструкцию заведующего лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы», усвоить функции, задачи, должностные обязанности, права, ответственность заведующего ЛВСЭ; подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Правовые и нормативные документы, которыми должен руководствоваться заведующий ЛВСЭ?
2. Функции и задачи заведующего ЛВСЭ.
3. Должностные обязанности заведующего ЛВСЭ.
4. Права заведующего ЛВСЭ.
5. Ответственность заведующего ЛВСЭ.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ЗАВЕДУЮЩЕГО ЛАБОРАТОРИЕЙ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на основании трудового договора с _____
(Ф.И.О. должности лица, на которого составлена настоящая должностная инструкция)

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность заведующего лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы (далее – «заведующий лабораторией»).

1.2. На должность заведующего лабораторией назначается ветеринарный врач, имеющий высшее ветеринарное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

1.3. Назначение на должность заведующего лабораторией и освобождение от должности производится приказом начальника государственного учреждения «ТERRITORIALНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ ПО РАЙОНУ (Городу)» (далее - «ГУ ТУВ»).

1.4. Заведующий лабораторией непосредственно подчиняется начальнику отдела государственного ветеринарного надзора по ветеринарно-санитарной экспертизе и безопасности продуктов и сырья животного происхождения ГУ ТУВ и в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации и Алтайского края, Уставом ГУ ТУВ и настоящей должностной инструкцией.

1.5. На время отсутствия заведующего лабораторией (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке.

1.6. Работает по правилам внутреннего трудового распорядка учреждения в соответствии с графиком утвержденным начальником ГУ ТУВ и т. д.

1.7. Заведующий лабораторией должен знать:

Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

Закон Алтайского края от 13.11.1998 № 59-3С «О ветеринарии»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, утвержденное начальником управления ветеринарии администрации Алтайского края 13.04.2005 года;

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.;

Инструкцию по ветеринарному клеймению, утвержденную Минсельхозпродом РФ от 28.04.1994;

Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании

или уничтожении утвержденные постановлением Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263;

приказ Минсельхоза РФ от 16.11.2006 № 422 «Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»;

иные нормативные акты, регламентирующие вопросы ветеринарии.

2. Функции, задачи

2.1. Заведующий лабораторией:

2.1.1 Руководит деятельностью лаборатории;

2.1.2. Несет персональную ответственность за выполнение возложенных на лабораторию функций;

2.1.3. Планирует работу лаборатории, определяют должностные обязанности специалистов лаборатории, координирует их деятельность;

2.1.4. Организует и контролирует проведение мероприятий, направленных на диагностику, недопущение распространения и ликвидацию заразных болезней, общих для человека и животных;

2.1.5. Проводит просветительную работу ветеринарно-санитарных знаний;

2.1.6. Осуществляет мероприятия по контролю за:

-безопасностью условий реализации на продовольственном рынке пищевых продуктов животного и растительного происхождения не-промышленного изготовления;

-условиями утилизации некачественных, опасных пищевых продуктов животного происхождения, в том числе их уничтожения;

-организацией и проведением ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на предотвращение болезней животных, общих для животных и человека.

3. Должностные обязанности

3.1. Заведующий лабораторией:

3.1.1. организует работу лаборатории согласно задач и функций, определенных настоящей инструкцией;

3.1.2. осуществляет государственный ветеринарный контроль за выполнением ветеринарных норм и правил, методических указаний, ГОСТов при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства;

3.1.3. несет ответственность за достоверность, объективность и точность результатов испытаний согласно нормативно-технической документации;

- 3.1.4. информирует главного ветеринарного инспектора района (города) о случаях выявления болезней, общих для человека и животных;
- 3.1.5. контролирует проведение органолептических, физико-химических, микроскопических исследований;
- 3.1.6. несет ответственность о своевременной поверке средств измерения;
- 3.1.7. следит за правильным ведением учетной документации, своевременным обеспечением лаборатории необходимым оборудованием, химическими реактивами, специальной одеждой и т.д.;
- 3.1.8. осуществляет контроль за сохранностью и правильностью расходования спирта, химических реагентов и других материалов;
- 3.1.9. составляет отчет о работе лаборатории и представляет в установленные сроки в ГУ ТУВ;
- 3.1.10. дает администрации (владельцу) указания или письменные предписания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения выпуска безопасной в ветеринаром отношении продукции животного и растительного происхождения;
- 3.1.14. отбирает пробы для проведения лабораторных исследований;
- 3.1.15. устанавливает порядок обеззараживания, переработки, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям;
- 3.1.16. информирует главного государственного ветеринарного инспектора территории, руководителя (владельца) рынка о выявлении нарушений ветеринарно-санитарных требований, вносит предложения о приостановке работы объектов на рынке;
- 3.1.17. осуществляет в пределах своей компетенции постоянное взаимодействие с контролирующими органами по вопросам защиты населения от болезней, общих для человека и животных;
- 3.1.18. участвует в расследовании случаев заболевания людей болезнями, общими для человека и животных;
- 3.1.19. осуществляет операции (выполнение работ) по приему, учету, выдаче и хранению денежных средств с обязательным соблюдением правил, обеспечивающих их сохранность;
- 3.1.20. передает в соответствии с установленным распорядком денежные средства в кассу ГУ ТУВ;
- 3.1.21. принимает все меры для обеспечения сохранности вверенных ему денежных средств и предотвращения ущерба;

3.1.22. своевременно сообщает главному бухгалтеру или начальнику о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенных ему денежных средств;

3.1.23. не разглашает известные ему сведения об операциях по приему, учету, хранению и передаче денежных средств, поступающих от оказания платных ветеринарных услуг.

4. Права

4.1.1. получать от администрации (владельца) рынка и торгующих граждан сведения и документы, необходимые для выполнения поставленных задач;

4.1.2. запрещает продажу продовольственного сырья и пищевых продуктов животного, растительного происхождения, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе или признанных недоброкачественными;

4.1.3. предъявлять предприятиям, учреждениям, организациям и гражданам требования о выполнении (проведении) ветеринарно-санитарных мероприятий, а также осуществлять контроль за их выполнением в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства;

4.1.4. Направлять главному государственному ветеринарному инспектору района (города) материалы:

о нарушении ветеринарно-санитарных правил;

о проведении служебных расследований в отношении подчиненных работников;

об организации и улучшении работы отдела.

4.1.5. производить отбор проб для проведения лабораторных исследований в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства.

5. Ответственность

5.1. Заведующий лаборатории несет ответственность за:

5.1.1. организацию ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение безопасной реализации пищевой продукции животного и растительного происхождения;

5.1.2. выполнение возложенных на лабораторию задач и обязанностей;

5.1.3. сохранность и правильное использование денежных средств и материальных ценностей;

5.1.4. правильное проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения;

5.1.5. своевременное принятие мер в части недопущения распространения заразных болезней через животных (птицу) и пищевые продукты животного происхождения, реализуемые на рынке;

5.1.6. правильное оформление ветеринарных документов на продукцию животного происхождения, а также ведение учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

5.1.7. использование в полной мере прав, предоставленных данной инструкцией;

5.1.8. несвоевременное информирование начальника ГУ ТУВ о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему имущества (денежных средств, поступающих от оказания Работником платных ветеринарных услуг физическим и юридическим лицам, индивидуальным предпринимателям);

5.1.9. причинение материального ущерба – в пределах, определенных трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации;

5.1.10. надлежащее выполнение возложенных должностных обязанностей и соблюдение правил внутреннего трудового распорядка.

С должностной инструкцией ознакомлен, один экземпляр получил на руки.

_____ « ____ » 200_ г.

Занятие 2. Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта.

Задание: изучить «Должностную инструкцию ветеринарно-санитарного эксперта», усвоить, что должны знать ветсанэксперт, его должностные обязанности, права и ответственность; подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Нормативно-правовые документы и знания, которыми должен руководствоваться ветсанэксперт?
2. Должностные обязанности ветсанэксперта.
3. Права ветсанэксперта.
4. Ответственность ветсанэксперта.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ЭКСПЕРТА [НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ, ПРЕДПРИЯТИЯ]

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1.1. Ветеринарно-санитарный эксперт относится к категории специалистов и непосредственно подчиняется [наименование должности руководителя].

1.1.2. На должность ветеринарно-санитарного эксперта принимается лицо, имеющее [вписать нужное] образование, стаж работы [вписать нужное].

1.1.3. На должность ветеринарно-санитарный эксперт назначается и освобождается от должности [наименование должности руководителя].

2. Ветеринарно-санитарный эксперт должен знать:

- законы Российской Федерации, нормативно-правовые акты региональных и местных органов управления по вопросам осуществления ветеринарной деятельности;

- трудовое законодательство Российской Федерации;

- порядок осмотра животных;

- причины, механизмы развития, клинические проявления, методы диагностики, осложнения, принципы лечения и профилактики болезней животных;

- правила техники безопасности при работе с медицинскими инструментами и оборудованием;

- основы экономики, организации производства, труда и управления, системы оплаты труда, материального стимулирования, методы нормирования труда;

- правила по охране труда и пожарной безопасности;

- [Вписать нужное].

Профессионально важные качества: [перечислить качества].

3. Должностные обязанности

3.1.На ветеринарно-санитарного эксперта возлагаются следующие должностные обязанности:

3.2.1. Входной и выходной контроль качества мяса на [организация, предприятие].

3.2.2. Контроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил на всех этапах переработки, хранения, транспортировки мяса.

3.2.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш.

3.2.4. Выдача заключения о безопасности мяса.

3.2.5. Клеймение мяса.

3.2.6. Контроль соблюдения санитарных норм и ведения санитарной документации.

3.2.7. Управление подчиненным ему персоналом.

3.2.8. Выдача ветеринарно-сопроводительных документов.

3.2.9. Осуществляет исследование причин возникновения, процессов протекания болезней животных, разборку методов их лечения и профилактики.

3.2.10. Выполняет родственные по содержанию обязанности;

3.2.11. [Вписать нужное].

4. Права работника

4.1 Ветеринарно-санитарный эксперт имеет право:

4.1.1. Запрашивать и получать необходимую информацию и документы, относящиеся к вопросам его деятельности.

4.1.2. Вносить предложения непосредственному руководителю по совершенствованию работы, связанной с предусмотренными настоящей должностной инструкцией обязанностями.

4.1.3. Требовать от руководства оказания содействия в исполнении своих профессиональных обязанностей и осуществлении прав.

4.1.4. Привлекать всех специалистов организации (предприятия) к решению задач, возложенных на него.

4.1.5. Повышать квалификацию в установленном законом порядке.

4.1.6. Принимать участие в работе совещаний, конференций, на которых рассматриваются вопросы, относящиеся к его профессиональной компетенции.

4.1.7. На все предусмотренные законодательством социальные гарантии.

4.1.8. Иные права, предусмотренные трудовым законодательством.

5. Ответственность работника

5.1 Ветеринарно-санитарный эксперт несет ответственность:

5.1.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, - в пределах, определенных действующим трудовым законодательством РФ.

5.1.2. За причинение материального ущерба работодателю - в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством РФ;

5.1.3. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, - в пределах, определенных действующим административным, уголовным, гражданским законодательством РФ.

Руководитель кадровой службы
[инициалы, фамилия]
подпись]

[число, месяц, год]

Согласовано:

Начальник юридического отдела
[инициалы, фамилия]
подпись]

[число, месяц, год]

С инструкцией ознакомлен:

[инициалы, фамилия]
подпись]

[число, месяц, год]

Занятие 3. Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на производственном рынке.

Задание: изучить «Должностную инструкцию государственного ветеринарного врача-контролера на рынке», усвоить, что должен знать ветврач-контролер на рынке, его функции, задачи, должностные обязанности, права и ответственность; подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы:**

- 1.Что должен знать ветврач-контролер?
- 2.Функции и задачи ветврача-контролера.
- 3.Должностные обязанности ветврача-контролера.
4. Права и ответственность ветврача-контролера на рынке.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА-КОНТРОЛЕРА НА РЫНКЕ

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на основании трудового договора с _____

(Ф.И.О. должности лица, на которого составлена настоящая должностная инструкция)

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет должностные обязанности, права и ответственность государственного ветеринарного врача-контролера на рынке (далее госветконтролер).

1.2. На должность государственного ветеринарного врача- контролера назначается ветеринарный врач, имеющий высшее ветеринарное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

1.3. Назначение на должность государственного ветеринарного врача- контролера и освобождение от должности производится приказом начальника государственного учреждения «ТERRITORIALНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ ПО _____ РАЙОНУ (Городу)» (далее - «ГУ ТУВ»).

1.4. Госветконтролер непосредственно подчиняется начальнику отдела государственного ветеринарного надзора по ветеринарно-санитарной экспертизе и безопасности продуктов и сырья животного происхождения ГУ ТУВ и в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации и Алтайского края, Уставом ГУ ТУВ и настоящей должностной инструкцией.

1.5. На время отсутствия госветконтролера (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке.

1.6. Работает по правилам внутреннего трудового распорядка учреждения в соответствии с графиком утвержденным начальником ГУ ТУВ.

1.7. Госветконтролер должен знать:

Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

закон Алтайского края от 13.11.1998 № 59-3С «О ветеринарии»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, утвержденное начальником управления ветеринарии администрации Алтайского края 13.04.2005 года;

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.;

Инструкцию по ветеринарному клеймению, утвержденную Минсельхозпродом РФ от 28.04.1994;

Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании

или уничтожении утвержденные постановлением Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263;

приказ Минсельхоза РФ от 16.11.2006 № 422 «Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»;

иные нормативные акты, регламентирующие вопросы ветеринарии.

2. Функции, задачи

2.1. Государственный ветеринарный контролер:

2.1.1. несет персональную ответственность за выполнение возложенных функций;

2.1.2. осуществляет мероприятия по контролю за:

безопасностью условий реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления;

организацией и проведением ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на предотвращение болезней животных, общих для животных и человека.

2.1.3. проводит просветительную работу ветеринарно-санитарных знаний.

3. Должностные обязанности

3.1. Госветконтролер:

3.1.1. проводит государственный ветеринарный контроль за поступлением, хранением и реализацией на рынке продуктов и сырья животного и растительного происхождения непромышленного изготовления с регистрацией в журнале учета.

3.1.2. Осуществляет контроль за работой холодильного оборудования, санитарным состоянием рынка;

3.1.3. составляет отчет о работе и представляет в установленные сроки в ГУ ТУВ;

3.1.4. дает администрации (владельцу) указания по вопросам ветеринарии с целью обеспечения выпуска безопасной в ветеринаром отношении продукции животного и растительного происхождения;

3.1.5. информирует главного государственного ветеринарного инспектора территории, руководителя (владельца) рынка о выявлении нарушений ветеринарно-санитарных требований, вносит предложения о приостановке работы объектов на рынке;

3.1.6. осуществляет в пределах своей компетенции постоянное взаимодействие с контролирующими органами по вопросам защиты населения от болезней, общих для человека и животных;

3.1.7. по указанию главного государственного ветеринарного инспектора принимает участие в расследовании случаев заболевания людей болезнями, общими для человека и животных;

4. Права

4.1.1. Получает от администрации (владельца) рынка и торгующих граждан сведения и документы, необходимые для выполнения поставленных задач;

4.1.2. Запрещает продажу продовольственного сырья и пищевых продуктов животного, растительного происхождения, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе или признанных недоброкачественными;

4.1.3. Предъявляет предприятиям, учреждениям, организациям и гражданам требования о выполнении (проведении) ветеринарно-санитарных мероприятий, а также осуществляет контроль за их выполнением в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства.

5. Ответственность

5.1. Несет ответственность за:

5.1.1. проведение ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на реализацию пищевой продукции животного и растительного происхождения безопасной ветеринарном отношении;

5.1.2. выполнение возложенных на задач и обязанностей;

5.1.3. своевременное принятие мер в части недопущения распространения заразных болезней через пищевые продукты животного происхождения;

5.1.4. использование в полной мере прав, предоставленных данной инструкцией;

5.1.5. надлежащее выполнение возложенных должностных обязанностей и соблюдение правил внутреннего трудового распорядка.

С должностной инструкцией ознакомлен, один экземпляр получил на руки.

_____ « _____ » 200 г.

Занятие 4. Должностной регламент начальника отдела государственного ветеринарного надзора по ветеринарно-санитарной экспертизе и безопасности продуктов и сырья животного происхождения.

Задание: изучить «Должностную инструкцию начальника отдела госветнадзора по ветсанэкспертизе и безопасности продуктов и сырья

животного происхождения», усвоить функции, задачи, должностные обязанности, права и ответственность начальника названного отдела; подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Что должен знать начальник отдела?
2. Функции и задачи начальника отдела.
3. Должностные обязанности начальника отдела.
4. Права начальника отдела.
5. Ответственность и взаимодействие начальника отдела с другими органами надзора и контроля.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
НАЧАЛЬНИКА ОТДЕЛА
ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА
ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ
И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ
И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (ДАЛЕЕ ОТДЕЛ)**

(наименование организации, предприятия)
" " 20__ г. N _____

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на основании трудового договора с

(Ф.И.О., наименование должности лица,
на которого составлена настоящая должностная инструкция)

и в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1. На должность начальника отдела назначается ветеринарный врач имеющий высшее образование и стаж (опыт) работы по специальности не менее 3 лет.

1.2. Назначение на должность начальника отдела и освобождение от должности производится приказом начальника ГУ «Территориальное управление ветеринарии Государственной ветеринарной службы Алтайского края по _____ району (городу)».

1.3. Начальник отдела непосредственно подчиняется начальнику ГУ «Территориальное управление ветеринарии Государственной ветеринарной службы Алтайского края» и в своей деятельности руководствуется положением учреждения, отдела и настоящей должностной инструкцией;

1.4. На время отсутствия начальника отдела (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке;

1.5. Работает по правилам внутреннего трудового распорядка учреждения, в части режима рабочего времени, охраны труда и т. д.;

1.6. Учреждение обеспечивает служебным помещением (рабочий стол), средствами связи, специальной одеждой (при необходимости), транспортом для проезда по делам, связанным с исполнением служебных обязанностей и т.д.;

1.7. Начальник отдела должен знать:

законы Российской Федерации и Алтайского края «О ветеринарии»; ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях; правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.; инструкцию по ветеринарному клеймению, утвержденную Минсельхозпродом РФ от 28 апреля 1994 г.; инструкцию о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение не-пригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях утвержденную Главным госветинспектором РФ 10 июля 1996 г. № 13-7-2/681; приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов", иные нормативно правовые акты, регламентирующие вопросы ветеринарии.

2. Функции задачи

2.1. Руководит деятельностью Отдела.

2.2. Несет персональную ответственность за выполнение возложенных на Отдел функций.

2.3. Планирует работу Отдела, определяет должностные обязанности специалистов отдела, координирует их деятельность, обеспечивает своевременную подготовку и переподготовку специалистов отдела.

2.4. Организует и контролирует проведение мероприятий, направленных на диагностику, недопущение распространения и ликвидацию заразных болезней, общих для человека и животных.

2.5. Проводит просветительную работу ветеринарно-санитарных знаний.

2.6. Осуществляет мероприятия по контролю за:

- безопасностью в ветеринарном отношении пищевых продуктов животного происхождения (мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов сырых, яиц и продуктов их первичной переработки, рыбы и морепродуктов, меда и продуктов пчеловодства);
- безопасностью в ветеринарном отношении условий заготовки пищевых продуктов животного происхождения, подготовки их к производству, изготовления, ввоза на территорию района (города), хранения, транспортировки и поставок;
- безопасностью условий реализации на продовольственных рынках пищевых продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления;
- условиями утилизации некачественных, опасных пищевых продуктов животного происхождения, в том числе их использования на корм животных, или уничтожения;
- организацией и проведением ветеринарно-санитарных и противоэпизоотических мероприятий, направленных на предотвращение болезней животных, общих для животных и человека.

3. Должностные обязанности

3.1. Организует государственный ветеринарный надзор на предприятиях занятых убоем скота (птицы), заготовкой, переработкой и хранением продовольственного и технического сырья животного происхождения.

3.1. Обеспечивает контроль по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

3.2. Контролирует соблюдение требований ветеринарных норм правил при заготовке, убое животных, переработке, хранении и реализации продуктов животноводства; ввозе и вывозе подконтрольных грузов; производстве технических продуктов животного происхождения; проектировании, строительстве и реконструкции объектов ветеринарного назначения (боенские предприятия, птицефабрики, мясоперерабатывающие предприятия, хладокомбинаты и т.д.).

3.3. Осуществляет контроль за деятельностью подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по убою, переработке и хранению продуктов животноводства, организует профессиональное обучение и повышение квалификации, определяет должностные обязанности и представляет их на утверждение главному государственному ветеринарному инспектору.

3.4. Ведет учет (реестр) юридических и физических лиц, осуществляющих заготовку, убой животных, переработку, хранение, перевозку и реализацию продуктов и сырья животного происхождения.

3.5. Проводит (организует) мероприятия по контролю (проверки) в отношении юридических и физических лиц занятых заготовкой, убоем животных, переработкой, хранением, перевозкой и реализацией продукции животного происхождения с целью предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного Законодательства.

3.6. Принимает участие в работе комиссий по обследованию предприятий занимающихся ввозом, переработкой, хранением и реализацией импортного мясосырья, рыбы и т.д.

3.7. Проводит (при необходимости) ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животного и растительного происхождения согласно установленного порядка.

3.8. Проводит осмотр партий подконтрольных грузов с целью выдачи ветеринарных сопроводительных документов.

3.9. Осуществляет контроль за нормированием ветеринарно-санитарных показателей обеспечивающих безопасность здоровья человека и животных.

3.10. Выдает ветеринарные и другие документы установленной формы.

4. Права

4.1. Начальник отдела имеет право:

- предъявлять предприятиям, учреждениям, организациям и гражданам требования о выполнении (проведении) ветеринарно-санитарных мероприятий, а также осуществлять контроль за их выполнением в установленном законом порядке;

- вносить предложения о приостановке деятельности предприятий, организаций и граждан, нарушающих требования ветеринарного законодательства, действия ветеринарных регистрационных удостоверений, передаче материалов в следственные органы для возбуждения уголовных дел и проведении служебного расследования другими органами контроля (надзора);

- принимать участие в подготовке вопроса о предоставлении земельного участка под строительство предприятий по производству и хранению продуктов животноводства;

- вносить предложения о введении ограничений направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и массовых незаразных болезней животных;

- получать от предприятий, учреждений, организаций, граждан сведения и документы, необходимые для выполнения возложенных на него задач;
- отбирать пробы для проведения лабораторных исследований;
- выступать с ходатайством перед главным госветинспектором района (города) о наказании виновных в случаях выявления нарушений требований Закона Российской Федерации "О ветеринарии" и ветеринарно-санитарных норм и правил.

5. Ответственность

5.1. Несет ответственность за:

- ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей предусмотренных настоящей должностной инструкцией в пределах действующего трудового законодательства Российской Федерации;
- правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности в пределах действующего административного, уголовного и гражданского законодательства Российской Федерации;
- правильное и своевременное принятие мер по обеспечению выпуска продукции безопасной в ветеринарно-санитарном отношении и недопущение распространения заразных болезней через продукты животноводства;
- правильную организацию государственного ветеринарного надзора и контроля на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства;
- обоснованность заключений в отношении продуктов животного происхождения;
- правильность оформления и выдачу ветеринарных сопроводительных документов, других документов, а также ведения учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;
- соблюдение правил внутреннего распорядка, а также за сохранность имущества и оргтехники закрепленной за отделом.

6. Взаимодействие

6.1. В своей деятельности взаимодействует с другими органами государственного надзора и контроля по вопросам:

- проведения организационных, профилактических, противоэпизоотических мероприятий, направленных на не допущение заноса карантинных и особо опасных заболеваний, общих для человека и животных, предотвращение использования населением недоброкачественной продукции животного происхождения;

- обмена информацией по мониторингу загрязнения объектов внешней среды, продукции животноводства, а также информацией о каждом случае выявления болезней, общих для человека и животных;

- ветеринарно-санитарной аттестации предприятий, занятых заготовкой, убоем животных, переработкой, хранением и реализацией продукции животноводства.

Руководитель структурного подразделения _____
(подпись) (инициалы, фамилия)
" " 20 __г.

С инструкцией ознакомлен: _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Занятие 5. Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госветнадзора (ПГВН) на хладокомбинатах и оптовых продовольственных базах (ОПБ).

Задание: изучить названную «Инструкцию» подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Нормативно-правовые документы, которыми должен в своей работе руководствоваться ветврач подразделения госветнадзора (ПГВН) на хладокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ).
2. Должностные обязанности ветврача ПГВН на ХК и ОПБ.
3. Права и ответственность ветврача ПГВН на ХК и ОПБ.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА (ФЕЛЬДШЕРА)
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА
НА ХЛАДОКОМБИНАТАХ,
ОПТОВЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ БАЗАХ
(ДАЛЕЕ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ ИЛИ ФЕЛЬДШЕР)**

(наименование организации, предприятия)
" " 20 __г. N _____

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на основании трудового договора с _____

(Ф.И.О., наименование должности лица, на которого

и в соответствии с составлена настоящая должностная инструкция)

положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

1.1. Ветеринарный врач относится к категории специалистов.

1.2. На должность ветеринарного врача (фельдшера) назначается специалист, имеющий высшее ветеринарное (среднее специальное) образование.

1.3. Назначение на должность ветеринарного врача и освобождение производится приказом ГУ «ТERRITORIALНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИНАРИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ по _____ району (городу)».

1.4. Ветеринарный врач (фельдшер) должен знать:

- Закон РФ «О Ветеринарии», закон Алтайского края «О ветеринарии», правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г., инструкцию по ветеринарному клеймению Минсельхозпрод РФ от 28 апреля 1994 г., СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников, приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов", положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 14 октября 1994 г. N 13-7-2/173), постановления правительства в области ветеринарии;

- правила организации работы, техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием;

- основы законодательства о труде и охране труда Российской Федерации;

- правила внутреннего трудового распорядка, предприятия;

- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;

- иные нормативные акты в области ветеринарии.

1.5. Ветеринарный врач (фельдшер) непосредственно подчиняется

(начальнику отдела госветнадзора)

и в своей деятельности руководствуется положением учреждения, распоряжениями его руководства и настоящей должностной инструкцией.

1.6. На время отсутствия ветеринарного врача (фельдшера) (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке.

2. Должностные обязанности

Ветеринарный врач (фельдшер):

2.1. Осуществляет государственный ветеринарный надзор за поступлением на предприятие подконтрольной госветнадзору продукции (далее продукция), включая проверку правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов, наличие документов удостоверяющих качество, их соответствие фактически поступившей продукции, соблюдение правил транспортировки, а так же при отпуске их в торговую сеть.

2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продукции.

2.3. Решает вопрос о проведении, при наличии показаний лабораторных исследований продукции.

2.4. Контролирует своевременную утилизацию или уничтожение ветеринарных конфискатов, забракованной продукции.

2.5. Оформляет заключения и составляет акты на забракованную продукцию.

2.6. Регистрирует проводимую работу в журналах установленной формы, ведет ветеринарную отчетную и учетную документацию.

2.7. Организовывает контроль за температурными режимами производственных помещений, условиями хранения сырья и готовой продукции.

2.8. Выдает ветеринарные сопроводительные документы, заключения и другие ветеринарные документы установленной формы, удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие реализуемой продукции.

2.9. Немедленно информирует главного госветинспектора района (города) об установлении при ветеринарно-санитарной экспертизе зоонтропонозных, контагиозных, зоонозных заболеваний.

2.10. Постоянно контролирует правильность проведения санитарных мероприятий на предприятии.

3. Права

Ветеринарный врач (фельдшер) имеет право:

3.1. Давать администрации и специалистам предприятия указания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения реализации продукции, отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям и правилам.

3.2. Проводить отбор проб сырья, продукции и материалов для проведения ветеринарно-санитарных исследований.

3.3. Требовать от администрации и специалистов предприятия сведения, необходимые для выполнения поставленных задач.

3.4. Беспрепятственно посещать все производственные объекты предприятия.

3.5. Сообщать вышестоящему главному государственному ветеринарному инспектору о необходимости приостановления работ, в случаях, когда установлено нарушение ветеринарно-санитарных требований.

3.6. Принимать решение о возможности и условиях приема мясо – сырья, продуктов убоя животных, вспомогательной продукции и реализации готовой продукции.

3.7. Выступать с ходатайством перед главным госветинспектором района (города) о наказании виновных в случаях выявления нарушения требований Закона Российской Федерации "О ветеринарии" и ветеринарно-санитарных правил.

4. Ответственность

Ветеринарный врач несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах действующего трудового законодательства Российской Федерации.

4.2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах действующего административного, уголовного и гражданского законодательства Российской Федерации.

4.3. За правильное и своевременное принятие мер для обеспечения реализации продукции, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении, и недопущения распространения заразных болезней;

4.4. За правильность организации государственного ветеринарного надзора на предприятии;

4.5. За обоснованность заключений в ветеринарно-санитарном благополучии пищевых продуктов животного происхождения;

4.6. За правильность оформления ветеринарных сопроводительных свидетельств и других ветеринарных документов на реализуемую продукцию, а также ведения учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

4.7. Ветеринарный врач (фельдшер) не несет ответственность за качество продукции по показателям, не предусмотренным ветеринарно-санитарными правилами.

Руководитель структурного подразделения _____
(подпись) (инициалы, фамилия)
" " 20 г.

С инструкцией ознакомлен: _____
(подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Занятие 6. Должностной регламент ветврача убойного пункта (УП).

Задание: изучить названную «Инструкцию» подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Нормативно-правовые вопросы, которыми должен в своей работе руководствоваться ветврач убойного пункта (УП).
 2. Должностные обязанности ветврача УП.
 3. Права и ответственность ветврача УП.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА (ФЕЛЬДШЕРА)
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА
НА ПРЕДПРИЯТИИ ПО УБОЮ ЖИВОТНЫХ
(ДАЛЕЕ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ ИЛИ ФЕЛЬДШЕР)**

(наименование организации, предприятия)
" " 20 г. N

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на основании трудового договора с _____
(Ф.И.О., наименование должности лица, на которого

и в соответствии составлена настоящая должностная инструкция) положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Российской Федерации.

1. Общие положения

- 1.1. Ветеринарный врач относится к категории специалистов.
 - 1.2. На должность ветеринарного врача (фельдшера) назначается специалист, имеющий высшее ветеринарное (среднее специальное) образование, прошедший комиссионную, с участием представителя управления ветеринарии Алтайского края аттестацию по практическим и теоретическим вопросам по ветеринарно-санитарной экспертизе.
 - 1.3. Назначение на должность ветеринарного врача и освобождение производится приказом ГУ «ТERRITORIALНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕ-

теринарии Государственной ветеринарной службы Алтайского края по _____ району (городу)».

1.4. Ветеринарный врач (фельдшер) должен знать:

- Закон РФ «О Ветеринарии», закон Алтайского края «О ветеринарии», правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г., инструкцию по ветеринарному клеймению Минсельхозпрод РФ от 28 апреля 1994 г., инструкцию о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях утв. Главным госветинспектором РФ 10 июля 1996 г. № 13-7-2/681, Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов", постановления правительства в области ветеринарии;

- правила организации работы, техники безопасности при работе с животными, боенскими инструментами и оборудованием;

- основы законодательства о труде и охране труда Российской Федерации;

- правила внутреннего трудового распорядка, предприятия;

- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;

- иные нормативные акты в области ветеринарии.

1.5. Ветеринарный врач (фельшер) непосредственно подчиняется

(начальнику отдела госветнадзора)

и в своей деятельности руководствуется положением учреждения, распоряжениями его руководства и настоящей должностной инструкцией.

1.6. На время отсутствия ветеринарного врача (фельдшера) (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке.

2. Должностные обязанности

Ветеринарный врач (фельдшер):

2.1. Осуществляет государственный ветеринарный контроль (надзор) за поступлением на предприятие убойного скота, включая проверку правильности оформления ветеринарных документов, их

соответствие фактически поступившему поголовью, соблюдение правил транспортировки.

2.2. Проводит мероприятия по профилактике заноса, распространения и ликвидации карантинных заболеваний животных и контролирует их исполнение.

2.3. Выявляет причины падежа скота при их доставке, а также на территории предприятия.

2.4. Проводит ветеринарное обследование скота при приемке на предприятие перед убоем.

2.5. Контролирует соблюдения правил карантинирования и сроков предубойной выдержки убойных животных.

2.6. Проводит в полном объеме ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя скота согласно порядку, установленному действующими ветеринарными правилами.

2.7. Организует и проводит исследования мяса на трихинеллез.

2.8. Решает вопрос о проведении, при наличии показаний лабораторных исследований мяса, продуктов убоя и сырья животного происхождения.

2.9. Клеймит туши мяса в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.

2.10. Контролирует обезвреживание, в т.ч. соблюдение температурного режима, и переработку условно годного мяса и других продуктов убоя, а также соблюдение ветеринарно-санитарных требований и термических режимов в цехе технических фабрикатов (при наличии таковых).

2.11. Контролирует своевременную утилизацию или уничтожение трупов животных, ветеринарных конфискатов, забракованного мяса и других продуктов убоя и переработки.

2.12. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу при отпуске в реализацию мяса и продуктов убоя, а также контролирует выполнение правил при складировании продукции и очередности реализации мяса и мясопродуктов.

2.13. Регистрирует проводимую работу в журналах установленной формы, ведет ветеринарную отчетную и учетную документацию.

2.14. Выдает ветеринарные сопроводительные документы, заключения и другие ветеринарные документы установленной формы, удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции.

2.15. Оформляет заключения и составляет акты на забракованное мясо, мясопродукты и техническое сырье.

2.16. Немедленно информирует главного госветинспектора района (города) об установлении при предубойном осмотре или послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе зооантропонозных, контагиозных, зоонозных заболеваний.

2.17. Постоянно контролирует работу объектов ветеринарно-санитарного назначения и правильность проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

3. Права

Ветеринарный врач (фельдшер) имеет право:

3.1. Давать администрации и специалистам предприятия указания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения выпуска сырья и продукции, отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям и правилам.

3.2. Проводить отбор проб сырья, продукции и материалов для проведения ветеринарно-санитарных исследований.

3.3. Получать от администрации и специалистов предприятия сведения, необходимые для выполнения поставленных задач.

3.4. Беспрепятственно посещать все производственные объекты предприятия.

3.5. Сообщать вышестоящему главному государственному ветеринарному инспектору о необходимости приостановления работы отдельных агрегатов, машин, цехов или предприятия в целом в целях недопущения выработки и реализации продукции, если установлено нарушение ветеринарно-санитарных требований.

3.6. Принимать решение о возможности и условиях приема животных для убоя и реализации продукции животного происхождения.

3.7. Требовать от производственных ветеринарных служб предприятий-поставщиков информацию об их эпизоотическом и ветеринарно-санитарном состоянии.

3.8. Выступать с ходатайством перед главным госветинспектором района (города) о наказании виновных в случаях выявления нарушения требований Закона Российской Федерации "О ветеринарии" и ветеринарно-санитарных правил.

4. Ответственность

Ветеринарный врач несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах действующего трудового законодательства Российской Федерации.

4.2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах действующего административного, уголовного и гражданского законодательства Российской Федерации.

4.3. За правильное и своевременное принятие мер для обеспечения выпуска продукции, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении, и недопущения распространения заразных болезней через убойных животных и продукты убоя;

4.4. За правильность организации государственного ветеринарного надзора на предприятии;

4.5 За обоснованность заключений в ветеринарно-санитарном благополучии пищевых, кормовых и технических продуктов животного происхождения;

4.6 За правильность оформления ветеринарных свидетельств и других ветеринарных документов на выпускаемую продукцию, а также ведения учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

4.7. Специалисты Подразделения не несут ответственности за качество готовой продукции по показателям, не предусмотренным ветеринарно-санитарными правилами

Руководитель структурного подразделения _____
(инициалы, фамилия) _____ (подпись)
" " _____ 20 __ г.

С инструкцией ознакомлен: _____
(подпись) _____ (инициалы, фамилия)
" " _____ 20 __ г.

Занятие 7. Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.

Задание: изучить «Инструкцию» ветврача (фельдшера) подразделения госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях; подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Основные нормативные документы, которыми должен руководствоваться в своей работе ветспециалист мясоперерабатывающего предприятия (МПП).

2. Должностные обязанности ветврача МПП.
3. Права ветврача и ответственность МПП.

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ВЕТЕРИНАРНОГО ВРАЧА (ФЕЛЬДШЕРА)
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА
НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМ ПРЕДПРИЯТИИ
(ДАЛЕЕ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ)**

(наименование организации, предприятия)

" " 20 г. N _____

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена на
основании трудового договора с

(Ф.И.О., наименование должности лица, на которого
и в соответствии с
составлена настоящая должностная инструкция)

положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных
нормативных актов, регулирующих трудовые правоотношения в Рос-
сийской Федерации.

1. Общие положения

- 1.1. Ветеринарный врач относится к категории специалистов.
- 1.2. На должность ветеринарного врача (фельдшера) назначается специалист, имеющий высшее ветеринарное (среднее специальное) образование.
- 1.3. Назначение на должность ветеринарного врача и освобожде-
ние производится приказом ГУ «ТERRITORIАLНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ВЕТЕРИ-
НАРИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ СЛУЖБЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
по _____ району (городу)».

1.4. Ветеринарный врач (фельдшер) должен знать:

- Закон РФ «О Ветеринарии», закон Алтайского края «О ветери-
нарии», правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветери-
нарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утв. Главным
управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
27 декабря 1983 г., инструкцию по ветеринарному клеймению Мин-
сельхозпрод РФ от 28 апреля 1994 г., инструкцию о порядке браковки,
направления на техническую утилизацию и уничтожение непригод-
ных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих

предприятиях утв. Главным госветинспектором РФ 10 июля 1996 г. № 13-7-2/681, Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27 марта 1985 г. N 3238-85), СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников, приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов", постановления правительства в области ветеринарии;

- правила организации работы, техники безопасности при работе с инструментами и оборудованием;
- основы законодательства о труде и охране труда Российской Федерации;
- правила внутреннего трудового распорядка, предприятия;
- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- иные нормативные акты в области ветеринарии.

1.5. Ветеринарный врач (фельшер) непосредственно подчиняется

(начальнику отдела госветнадзора)

и в своей деятельности руководствуется положением учреждения, распоряжениями его руководства и настоящей должностной инструкцией.

1.6. На время отсутствия ветеринарного врача (фельдшера) (болезнь, отпуск, командировка и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке.

2. Должностные обязанности

Ветеринарный врач (фельшер):

2.1. Осуществляет государственный ветеринарный надзор за поступлением на предприятие мяса и обработанных продуктов убоя, выработанного только на мясокомбинатах, мясохладобойнях (в том числе убойных пунктах), а также подконтрольных вспомогательных материалов (яйцо, кишечное сырье и т.д.) включая проверку правильности оформления ветеринарных сопроводительных документов, наличие документов удостоверяющих качество, их соответствие фактически поступившей продукции, соблюдения правил транспортировки.

2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и обработанных продуктов убоя.

2.3. Принимает решение о проведении лабораторных исследований мяса и обработанных продуктов убоя при наличии показаний.

- 2.4. Контролирует процессы обезвреживания, в т.ч. соблюдение температурного режима, и переработки условно годного мясосырья.
- 2.5. Контролирует своевременную утилизацию или уничтожение ветеринарных конфискатов, забракованного мяса и других продуктов убоя и переработки.
- 2.6. Оформляет заключения и составляет акты на забракованное мясо, мясопродукты и другие подконтрольные продукты.
- 2.7. Регистрирует проводимую работу в журналах установленной формы, ведет ветеринарную отчетную и учетную документацию.
- 2.8. Организовывает контроль за температурными режимами производственных помещений, условиями хранения сырья и готовой продукции.
- 2.9. Контролирует учет, хранение и использование нитрита натрия (при использовании).
- 2.10. Проводит отбор и отправляет пробы готовой продукции на проведение производственного лабораторного контроля в аккредитованную лабораторию.
- 2.11. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу при отпуске в реализацию мяса и продуктов убоя, а также контролирует выполнение правил при складировании продукции и очередности реализации мяса и мясопродуктов.
- 2.12. Выдает ветеринарные сопроводительные документы, заключения и другие ветеринарные документы установленной формы, удостоверяющие ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции.
- 2.13. Немедленно информирует главного госветинспектора района (города) об установлении при ветеринарно-санитарной экспертизе зоонтропонозных, контагиозных, зоонозных заболеваний.
- 2.14. Постоянно контролирует работу объектов ветеринарно-санитарного назначения и правильность проведения мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

3. Права

Ветеринарный врач (фельдшер) имеет право:

- 3.1. Давать администрации и специалистам предприятия указания по вопросам ветеринарии с целью поддержания надлежащей ветеринарно-санитарной и эпизоотической обстановки и обеспечения выпуска сырья и продукции, отвечающей ветеринарно-санитарным требованиям и правилам.

- 3.2. Проводить отбор проб сырья, продукции и материалов для проведения ветеринарно-санитарных исследований.

3.3. Требовать от администрации и специалистов предприятия сведения, необходимые для выполнения поставленных задач.

3.4. Беспрепятственно посещать все производственные объекты предприятия.

3.5. Сообщать вышестоящему главному государственному ветеринарному инспектору о необходимости приостановления работы отдельных агрегатов, машин, цехов или предприятия в целом в целях недопущения выработки и реализации продукции, если установлено нарушение ветеринарно-санитарных требований.

3.6. Принимать решение о возможности и условиях приема мясо – сырья, продуктов убоя животных, вспомогательной продукции и реализации готовой продукции.

3.7. Требовать от производственных ветеринарных служб предприятий-поставщиков информацию об их эпизоотическом и ветеринарно-санитарном состоянии.

3.8. Выступать с ходатайством перед главным госветинспектором района (города) о наказании виновных в случаях выявления нарушения требований Закона Российской Федерации "О ветеринарии" и ветеринарно-санитарных правил.

4. Ответственность

Ветеринарный врач несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее исполнение или неисполнение своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах действующего трудового законодательства Российской Федерации.

4.2. За правонарушения, совершенные в процессе осуществления своей деятельности, в пределах действующего административного, уголовного и гражданского законодательства Российской Федерации.

4.3. За правильное и своевременное принятие мер для обеспечения выпуска продукции, безопасной в ветеринарно-санитарном отношении, и недопущения распространения заразных болезней;

4.4. За правильность организации государственного ветеринарного надзора на предприятии;

4.5. За обоснованность заключений в ветеринарно-санитарном благополучии пищевых продуктов животного происхождения;

4.6. За правильность оформления ветеринарных сопроводительных свидетельств и других ветеринарных документов на выпускаемую

мую продукцию, а также ведения учетной и отчетной документации и представления ее в установленные сроки;

4.7. Ветеринарный врач (фельдшер) не несет ответственность за качество готовой продукции по показателям, не предусмотренным ветеринарно-санитарными правилами.

Руководитель структурного подразделения _____
(инициалы, фамилия) _____ (подпись)
" " 20 __г.

С инструкцией ознакомлен: _____
(подпись) _____ (инициалы, фамилия)
" " 20 __г.

ТЕМА 4. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ОСМОТР ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ.

ВЕТЕРИНАРНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ВМУ) УТВ.16.05.2000 Г.

Задание: изучить и усвоить требования ВМУ по ветсаносмотру продуктов убоя животных. Подготовить и дать ответ на следующие **контрольные вопросы:**

1. Организация рабочих мест при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя животных
2. Порядок ветосмотра продуктов убоя к.р.с.:
 - 1). Ветосмотр головы – подготовка головы к осмотру, осмотр в подвешенном состоянии и на столе.
 - 2). Ветосмотр внутренних органов и молочной железы – подготовка органов к осмотру, осмотр селезенки, сердца, органов дыхания, печени, желудочно-кишечного тракта (ЖКТ), мочеполовых органов и молочной железы.
 - 3). Ветосмотр туш и ветеринарное клеймение, ветосмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы.
 - 4). Перечень соматических лимфоузлов и их локализация
 - 5). Отбор материала для лабораторных исследований на финальной точке.
 - 6). Ветосмотр шкур.
3. Ветосмотр продуктов убоя свиней:
 - 1). Ветосмотр головы.
 - 2). Ветосмотр внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, мочеполовой системы.
 - 3). Ветосмотр туш и ветеринарное и ветеринарное клеймение.

- 4). Ветосмотр туш на финальной точке.
- 5). Перечень соматических лимфоузлов свиней и их локализация.
- 6). Ветосмотр шкур свиней.
4. Ветосмотр продуктов убоя однокопытных.
5. Порядок ветосмотра продуктов убоя птицы.
6. Порядок ветосмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий.
7. Особенности ветосмотра туш и органов животных на продовольственных рынках.
8. Краткая характеристика основных поражений продуктов убоя животных, выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре:
 - 1). Основные поражения, выявляемые при осмотре голов.
 - 2).Основные поражения, выявляемые при осмотре внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, органов мочеотделения, органов размножения и молочной железы.
 - 3). Основные поражения, выявляемые при осмотре туш.
 - 4). Основные поражения, выявляемые при осмотре шкур.

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ОСМОТР
ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ.**

**ВЕТЕРИНАРНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ВМУ)
РУКОВОДЯЩИЙ ДОКУМЕНТ**

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ИНСПЕКТОР РФ

16 мая 2000 г.

Настоящие ВМУ обязательны для руководства и исполнения специалистами при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

В них охвачены вопросы организации, порядка ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в зависимости от технической оснащенности, условий переработки скота и птицы, особенности осмотра продуктов убоя на продовольственных рынках, диких животных и пернатой дичи, изложена краткая характеристика основных поражений, выявляемых при ветсанэкспертизе в различных продуктах убоя животных и птицы (туши, субпродукты, шкуры и др.).

При разработке ВМУ использованы действующие нормативные документы с учетом пересматриваемых новых Правил ветсанэкспертизы, результаты исследований отечественных и зарубежных авторов, ранее изданные рекомендации и иллюстрационные материалы.

ВМУ разработаны заслуженным деятелем науки РФ, доктором ветеринарных наук, профессором, лауреатом премии Правительства РФ Костенко Ю.Г.

Редакция ВМУ осуществлена начальником отдела ветсанэкспертизы и безопасности продуктов животноводства Департамента ветеринарии Минсельхозпрода России Герасимовым А.С.

1. Общие положения и область применения

Настоящие ветеринарные методические указания (далее - ВМУ) разработаны на основании Закона Российской Федерации "О ветеринарии", "Положения о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации", "Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов", "Инструкции по ветеринарному клеймению мяса", "Положения о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства".

Требования настоящих ВМУ применяются при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя животных (птицы).

Настоящие ВМУ предназначены для организаций Государственной ветеринарной службы и обязательны для выполнения ветеринарными врачами, осуществляющими ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя.

2. Организация рабочих мест при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных проводят обычно визуально с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований.

Рабочие места (точки ветсанэкспертизы) ветврачей оборудуют согласно ветеринарно-санитарным требованиям, основные положения которых приведены ниже.

К каждой точке ветсанэкспертизы подводят горячую и холодную воду со смесителем для мытья рук и инструментов, оснашают устройством (стерилизатором) для обеззараживания инструментов, емкостями с моющими средствами и дезинфицирующими веществами для обеззараживания рук персонала, емкостями для накопления ветеринарных конфискатов, а также устройствами для регистрации выявленных случаев болезней.

Кроме общего освещения, рабочие места (точки ветсанэкспертизы) дополнительно оборудуют и местным освещением. При этом для наилучшего восприятия различных цветовых оттенков следует применять люминесцентные лампы типа ЛДЦ и ЛД. Нормативы местного освещения при использовании газоразрядных ламп составляют 1000 лк, ламп накаливания - 750 лк. Искусственные и естественные источники света должны быть направлены на осматриваемые объекты, не создавая теней и не утомляя зрение специалиста.

Каждого ветеринарного врача - ветсанэксперта подразделения госветнадзора обеспечивают санитарной (халатом или брюками с рубашкой, или комбинезоном; головным убором - пилоткой, беретом, сеткой для волос, а при необходимости защитной каской) зеленого или белого цвета с эмблемой "госветнадзор" и специальной (водонепроницаемыми фартуком и сапогами) одеждой; инструментами (двумя ножами, мусатом, специальной двухрежковой вилкой); индивидуальными средствами гигиены.

При переработке животных, больных или подозрительных по заболеванию опасными для человека болезнями (брucеллез, туберкулез, лептоспироз и др.), дополнительно выделяют и другие средства личной профилактики (перчатки, маски, очки и т.д.).

Рабочие места ветсанэкспертов для проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных, в том числе на предприятиях с конвейерной системой разделки туш, должны быть достаточными по площади, не стеснять действия ветврача - ветсанэксперта при выполнении проводимых операций.

На конвейере переработки крупного рогатого скота оборудуют четыре рабочих места: осмотр голов, внутренних органов, туш и финального контроля; при переработке свиней - пять: осмотр подчелюстных (нижнечелюстных) лимфоузлов на сибирскую язву, голов, внутренних органов, туш, финального контроля. При переработке свиней без съемки шкуры или со снятием крупона допускается совмещенный осмотр подчелюстных лимфатических узлов на сибирскую язву с осмотром других лимфоузлов и мышц головы.

На подвесных путях финальной точки осмотра должно размещаться не менее 1% туш, перерабатываемых в смену.

Все продукты убоя до завершения ветеринарно-санитарного осмотра туш (кроме желудочно-кишечного тракта, шкур всех видов животных, ног и ушей крупного рогатого скота) не должны удаляться из цеха переработки животных.

Подготовку продуктов убоя к ветеринарно-санитарному осмотру (отделение головы от туш и ее навешивание, подрезание и извлечение языка из ротовой полости, отделение органов друг от друга, нумерацию туш и органов и другие технические операции), а также подготовку продуктов убоя птицы, выполняет квалифицированный рабочий.

При конвейерной (до 4000 голов в час) системе переработки птицы оборудуют две точки ветсанэкспертизы для осмотра продуктов убоя, а более 4000 голов в час-три. В первом случае первая точка ветсанэкспертизы предназначена для осмотра внутренних органов, а вторая - финальная, которую располагают перед участком клеймения тушек. Во втором случае первая точка - для осмотра внутренних органов, вторая - для осмотра разделенных внутренних органов, третья - финальная.

Каждую из них оснащают так же, как указано выше в настоящем разделе. Точку по осмотру внутренних органов дополнительно оборудуют столом, винтовым стулом, вешалами с подвесками для временного размещения тушек на 10-15 голов.

При конвейерной переработке кроликов и нутрий оборудуют две точки ветсанэкспертизы: осмотр внутренних органов и финальная.

На предприятиях с конвейерной системой переработки животных каждое место ветеринарно-санитарного осмотра оснашают выключателем для остановки конвейера.

Запрещается переработка животных и птицы на конвейерных линиях с необорудованными точками ветсанэкспертизы, а также с неукомплектованным штатом подразделений госветнадзора специалистами - ветсанэкспертами.

Ответственность за оборудование и оснащение рабочих мест ветсанэкспертов госветслужбы несет администрация (владелец) предприятия.

3. Порядок Ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота

3.1. Ветеринарно-санитарный осмотр головы

3.1.1. Подготовка головы к осмотру

Подготовка головы к осмотру заключается:

- в съемке шкуры с головы (забеловка);

- отделении головы от туши в месте ее соединения с первым шейным позвонком (атлантом);

- подачи головы на осмотр с навешиванием на крюк (движущегося конвейера или неподвижный) или размещением на столе;

- подрезании и извлечении из ротовой полости языка с глоткой и гортанью (калтыком);
- нумерации головы (наложение номера на лобную кость);
- подвешивании головы на крюк (конвейерной линии или неподвижно закрепленный) за угол сращения ветвей нижней челюсти или за перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи, или размещение на столе.

3.1.2. Ветеринарно-санитарный осмотр головы в подвешенном состоянии

3.1.2.1. Подвешивание головы за угол сращения ветвей нижней челюсти

Подвешенная на крюк голова имеет хорошую устойчивость при выполнении различных операций, связанных с ее осмотром. При этом создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки, подчелюстных (нижнечелюстных) и медиальных заглоточных лимфоузлов.

Ветеринарно-санитарный осмотр головы начинают с правой или левой ее половины. Голову фиксируют вилкой за остаток плечеголовного мускула, разрезают подчелюстной лимфатический узел и одноименную слюнную железу. Затем двумя широкими параллельными разрезами вскрывают и осматривают поверхностный и глубокий слои (наружная и глубокая головки) наружного массетера.

Околоушной лимфатический узел, расположенный ниже челюстного сустава, и околоушную слюнную железу вскрывают и осматривают, продолжая до основания ушной раковины разрез глубокой головки наружного массетера.

Крыловой мускул (внутренний массетер) осматривают, выполняя один разрез.

Завершив осмотр одной стороны головы, выполняют такие же операции и на другой ее стороне в приведенной выше последовательности.

Язык осматривают, предварительно очистив его поверхность от слизи, остатков крови и кормовых масс, а при необходимости вскрывают. Его ахватывают рукой или вилкой, оттягивают вниз и поперечным разрезом у мягкого неба вскрывают гортанно-глоточную полость.

Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, расположенные на внутренней поверхности ветвей подъязычной

кости, осматривают снаружи и наразрезе. Латеральные заглоточные лимфатические узлы при необходимости осматривают снаружи и на поверхности разреза. Они (левый и правый) расположены вблизи яремных отростков затылочной кости и заднего края подчелюстных слюнных желез.

3.1.2.2. Подвешивание головы за перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи

При этом способе подвешивания головы она расположена лбом вниз, затылочной частью - к ветсанэксперту (рис. 4 - не приводится). Голова подвижна на крюке.

Осмотр начинают с медиальных заглоточных лимфатических узлов, для чего, фиксируя голову вилкой, вскрывают заднюю стенку глотки (продольный разрез), после чего визуально контролируют состояние этих лимфоузлов как с поверхности, так и на разрезе.

Далее справа, фиксируя голову за остаток плечеголовного мускула, вскрывают одним разрезом наружную головку массетера, подчелюстной (нижнечелюстной) лимфоузел и подчелюстную слюнную железу. Осматривают их состояние. Последующим разрезом вскрывают глубокий слой наружного массетера и, продлевая движение ножа дооснования ушной раковины, околоушный лимфоузел, околоушную слюнную железу. После чего одним разрезом вскрывают и осматривают правый крыловой мускул. Осмотр левой части головы выполняют в таком же порядке, как указано выше в настоящем пункте.

Для осмотра языка его фиксируют за кончик, очищают поверхность тыльной стороной ножа, контролируют состояние слизистой оболочки.

Отделив ножом членники подъязычной кости, осматривают корень языка, миндалины, глотку, подъязычные мышцы. Язык при необходимости разрезают.

3.1.3. Ветеринарно-санитарный осмотр головы на столе

Этот способ осмотра используют при отсутствии конвейерной линии.

Подготовленную в соответствии с п. 3.1.1 голову кладут на стол лбом вниз. Осмотр выполняют в такой последовательности, как указано в пп. 3.1.2.1 или 3.1.2.2. При этом, для удобства осмотра медиальных заглоточных лимфоузлов, глотку с гортанью вилкой оттягивают вверх.

3.2. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов и молочной железы

3.2.1. Подготовка органов к осмотру

У женских особей отделяют молочную железу, а у мужских – половые органы, внутренние органы извлекают из тазовой, брюшной и грудной полостей. Размещают их на конвейерном или неподвижном столе, допускается навешивать ливер (сердце, легкие, печень) на крюк.

Перед осмотром органы при необходимости обмывают для удаления загрязнений.

Ливер разделяют на отдельные органы до или после ветеринарно-санитарного осмотра в зависимости от оснащенности линии переработки животных и сложившихся условий работы. Пищевод оставляют в естественной связи с трахеей.

Селезенку направляют для осмотра или вместе с желудочно-кишечным трактом, или отделяют от рубца и подают для ветсанэкспертизы одновременно с ливером. В первом случае оставляют при рубце, располагают селезенкой кверху, во втором - селезенку кладут на стол или навешивают на крюк.

3.2.2. Осмотр селезенки

Осмотр селезенки начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа.

После чего пальпируют селезенку, определяя ее консистенцию, обращают внимание на цвет пульпы и наличие отклонений от нормы. При необходимости делают ее надрез.

В норме цвет пульпы красно-коричневый с наличием серо-белых полосок - трабекул, паренхима обычно не выступает за края капсулы. При соксобе тыльной стороной ножа с поверхности разреза снимается незначительное количество пульпы.

3.2.3. Осмотр сердца

Ветеринарно-санитарный осмотр сердца на ленточном конвейере или неподвижном столе выполняют, не отделяя его от легких.

Сердце большинства животных, в т.ч. крупного рогатого скота, в норме имеет конусовидную форму, внутри разделено на правую и левую половины, каждая из которых подразделена на два сообщающихся между собой отдела - предсердие и желудочек. Верхушка сердца относится к левому желудочку. Большая кривизна образуется правой

половиной (предсердие и желудочек). Толщина мышечной стенки правого и левого желудочков находится в соотношении 1:3.

Сердце находится в сердечной сумке. Оно снаружи покрыто эпикардом. Масса сердца не превышает 0,75-0,8% от массы тела животного.

Сначала выполняют визуальный осмотр состояния перикарда (цвет, блеск, состояние жировой ткани), после чего освобождают орган из сердечной сорочки и контролируют на наличие воспалительных явлений (перикардит), наличие и состояние жидкости в сердечной сорочке.

Осматривают перикард, обращая внимание на форму сердца, сосудистые изменения, консистенцию органа при пальпации.

Кладут сердце верхушкой от себя, одной рукой или вилкой фиксируют и вскрывают по большой кривизне. Не допускается разрез через левый желудочек или поперек сердца, т.к. нарушается товарный вид органа и затрудняется осмотр миокарда, эндокарда и клапанного аппарата.

После вскрытия сердца контролируют желудочки и предсердия, обращая внимание на состояние крови в них, наличие кровоизлияний и других изменений эндокарда, клапанного аппарата, состояние миокарда (рисунок, консистенцию, наличие видимых со стороны эндокарда различного вида поражений).

Для окончательного осмотра миокарда со стороны эндокарда делают два-три продольных и один-два поперечных несквозных разреза, необходимых для диагностики личиночной стадии цистицеркоза (финноза) и других патологических изменений.

3.2.4. Осмотр органов дыхания

Легкие состоят из паренхимы, бронхов, сосудов, нервов и соединительной ткани. Орган покрыт серозной оболочкой - плеврой. Левое легкое менее развито чем правое.

На каждом легком различают реберную, диафрагмальную и медиальную (средостенную) поверхности. Соединительная ткань легких содержит значительное количество эластичных волокон, что придает органу эластичность при дыхательных движениях.

При осмотре на столе (ленточном, врачающимся, неподвижном) легкие располагают диафрагмальными долями к себе, тупым краем кверху. Его начинают визуально снаружи, затем пальпируют паренхиму. При визуальном осмотре оценивают состояние легочной

плевры (гладкость, блеск, влажность), наличие проявляющихся изменений, поражений; определяют величину органа, состояние его краев (острые, закругленные), плотность легочной ткани, наличие признаков аспирации кровью и кормовыми массами, плевритов и скрытых патологических очагов, кровоизлияний.

После чего осматривают лимфоузлы (с поверхности и на разрезе) легких. Для этого придерживаются следующего порядка.

При осмотре левого легкого рукой фиксируют верхушечную долю и контролируют состояние левого бронхиального узла, одновременно разрезают бронх и его ответвления, со стороны тупого края вскрывают паренхиму легкого, зачищают пораженные части органа. Затем осматривают средостенные лимфатические узлы, тщательно исследуя каудальные и средние. Краниальные средостенные лимфатические узлы вскрывают при необходимости.

Ветеринарно-санитарный осмотр правого легкого начинают с надартериальных лимфоузлов. Затем, фиксируя правую верхушечную долю, одним разрезом вскрывают правый бронх с его ответвлениями и паренхиму органа. Инспекторский и правый бронхиальный лимфатические узлы разрезают при необходимости. Зачищают пораженные участки легочной ткани.

Осмотр гортани и трахеи выполняют снаружи, а при необходимости вскрывают и контролируют состояние их внутренней поверхности, которая выстлана слизистой оболочкой бледно-розового или серого цвета.

При осмотре трахеи обращают внимание на глубокие шейные лимфоузлы (*Lnn. cervicales profundi*), которые при нутровке часто остаются при трахее.

3.2.5. Осмотр печени

Печень - паренхиматозный орган, выполняющий ряд функций (фильтрация крови с осаждением токсинов, инактивация продуктов белкового обмена; хранение запасов гликогена, депонирование крови – до 20% имеющейся в организме и др.).

На печени различают две поверхности: диафрагмальную (выпуклую) и висцеральную (вогнутую); а также края: тупой (дорсальный) и острые (боковые, центральные). К дорсальной части выпуклой поверхности прикрепляется диафрагма.

Цвет печени в норме зависит от ее кровенаполнения, возраста и др. (красно-коричневый или вишнево-коричневый с темным оттенком). Орган вместе с диафрагмой отделяют от легких.

Осмотр начинают с диафрагмальной поверхности. Для этого ее очищают тупым краем ножа. Визуально определяют изменения в величине, состояние краев (острые, притупленные), глиссоновой капсулы (гладкая, блестящая, зернисто-узелковая и др.), цвет (красно-коричневый или вишнево-коричневый, желтый и т.д.). Пальпируют печень для установления ее консистенции (плотная, дряблая).

Затем печень переворачивают висцеральной поверхностью (воротами) кверху, исследуют визуально. Поддерживая ее за желчный пузырь или за срезанную воротную вену, вскрывают печеночные (портальные) лимфоузлы.

Для осмотра паренхимы печени делают касательный разрез вдоль желчных путей глубиной 2-3 см. На поверхности разреза контролируют цвет, блеск, рисунок строения, состояние паренхимы и желчных протоков, степень и характер кровенаполнения, наличие паразитов (фасциолез, дикроцелиоз и др.). Желчный пузырь осматривают визуально, при необходимости вскрывают, обращая внимание на состояние желчи, слизистой оболочки.

3.2.6. Особенности осмотра паренхиматозных органов в подвешенном состоянии

При этом способе осмотра ливер подвешивают за дугу аорты. Селезенку также навешивают на крюк с ливером.

Осмотр начинают с селезенки, техника и порядок контроля приведены в п. 3.2.2.

Левое легкое подвергают ветсанэкспертизе следующим образом: левую верхушечную долю фиксируют и оттягивают рукой в сторону, разрезают левый бронхиальный лимфузел и бронх, окружающую легочную паренхиму.

Затем разрезают сердечную сорочку, сердце вскрывают по большой кривизне. Удаляют остатки крови из полостей, визуально контролируют клапанный аппарат, эндокард и с его стороны в миокарде производят 2-3 продольных и 1-2 поперечных несквозных разреза.

Осмотривают каудальный, средний средостенные и надартериальные лимфоузлы. Выполняя контроль каудального средостенного узла, аорту оттягивают пальцами или вилкой в сторону. Лимфатические узлы вскрывают продольно.

Завершение осмотра осуществляют в соответствии с пп. 3.2.4 и 3.2.5.

3.2.7. Осмотр желудочно-кишечного тракта

Желудочно-кишечный тракт размещают так, чтобы создать максимально удобные условия для врача, выполняющего ветеринарно-санитарный осмотр желудочного и кишечного трактов. Запрещается нарушать их целостность.

Визуальный осмотр состоит из определения объема и конфигурации органов пищеварения, состояния лимфоузлов, серозных покровов и брыжейки.

Преджелудки, желудок и кишечник вскрывают только в случае необходимости при подозрении на наличие поражений, признаков болезней в продуктах убоя животных. Это осуществляют с предосторожностями без загрязнений других продуктов убоя содержимым желудочно-кишечного тракта. Исследуют характер содержимого, состояние слизистых оболочек с учетом особенностей строения их в различных отделах тракта (целостность, цвет, набухание, кровоизлияния, наличие слизи и др.). У телят раннего возраста осматривают состояние пищеводного желоба.

Брыжеечные лимфоузлы осматривают снаружи и на поверхности продольного разреза.

Поджелудочную железу осматривают снаружи, а при необходимости - пальпируют и вскрывают.

3.2.8. Осмотр органов мочеотделения и надпочечников

Подготовка почек к осмотру заключается в отделении околопочечного жира и освобождении их от капсулы. Их можно контролировать, не отделяя от туши. При этом определяют форму, величину, цвет, консистенцию, наличие уплотнений, кист и т.д.

При необходимости почки вскрывают по большой кривизне для экспертизы корковой и мозговой зон, слизистой оболочки лоханки.

Для этого орган отделяют от туши, располагают на столе и фиксируют рукой или вилкой.

Мочевой пузырь подвергают внешнему осмотру, при необходимости вскрывают.

Надпочечники осматривают и вскрывают при необходимости.

3.2.9. Осмотр органов размножения и молочной железы

У женских особей молочную железу отделяют перед нутровкой туши, половые органы (влагалище, матка, яичники) извлекают из туши и располагают на столе.

Молочную железу подвергают визуальному осмотру (цвет, консистенция, величина долей), делают по одному глубокому продольному разрезу в каждой доле, обязательно вскрывая одновременно надвывеменные лимфоузлы.

У мужских особей половые органы (семенники, половой член, придаточные половые железы, семенные канатики) отделяют от туши, после чего осматривают, а при необходимости вскрывают.

3.3. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и ветеринарное клеймение

Осмотр туш проводят одновременно с ветеринарным клеймением. При этом исследуют состояние наружной и внутренней поверхности туши, наличие кровоизлияний, поверхностных и глубоких абсцессов (особенно в принятых зонах инъекций), лимфоузлов, степень обескровливания, состояние мышечной, жировой и соединительной тканей (особенно их цвет), суставов, состояние межреберных нервов, сосудов, расположенных по заднему внутреннему краю ребер.

При возникновении подозрений на наличие поражений и изменений, характерных для болезней животных, тщательно исследуют ткани и лимфоузлы туши.

В зависимости от принятого решения, руководствуясь действующей "Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса", наносят на тушу и другие продукты убоя ветеринарные клейма и/или ветеринарные штампы.

Товароведное клеймение выполняют после проведения ветеринарно-санитарного осмотра, принятия решения о порядке использования продуктов убоя и наложения ветеринарного клейма (штампа).

3.4. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы

Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветсанэкспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

Ее размещают в конце технологического конвейера в целях дополнительного и детального исследования туши и принятия решения об использовании мяса и других продуктов убоя. Расположение

финальной точки позволяет беспрепятственно перемещать туши по назначению: после зачистки - на промышленную переработку или на общих основаниях; после отбора проб для лабораторных исследований - на хранение в санитарной камере холодильника до окончательного решения об использовании; для обезвреживания туш, пораженных финнозом, - в камеру замораживания; на техническую утилизацию или уничтожение, в последнем случае транспортируют их в водонепроницаемых закрывающихся напольных тележках, имеющих специальную маркировку.

При обнаружении финн в мышцах головы и/или сердца тушу направляют на финальную точку ветсанэкспертизы для дополнительного исследования.

В каждой полутише обязательно вскрывают мышцы шеи, плечелопаточный мускул (анконеус), длиннейший мускул спины, поясничные мышцы, мускулатуру бедренной части. При этом разрезы проводят вдоль мышечных волокон и определяют интенсивность поражения мыщ финнозом.

Для глубокого понимания происходивших в организме животного патологических процессов на финальной точке выполняют экспертизу глубоких слоев тканей и соматических лимфоузлов.

Поверхностные шейные лимфатические узлы (*Lnn. Cervicales superficiales*) лежат в жировой ткани впереди и несколько выше плечелопаточного сустава, под плечеголовным и плечаатлантым мускулами.

Глубокие шейные лимфатические узлы (*Lnn. cervicales profundi*) лежат на трахее и подразделяются на три группы: краинальную (около щитовидной железы), среднюю (на средней части трахеи) и каудальную (впереди первого ребра). Первые две группы лимфатических узлов часто удаляются с трахеей.

Подмышечный лимфатический узел первого ребра (*Ln. axillares prima costae*) расположен вблизи рукоятки грудной кости на латеральной поверхности первого ребра. Доступ к нему осуществляют или с внутренней поверхности полутиши, делая разрез тканей впереди первого ребра, или же с наружной поверхности полутиши, отделяя от нее переднюю конечность.

Собственно подмышечный лимфатический узел (*Ln. axillares proprea*) осматривают, отделяя переднюю конечность от грудной стенки. Лимфатический узел находится позади плечелопаточного сочленения на большом круглом мускуле.

Реберно-шейный лимфатический узел (*Ln. costocervicales*) расположен у входа в грудную полость ближе к месту соединения первого ребра с позвоночником, прикрыт только плеврой. Он часто удаляется с трахеей при нутровке туши.

Краниальный грудной лимфатический узел (*Ln. sternales craniales*) хорошо доступен для осмотра со стороны поверхности распила полутуши. Его обнаруживают в изгибе рукоятки грудной кости, несколько ниже глубокой артерии и вены. Лимфатический узел прикрыт плеврой и жировой клетчаткой, он может разрушаться при распиливании (разрубе) грудной кости.

Надгрудинные лимфатические узлы (*Lnn. suprasternales*) непостоянны располагаются в местах соединения ребер с грудной костью, прикрыты поперечным грудным мускулом.

Межреберные лимфатические узлы (*Lnn. intercostales*) находятся под позвоночником вблизи соединения головки ребра с позвоночником. Лимфатические узлы мелкие, покрыты плеврой и жиром.

Средостенные дорсальные лимфатические узлы (*Lnn. Mediastinales dorsales*) лежат между аортой и грудными позвонками.

Поясничные лимфатические узлы (*Lnn. lumbales*) делятся на портальные и собственно поясничные, находятся в брюшной полости под позвоночником: слева - между аортой и малым поясничным мускулом, справа - между каудальной полой веной и малым поясничным мускулом. При снятии околопочечного жира эти узлы часто удаляются вместе с ним.

Подвздошные лимфатические узлы (*Lnn. iliaci*) обнаруживаются при переходе брюшной полости в тазовую и делятся на три группы (медиальные, латеральные, наружные). Медиальные подвздошные лимфатические узлы (*Lnn. iliaci mediales*) лежат сбоку от передних тазовых и вблизи заднего пакета поясничных лимфатических узлов на уровне последнего поясничного позвонка. Латеральные подвздошные (*Lnn. iliaci laterales*) находятся в подвздошной ямке около разветвления окружной глубокой подвздошной артерии. Наружные подвздошные лимфатические узлы (*Lnn. iliaci externi*) располагаются на подвздошном мускуле при входе в тазовую полость. Узлы крупные, хорошо обнаруживаются. Подвздошная группа лимфатических узлов часто удаляется от туши вместе с околопочечным жиром.

Крестцовые (Lnn. sacrales) лимфатические узлы лежат позади медиальных подвздошных в тазовой полости, покрыты жиром и брюшиной, малодоступны для осмотра.

Седалищные лимфатические узлы (Lnn. ischiadici) на продольно распиленной туше можно осмотреть как с внутренней, так и с наружной поверхности полутуши, для чего разрезают ткани в тазовой полости параллельно позвоночнику, сбоку от него около заднего края крестцово-седалищной связки, где в рыхлой клетчатке или жире обнаруживают седалищный лимфатический узел. С наружной стороны туши к нему можно добраться путем поперечного разреза крестцовой головки двуглавого мускула бедра сбоку и вблизи задней части крестцовой кости.

Лимфатический узел коленной складки (Ln. subiliaci) на подвешенной туше обнаруживают в напрягателе широкой фасции бедра, приблизительно посередине между маклуком и коленным суставом. Он покрыт фасцией, жиром и частично подколенным мускулом.

Подколенный лимфатический узел (Ln. poplitei) у крупного рогатого скота обнаруживают в задней бедренной области позади и выше коленного сустава, для чего делают продольный разрез рыхлой клетчатки и жира в желобе между двуглавым и полусухожильным мускулами до икроножного мускула.

Поверхностные паховые узлы (Lnn. inguinales superficiales) у быков расположены подлобковыми костями позади семенного канатика. У коров они называются надвывиженными (их может быть два-три) и лежат над задними четвертями вымени. При отделении вымени эти лимфатические узлы остаются при нем. У мужских особей поверхностный паховый лимфатический узел обнаруживают также сбоку от белой линии живота, вблизи лонного гребня, позади пахового кольца, на наружной поверхности брюшной стенки, в жире. У некастрированных особей узлы выражены сильнее и расположены на задней поверхности шейки мошонки.

На финальной точке отбирают материал для лабораторных исследований. Микробиологические исследования продуктов убоя проводят во всех случаях, предусмотренных Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы.

В зависимости от характера патологических изменений и предполагаемого диагноза в лабораторию направляют часть мышц передней и задней конечностей (сгибатели и разгибатели), покрытых фасцией, или кусок другой мышцы размером 8x6x6 см; поверхностный

шейный или подмышечный первого ребра и наружный подвздошный лимфатические узлы. К этому материалу добавляют часть (или целиком) селезенки, почку, долю печени с лимфатическим узлом или желчным пузырем. При подозрении на листериоз дополнительно направляют головной мозг, а при подозрении на рожу свиней - трубчатую кость; на сибирскую язву, эмкар, злокачественный отек - лимфоузел пораженного органа, регионарный лимфатический узел, собирающий лимфу с места локализации патологического процесса, отечную ткань и экссудат. Тушу сохраняют в холодильной камере до получения результатов лабораторных исследований или принимают решение по использованию продуктов убоя на основании предварительных лабораторных анализов.

Ветеринарный врач, проводивший экспертизу, должен зарегистрировать в журнале установленной формы вид и номер животного, диагностируемую или подозреваемую болезнь, заключение о порядке использования туши, органов, шкур.

В зависимости от результатов ветсанэкспертизы на тушу накладывают соответствующее ветеринарное клеймо или штамп.

3.5. Ветеринарно-санитарный осмотр шкур

Сразу после съемки производят их осмотр с внутренней и внешней (волосяного покрова) сторон. При этом можно обнаружить признаки инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, очаги (участки) других поражений, таких как травмы, ожоги и др.

Характер свищей (открытые, закрытые) определяют, счищая желваки.

Для оценки скрытых дефектов в подозрительных местах рукой раздвигают волосяной покров.

Принимая во внимание, что на этой "точке" ветсанэкспертизы осуществляют первичный осмотр туши, контролируют и состояние ее кожного покрова, особенно в области живота, паха, венчика и межкопытной щели. При этом можно своевременно выявить ящур, оспу, везикулярную болезнь, дерматомикозы, чуму, рожу, некробактериоз, чесотку, маститы, обморожения, ожоги и гнойные поражения кожи, а также болезни, связанные сavitaminозами, нарушением обмена веществ и кормовыми отравлениями (pellagra, паракератоз, микотоксикозы и др.).

4.2. Ветеринарно-санитарный осмотр головы

Для осмотра голову необходимо должным образом подготовить, оставляя ее при туще. Наиболее оптимальны два способа подготовки голов свиней к осмотру.

При первом способе надрезают мягкие ткани сзади и слева головы и отделяют голову от туши на уровне затылочно-атлантического сустава. Затем извлекают язык из межчелюстного пространства. Голова остается при правой части туши, прикрепленной кожей, подкожным мускулом и жиром. Не допускается повреждение жевательных мышц и лимфатических узлов (подчелюстных, околоушных, поверхностно-шейных). При таком отчленении головы обеспечивается хороший доступ ко всем регионарным лимфоузлам, однако латеральные заглоточные лимфатические узлы нередко остаются при щековине на туще.

При втором способе подготовки голов к осмотру сначала вскрывают межчелюстное пространство и извлекают язык, затем надрезают голову на уровне затылочно-атлантического сустава, оставляя ее при туще подвешенной на коже и мягких тканях подбородка. При этом не допускается нарушение целостности жевательных мышц, лимфатических узлов головы и их смещение на ткани шеи. Подготавливая таким образом голову, обеспечивают хороший доступ для осмотра крыловых мышц, однако язык, миндалины, подчелюстные, околоушные и заглоточные латеральные лимфоузлы контролировать труднее.

Допускается осмотр головы полностью отчлененной от туши. При этом запрещается обезличивание голов.

Ветсанэкспертизу головы осуществляют в определенной последовательности, исследуя состояние тканей и органов (язык, гортань, миндалины, ротовая полость и др.).

При осмотре голов, подготовленных первым способом, придерживаются следующего порядка контроля.

Вилкой фиксируют голову за левую подчелюстную слюнную железу, продольно вскрывают левый подчелюстной лимфоузел, а затем разрезают крыловую мускул (внутренний массетер) параллельно кости нижней челюсти. Далее одновременно вскрывают одним разрезом наружный массетер (так как он имеет одну мышечную головку) и околоушный лимфатический узел (*Ln. parotideus*). Лимфоузел прикрыт околоушной слюнной железой и расположен ниже переднего края

основания ушной раковины вентрально от челюстного сустава, вблизи каудального края нижней челюсти. Через эти лимфоузлы лимфа поступает с головы и ушной раковины, с оттоком ее в латеральные заглоточные (Lnn. Retrofaringeus laterales). После выполнения такой операции, продолжая фиксировать голову за левую слюнную железу, вскрывают и осматривают на правой половине головы подчелюстной лимфоузел, внутренний и наружный массетер (по одному разрезу), околоушный лимфатический узел, который обычно смещается на шею со щековиной. При необходимости осматривают латеральные заглоточные лимфатические узлы, расположенные позади и несколько ниже околоушных. Они чаще всего смещаются на шею со щековиной. Завершают ветсанэкспертизу осмотром языка и миндалин.

При втором способе подготовки голов их осматривают в такой же последовательности, как указано выше (первый способ подготовки голов).

Осматривая голову, обращают внимание на состояние кожного покрова (особенно вокруг глаз, на пятаке, ушных раковинах) и костей.

4.3. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов

При нутровке (извлечении внутренних органов из туши) органы извлекают в определенной последовательности: сначала желудочно-кишечный тракт с селезенкой, затем ливер (сердце, легкие, диафрагма, печень). Их размещают на чашечном (ленточном) конвейере или на столе, или подвешивают ливер с селезенкой на крюки (конвейерные или неподвижные). Возможен осмотр ливера при туще, особенно при ветсанэкспертизе продуктов убоя поросят и подсвинков.

Осмотр начинают с селезенки, т.к. она обычно реагирует на инфекционные болезни.

4.3.1. Осмотр селезенки.

Селезенка - орган с многообразными функциями (кроветворная, обменная фильтрующая и др.). В ней может вместиться до 16% всей крови животного.

В норме у свиней она 30-45 см длины, 5-8 см ширины, масса после убоя 0,1-0,3 кг. В ней имеется несколько селезеночных лимфоузлов (Lnn. lienales), расположенных рядом с селезеночной артерией и имеющих размер 0,5-2,5 см.

Порядок осмотра селезенки: осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают селезеночные лимфатические узлы.

4.3.2. Осмотр сердца

При разделке туш сердце извлекают вместе с легкими, диафрагмой и печенью.

Сердце у свиней осматривают, применяя методы, как приведено при ветсанэкспертизе сердца крупного рогатого скота (п. 3.2.3).

Учитывая что сердце у свиней не отделяют, а осматривают в совокупности с легкими или ливером в целом.

4.3.3. Осмотр органов дыхания

Метод осмотра органов дыхания у свиней мало отличается от аналогичного у крупного рогатого скота, приведенного в п. 3.2.4. Однако есть некоторые особенности.

Легкие с гортанью и трахеей удаляют из грудной полости в естественной связи с другими органами ливера. У свиней гортань длинная с хорошо развитыми хрящами, легкие более мягкой консистенции по сравнению с легкими крупного рогатого скота.

Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Они собирают лимфу с трахеи, легких, сердца, пищевода, средостения. Левый бронхиальный (*Ln. bronchiales sinister*) расположен на левом ронхе ближе к бифуркации и прикрыт дугой аорты. Правый бронхиальный (*Ln. bronchiales dexter*) лежит в глубине легочной ткани на правом бронхе в области бифуркации. Средний бронхиальный (*Ln. bronchiales medii*) расположен на бифуркации трахеи.

Средостенная группа лимфоузлов представлена краиальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами. Каудальные средостенные отсутствуют. Краиальные (*Lnn. mediastinales craniales*) расположены в прекардиальном средостении дорсально и вентрально от трахеи. Собирают лимфу из мышц плечевого пояса, грудной стенки, трахеи, плевры, перикарда, сердца, аорты. Отток ее - в грудной проток и правый лимфатический ствол. Этих лимфоузлов у свиней 1-3. Средние средостенные (*Lnn. mediastinales medii*) расположены на трахее дорсально от сердца. Дорсальные средостенные (*Lnn. Mediastinales dorsales*) расположены на аорте.

Надarterиальный лимфоузел (*Ln. eparteriales*) расположен справа на трахее над добавочным бронхом.

При обнаружении в легких измененных участков ткани, уплотнений их вскрывают для определения характера патологии и причины возникновения.

4.3.4. Осмотр печени

У свиней печень состоит из четырех долей: левые - латеральная и медиальная, правые - латеральная и медиальная. На висцеральной поверхности правой медиальной доли находится желчный пузырь и ворота печени. Участок правой доли выше от ворот печени называется хвостатым отростком, на нем почечное вдавливание отсутствует. Печеночные дольки хорошо выражены. Капсула печени тонкая, плохо снимается. Портальные лимфоузлы (Lnn. portales) расположены несколько дальше от ворот печени и по указанной причине при извлечении органа часто остаются при желудке и поджелудочной железе, однако этого допускать нельзя. Абсолютная масса печени 1,5-2,5 кг, относительная - 1,7-2,1%.

Для экспертизы печень вместе с диафрагмой отделяют от легких. Осмотр печени начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность.

Определяют размеры и цвет органа, состояние глиссоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения печени).

Доли печени необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях печеночной ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.).

С диафрагмальной стороны особое внимание обращают на место прикрепления печени и диафрагмы, где можно обнаружить воспалительные процессы, эхинококковые пузыри и другие изменения.

Затем печень осматривают с висцеральной стороны, вскрывают портальные лимфоузлы и паренхиму печени, делают несквозной разрез ткани поперек желчных путей на месте соединения всех долей, при этом обращают внимание на состояние желчных ходов и наполнение желчного пузыря, на кровенаполнение органа и состояние кровеносных сосудов, цвет ткани, характер поверхности разреза и соскоб паренхимы. При необходимости (особенно для диагностики сальмонеллеза) вскрывают желчный пузырь. Не допускается отделение желчного пузыря до осмотра печени.

4.3.5. Осмотр желудочно-кишечного тракта

Желудочно-кишечный тракт, состоящий из желудка, тонкого и толстого отдела кишечника, подают на ветеринарно-санитарный осмотр в неразделенном виде (комплектом).

Желудок у свиней однокамерный, имеет большую кривизну, к которой крепится сальник и малую - на ней расположены желудочные лимфатические узлы. Тонкий отдел кишечника включает двенадцатиперстную тонкую и подвздошную кишки. Толстый отдел состоит из слепой, ободочной и прямой кишок.

При извлечении желудочно-кишечного тракта запрещается нарушать его целостность. Его подают на осмотр в комплекте, располагая таким образом, чтобы обеспечить контроль максимально большей части поверхности.

Желудок и кишечник осматривают снаружи, обращая внимание на состояние серозных покровов, кровеносных сосудов, поджелудочной железы. Особое внимание обращают на состояние желудочных (Lnn. gastrici) и брыжеечных лимфатических узлов (Lnn. mesenteriales). Обязательно вскрывают несколько брыжеечных лимфоузлов, особенно на наличие поражений, характерных для туберкулеза. При необходимости вскрывают желудок и кишечник.

4.3.6. Осмотр органов мочеполовой системы

Из органов мочеотделения осматривают почки и мочевой пузырь.

У свиней почки гладкие, плотные, многососковые, бобовидной формы, с хорошо развитой системой кровоснабжения. Перед осмотром почки отделяют от капсулы и околопочечного жира. Допускается их осмотр при туще после снятия капсулы. При ветсанэкспертизе определяют величину, форму, цвет, консистенцию органа и наличие различных поражений в них. При необходимости почки вскрывают и осматривают.

Осмотр мочевого пузыря выполняют визуально и пальпацией. При необходимости его вскрывают.

Половые органы у женских особей извлекают из тазовой полости, осматривают изуально и пальпацией, вымя контролируют таким же образом. При необходимости их вскрывают.

4.4. Отбор проб для исследования на трихинеллез

Отбор проб выполняют в соответствии с действующими "Методическими указаниями по лабораторной диагностике трихинеллеза животных".

4.5. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и ветеринарное клеймение

При осмотре туш обращают внимание на состояние их внешней и внутренней поверхности. При этом учитывают окраску тканей,

наличие кровоизлияний, абсцессов, флегмон, отеков, прижизненных и послеубойных травм, степень обескровливания, состояние сосудов и др. При необходимости вскрывают видимые лимфатические узлы.

Выполняя контроль внешней поверхности туши, обращают особое внимание на наличие изменений характерных для рожи, чумы свиней.

Осмотривая внутреннюю поверхность туши, учитывают состояние серозного покрова, полостей, мышечной и жировой тканей на распиле, изменение цвета (желтушность), наличие возбудителей инвазионных болезней (цистицеркоз, саркоспоридиоз).

Недостаточное обескровливание и кровоизлияния указывают на возможность выявления болезней, в т.ч. инфекционного происхождения.

Ветеринарное клеймение осуществляют в соответствии с действующей "Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса".

Образцы ветеринарных клейм и штампов для клеймения мяса и мясопродуктов представлены на рисунке.

1. Клеймо овальной формы
(изображение не приводится)

Размер: 40 x 60

Ширина ободка - 1,5 мм

Высота букв - 6 мм

Высота цифр - 12 мм

2. Клеймо овальной формы (меньшего размера)
для клеймения мяса кроликов, птицы, нутрий и др.
(изображение не приводится)

Размер: 25 x 40

Ширина ободка - 1 мм

Высота букв - 3 мм

Высота цифр - 6 мм

3. Клеймо прямоугольной формы

ВЕТСЛУЖБА
предварительный
осмотр

17-09-37

Размер: 40 x 60
Ширина ободка - 1,5 мм
Высота букв и цифр - 7 мм

4. Ветеринарные штампы

ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
ФИННОЗ	ПРОВАРКА	ТУБЕРКУЛЕЗ
15-0642	15-0642	15-0642

ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА	ВЕТСЛУЖБА
НА КОНСЕРВЫ	НА МЯСНЫЕ ХЛЕБА	УТИЛЬ
15-0642	15-0642	15-0642

Размер: 40 x 70; Ширина ободка - 1,5 мм;
Высота букв и цифр - 7 мм

5. Дополнительные штампы

КОНИНА	МЕДВЕЖАТИНА
ХРЯК-ПП	ОЛЕНИНА

Размер: 20 x 50; Ширина ободка - 1,5 мм; Высота букв - 7 мм

6. Электроклейма для тушек птиц на мясокомбинатах, птицефабриках

1 2 П Высота цифр, клейм 20 мм

7. На всех клеймах и штампах три пары цифр в середине или внизу обозначают:
первая пара - порядковый номер республики в составе России,
автономного образования, края, области, городов Москвы, Санкт-Петербурга;
вторая - порядковый номер района (города); третья - порядковый номер учреждения,
организации, предприятия.

*Рис. 23. Образцы ветеринарных клейм и штампов для клеймения мяса
и мясопродуктов (субпродуктов)*

4.6. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы

Финальная точка ветсанэкспертизы предназначена для дополнительного исследования туши с целью уточнения происхождения патологии и проведения дифференциальной диагностики болезней, обнаруженных при осмотре голов, внутренних органов и туш. Кроме того, на финальной точке проводят зачистку патологических участков тканей, в том числе травм, абсцессов и др.

После выполненного ветеринарно-санитарного осмотра туши направляют по назначению в соответствии со сделанным заключением:

после зачистки - на промышленную переработку; обезвреживание (стерилизацию); утилизацию; уничтожение; в случаях проведения лабораторного анализа - на хранение в изолированную камеру или отдельные подвесные пути холодильника.

В случае обнаружения финноза на финальной точке определяют степень поражения мышц (шейные, лопатко-локтевые, поясничные, бедренную группу мышц), ветеринарно-санитарную оценку туши и других продуктов убоя выполняют согласно "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов".

Оценивая тушу, обязательно исследуют соматические лимфоузлы.

Поверхностные шейные лимфоузлы (*Lnn. cervicales superficiales*) лежат спереди и несколько выше плечевого сустава. У свиней они делятся на три группы: дорсальную, среднюю и центральную. Дорсальные поверхности шейные лимфатические узлы (*Lnn. cervicales superficiales dorsales*) в количестве двух-трех лежат спереди плечевого сустава в жировой клетчатке, в промежутке между плечеатлантинным и трапециевидными мускулами шеи. Величина их может достигать плода каштана. Центральные (*Lnn. cervicales superficiales ventrales*) лежат несколько ниже и позади латеральных заглоточных лимфоузлов на передненижнем крае плечеголовного мускула в яремном желобе в виде цепочки, мелкие, лишь каудальный из них достигает величины лесного ореха.

Наиболее доступна для осмотра дорсальная группа. При этом разрез тканей проводят посередине расстояния от атланта до плечелопаточного сочленения.

Глубокие шейные лимфатические узлы (*Lnn. cervicales profundi*) расположены вдоль трахеи и условно подразделяются на краниальную, среднюю и каудальную группы. При нутровке эти лимфоузлы обычно разрушаются или извлекаются с трахеей.

Из группы подмышечных лимфатических узлов у свиней имеется только подмышечный первого ребра (*Ln. axillares primae costae*). Он лежит на грудной стенке впереди и вблизи соединения первого ребра с грудной костью. К осмотру доступен при отчленении конечности. Краниальный грудной лимфатический узел (*Ln. sternales craniales*) располагается в грудной полости над рукояткой грудной кости, ближе к соколку.

Надгрудинные лимфатические узлы (*Lnn. suprasternales*) непостоянные, располагаются краниально на реберных хрящах или в промежутке между ними. Прикрыты поперечными грудными мускулами и плеврой.

Межреберные лимфатические узлы у свиней отсутствуют.

Дорсальные средостенные лимфоузлы (*Lnn. mediastinals dorsales*) лежат между аортой и грудными позвонками. Они часто отделяются с ливером.

Поясничные лимфатические узлы (*Lnn. lumbales*) лежат в области поясницы на малых поясничных мускулах слева над аортой, справа над каудальной полой веной.

Подвздошные лимфатические узлы (*Lnn. iliaci*) лежат на границе перехода брюшной полости в тазовую и делятся на 3 группы: медиальные, латеральные и наружные.

Медиальные подвздошные лимфатические узлы (*Lnn. iliaci mediales*) находятся под последним поясничным позвонком на наружной подвздошной артерии вблизи ответвления ее от брюшной аорты. Латеральные подвздошные (*Lnn. iliaci laterales*) лежат в подвздошной ямке на латеральном крае большого поясничного мускула в жире, обнаруживаются с трудом. Наружные подвздошные (*Lnn. iliaci externi*) располагаются каудально и вблизи медиальных подвздошных возле наружной подвздошной артерии. Узлы бугристые, диаметром 3-3,5 см.

Тазовые лимфатические узлы (*Lnn. hypogastrici*) лежат непосредственно под крестцовой костью в углу между внутренними подвздошными артериями. Осмотр их затруднен из-за обильного отложения жира в тазовой полости.

Седалищные лимфатические узлы (*Lnn. ischiadici*) у свиней отсутствуют.

Надколенные лимфатические узлы (*Lnn. subiliaci*) находятся в брюшной стенке впереди напрягателя широкой фасции бедра, несколько ниже середины расстояния между маклоком и коленной чашкой. Прикрыты кожей, жиром и фасцией. Осмотр их возможен после разреза тканей на 1,5-2 см впереди линии маклока к коленному суставу или разреза тканей вдоль туши ниже и впереди маклока.

Поверхностные паховые лимфатические узлы (*Lnn. Inguinales superficiales*) (2-3) длиной 3-4 см каждый, расположены по бокам белой линии живота, под кожей в жире, позади последних сосков. У самцов узлы располагаются впереди лонного гребня по бокам пениса, перед наружным паховым кольцом.

Подколенные лимфатические узлы (*Lnn. poplitei*) разделены на поверхностные и глубокие. Поверхностные - величиной 1-1,5 см лежат позади коленного сустава в жире, покрыты кожей и подкожной клетчаткой.

Глубокие - непостоянные, лежат в жире на икроножном мускуле.

В тех случаях, когда необходимо провести лабораторные исследования, от туш и внутренних органов отбирают соответствующий материал. В лабораторию обычно направляют часть мышц передней и задней конечностей (сгибатели и разгибатели), покрытых фасцией, размером 8x6x6 см, наиболее крупные (или измененные) лимфоузлы - поверхностно-шейный дорсальный или подмышечный первого ребра и надколенный, и части паренхиматозных органов (печень, легкие), а почку - целиком. При подозрении на болезнь Ауески, листериоз, энзоотический энцефаломиелит дополнительно направляют головной мозг; на сибирскую язву - пораженные лимфоузлы и отечную ткань; на рожу – трубчатую кость.

Туша до получения результатов лабораторных исследований сохраняется в холодильнике под контролем ветеринарного специалиста.

После заключительного осмотра на тушу ставят специальный штамп ("стерилизация", "утиль" и др.), указывающий возможность использования мяса, или название обнаруженной болезни ("туберкулез" и др.).

На финальной точке должен быть журнал для регистрации выявленной при осмотре продуктов убоя патологии и соответствующей их ветеринарно-санитарной оценки.

4.7. Ветеринарно-санитарный осмотр шкур

Кожа у большинства пород свиней не пигментирована и эпидермис ее хорошо просматривается. Толщина ее обычно 2,7-3,1 мм.

Осмотр шкуры выполняют сразу после съемки, подвергая контролю ее поверхность со стороны волосяного покрова и подкожного слоя.

Контролируют на наличие прижизненных и убойных изменений, выявляя поражения, характерные для инфекционных, инвазионных и незаразных болезней. Осматривают и производные кожного покрова (кожные железы, волосы, мякиши, роговые образования).

5. Порядок Ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота

Органы и тушу осматривают так же, как и у крупного рогатого скота. Голову подвергают внешнему осмотру, а при необходимости осматривают, как у крупного рогатого скота.

Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки.

6. Порядок Ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя однокопытных

При осмотре головы вскрывают подчелюстные и подъязычные лимфоузлы.

Обязательно обнажают (выпиливают или вырубают) носовую перегородку, сохраняя ее целостность, и осматривают, обращая внимание на наличие поражений, характерных для сапа.

Визуально контролируют носовую полость и ее слизистую оболочку.

Селезенку, сердце, печень, почки, желудочно-кишечный тракт и другие органы осматривают, как и у крупного рогатого скота. Осматривая легкие, обязательно вскрывают трахею, крупные бронхи и контролируют состояние слизистой оболочки, обращая внимание на наличие поражений, характерных для сапа. Разрезают все бронхиальные, а также глубокие шейные лимфатические узлы, расположенные вдоль трахеи. Правое и левое легкое вскрывают косыми разрезами.

Тушу исследуют с внешней и внутренней поверхности, обращая внимание на состояние внутренней поверхности брюшной стенки – на альфортиоз. При необходимости вскрывают также соматические

лимфоузлы, как описано в пп. 3.3 и 3.4 (осмотр туш крупного рогатого скота) настоящих методических указаний, а также дополнительно осматривают мышцы (с внутренней стороны лопатки) на меланомы.

При подозрении на онхоцеркоз (видимые разрастания грануляционной ткани, рубцевание в области холки и др.) производят косопродольный разрез мышц по ходу выйной связки до первого остистого отростка грудного позвонка.

7. Порядок Ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя оленей и верблюдов

Осмотр продуктов убоя оленей и верблюдов выполняют, как и у крупного рогатого скота.

Особенностью при осмотре легких верблюдов является строение средостенных лимфатических узлов, которые вытянуты в виде сплошного тяжа вдоль средостения. Их разрезают в нескольких местах и осматривают.

8. Порядок Ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы

Каждую тушку и органы подготавливают для ветеринарно-санитарного осмотра.

Для этого тушку вскрывают и извлекают внутренние органы. Выполняет указанную операцию рабочий или автоматическое устройство.

Отделение внутренних органов от тушки до проведения осмотра запрещается.

Сначала выполняют ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов, контролируя последовательно печень, селезенку, сердце, желудочно-кишечный тракт, половые органы, фабрициеву сумку, обращая внимание на цвет, величину, консистенцию, наличие патологических изменений, и в случае необходимости органы вскрывают.

Тушки осматривают снаружи, а в грудобрюшной полости контролируют состояние серозных оболочек, легких и почек. Лимфатические узлы у птицы отсутствуют.

При выявлении патологических изменений в тушке или органах, характерных для инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, для углубленного ветеринарно-санитарного контроля тушки снимают с общего конвейера и размещают на вешалах, а когда их признают непригодными в пищу - помещают в закрывающийся контейнер для последующей утилизации под контролем ветеринарной службы.

При выявлении травматических поражений (намины, кровоизлияния, переломы, поражения кожи и др.) тушки направляют на зачистку.

При полупотрошении ветеринарно-санитарный осмотр тушек и органов осуществляют в следующем порядке: исследуют тушку снаружи, затем - кишечник, другие органы, извлеченные из тушки и оставшиеся при ней.

В случаях необходимости тушку перемещают с конвейера на вешала, производят полное потрошение и используют в соответствии с результатами ветсанэкспертизы. О необходимости выполнения этого принимает решение специалист госветслужбы.

Ветеринарное клеймение выполняют в соответствии с требованиями действующей инструкции, утвержденной Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода России.

9. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий

9.1. Осмотр продуктов убоя диких животных и пернатой дичи

Добычу диких животных и пернатой дичи производят в соответствии с нормативными актами на территории, благополучной по острым заразным болезням домашних и диких животных, по согласованию с Органами госветслужбы и последующей ветсанэкспертизой продуктов охотничьего промысла.

Площадка, где выполняют осмотр продуктов охотничьего промысла, должна соответствовать установленным ветеринарным и санитарным требованиям.

С туш, предъявленных для ветсанэкспертизы, должна быть снята шкура и извлечены внутренние органы. Для осмотра предъявляют вместе с тушей голову и внутренние органы (селезенка, печень, сердце, легкие и почки).

Порядок осмотра туш и органов этих категорий животных и дичи не отличается от такового при осмотре продуктов убоя соответствующего вида сельскохозяйственных животных и птицы.

9.2. Осмотр продуктов убоя кроликов

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя кроликов (голова, органы, туши, шкурка) выполняют в ниже приведенной последовательности.

Сначала осматривают селезенку, учитывая ее размеры, цвет, наличие патологоанатомических изменений на поверхности органа и под его капсулой. При необходимости ее вскрывают (надрезают вдоль).

При осмотре сердца контролируют состояние сердечной сорочки, которую разрезают, контролируют состояние эпикарда, вскрывают одним разрезом сердечные мышцы и осматривают на наличие поражений, характерных для жвачных животных.

Осмотр легких, печени, кишечника, почек выполняют визуально, при необходимости вскрывают лимфатические узлы и паренхиму каждого органа, печень (1 - 2 раза) вскрывают вдоль желчных ходов.

В процессе осмотра головы обращают внимание на ее конфигурацию, состояние губ, десен, языка, а также подчелюстных (нижнечелюстных), заглоточных и околоушных лимфоузлов. Разрезают жевательные мышцы и исследуют на наличие цистицеркоза.

При ветеринарно-санитарном осмотре тушек придерживаются порядка, характерного для осмотра туш убойных животных (п. 3.3 настоящих методических указаний).

Ветеринарное клеймение тушек кроликов выполняют в соответствии с действующей Инструкцией о ветеринарном клеймении.

Шкурки кроликов осматривают в соответствии с порядком, приведенным в п. 3.5.

9.3. Осмотр продуктов убоя нутрий

Ветеринарно-санитарному осмотру подлежат тушки, внутренние органы (селезенка, печень, сердце, почки) и шкурки. Методика их осмотра и ветеринарного клеймения аналогична порядку ветсанэкспертизы продуктов убоя кроликов.

Кроме того, ветеринарно-санитарному осмотру в тушках нутрий подлежит округлый жировик (видовой признак этих животных) дольчатой структуры (5-8 см длиной), который расположен над остистыми отростками 5-8 грудных позвонков. После осмотра его удаляют.

10. Особенности Ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на продовольственных рынках

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных в условиях Государственных лабораторий ветеринарно-санитарной

экспертизы (ГЛВСЭ) на продовольственных рынках имеет свои особенности, так как не исключены случаи доставки мяса вынужденного подворного убоя, убоя животных, не прошедших ветеринарный осмотр при жизни.

Обязательному ветеринарно-санитарному осмотру с выполнением диагностических разрезов подлежат мясо и другие продукты убоя непромышленной переработки.

Тушки птицы и пернатой дичи принимают к осмотру только в целом виде, но потрошеные. Внутренние органы (кроме кишечника) должны быть при тушке.

Тушки кроликов непромышленной переработки и зайцев подвергают ветеринарно-санитарному осмотру вместе с внутренними органами (кроме желудочно-кишечного тракта), с наличием шкурки не менее 3 см на одной из задних лапок ниже скакательного сустава.

Если для осмотра одновременно предъявляют продукты убоя от двух и более животных, то мясные отруба и внутренние органы от каждого животного должны быть пронумерованы одним и тем же номером или промаркованы. Когда маркировка отсутствует (продукты обезличены) - мясо, головы и внутренние органы изолируют в отдельную холодильную камеру, проводят отбор проб с направлением их в ветеринарную лабораторию для микробиологического и других исследований. После получения результатов лабораторных исследований ветврачи ГЛВСЭ решают вопрос об использовании такого мяса.

В случаях отсутствия головы или внутренних органов продукты убоя размещают в санитарную камеру, подвергают микробиологическим и физико-химическим исследованиям в ветеринарной лаборатории, по результатам которых принимается решение (возвращение владельцу для личного пользования, переработка, утилизация или уничтожение).

В ветеринарных документах на мясо однокопытных (конина) должна быть отметка о результатах маллеинизации (не ранее чем за 3 дня до убоя). Если ее нет, то мясо размещают в санитарной камере. Если в дальнейшем владелец информацию о маллеинизации не представляет, то такие продукты убоя утилизируют или уничтожают, о чем составляют акт.

Осмотр продуктов убоя животных и птицы выполняют в соответствии с требованиями "Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и

"мясных продуктов" и порядком, изложенным в разделах 3-9 настоящих ВМУ.

При ветеринарно-санитарном осмотре обращают внимание на состояние мяса с поверхности и на разрезе, определяют цвет, запах, консистенцию, степень обескровливания, наличие травм, кровоизлияний, отеков, абсцессов и других поражений, определяют состояние серозных оболочек грудной, брюшной и тазовой полостей, суставов, сухожилий, жировой ткани. В тушах телят обращают внимание на область пупка и коленных суставов.

Если туши (полтуши или четвертины) поступают в замороженном виде, то перед проведением ветсанэкспертизы их размораживают при 20-25 °С.

Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя на продовольственных рынках проводят с обязательным вскрытием доступных лимфатических узлов туши и головы всех видов животных (поверхностный шейный, коленной складки, подколенный, поверхностный паховый, наружный подвздошный, подчелюстные, околоушные, заглоточные), а также лимфоузлов и паренхимы всех доставленных в ГЛВСЭ внутренних органов, в том числе и селезенки. В необходимых случаях вскрывают также другие лимфоузлы туши (подкрыльцевые, поясничные, седалищные).

Исследование на трихинеллез выполняют согласно правилам ветсанэкспертизы и настоящим ВМУ.

Результаты ветеринарно-санитарного осмотра мяса и других продуктов убоя животных регистрируют в журнале установленной формы и хранят его в течение трех лет.

Приложение

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ПОРАЖЕНИЙ ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ, ВЫЯВЛЯЕМЫХ ПРИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ ОСМОТРЕ

1. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов

При ветсанэкспертизе голов убойных животных можно выявить поражения, характерные для различных инфекционных, инвазионных, незаразных болезней, а также изменения тканей, возникающие при транспортировании, предубойном содержании и при убое животных (сибирская язва, яшур, туберкулез, актиномикоз и актинобациллез, болезнь Ауески, везикулярная болезнь свиней, цистицеркоз (финноз), травмы различного происхождения и т.д.).

Особое внимание при осмотре голов свиней, крупного рогатого скота и других видов животных, обращают на выявление поражений, характерных для сибирской язвы, при которой отмечается гиперемия (очаговая или диффузная), увеличение лимфоузлов в размерах, отек окружающих тканей и тканей в межчелюстном пространстве. При диагностике сибирской язвы следует ее дифференцировать от таких инфекционных болезней как пастереллез, чума и др., а также острых интоксикаций, травм.

В области головы у свиней сибирская язва наиболее часто проявляется в местной форме с характерными изменениями (гиперемированные очаги).

Если возникают подозрения на инфекционный атрофический ринит, листериоз, болезнь Ауески, то дополнительно осматривают носовые и придаточные полости, головной мозг.

Ящур и оспа сопровождаются изменениями слизистой оболочки языка, губ, ротовой полости (гиперемия, афты, эрозии, папулы, пустулы и др.).

У свиней характерно поражение "пятачка" и сходные изменения выявляются при везикулярной болезни, везикулярном стоматите и экзантеме.

При дифференциальной диагностике ящура следует исключить травматический стоматит. Поражения, возникающие у всех видов животных при ящуре, нередко осложняются секундарной инфекцией с образованием более глубоких эрозий и некротических очагов. Решающее значение в дифференциальной диагностике ящура от других болезней и поражений имеют лабораторные исследования.

При туберкулезе поражения обнаруживаются чаще всего в лимфатических узлах. У крупного рогатого скота - заглоточных медиальных, у свиней - в подчелюстных. Овцы и козы поражаются туберкулезом очень редко. У крупного рогатого скота при этой болезни лимфоузлы обычно увеличены в размерах, бугристы, на разрезе появляется казеозная масса, которая может быть пропитана солями извести. У свиней выявляется, как правило, продуктивная форма в виде очагов без явлений творожистого некроза, которую следует дифференцировать от коринобактериоза (туберкулезоподобные изменения). Последние размером 1-5 мм заключены в гладкую соединительно-тканную капсулу, из которой легко вылущивается некротическая обызвествленная масса.

Казеозную форму туберкулеза следует дифференцировать от актиномикоза, абсцессов и других поражений, характеризующимися некротическими процессами.

Лейкоз сопровождается увеличением лимфоузлов. Они сочные и отечные, возможно изменение цвета.

Актиномикозные поражения наиболее часто обнаруживаются у крупного рогатого скота, реже у овец и коз, свиней, лошадей. Поражаются лимфоузлы и окружающие их ткани. Очаги имеют хорошо выраженную капсулу, содержимое которой не имеет запаха, плохо мажется, а пораженные участки могут со временем замещаться соединительной тканью.

Абсцессы макроскопически представляют собой уплотненные очаги различной величины, заключенные в пиогенную оболочку или в соединительно-тканную капсулу. Содержимое их имеет ихорозный запах.

При чуме и африканской чуме свиней отмечается системное поражение лимфатических узлов с явлениями гиперемии, отечности.

В жевательных мышцах локализуются финны - личиночная форма цистицерков. Они могут быть единичными и множественными в виде прозрачных (или обызвествленных) пузырьков величиной от булавочной головки до горошины.

Прижизненные травмы характеризуются кровоизлияниями, гематомами, гнойными воспалениями раневых участков. Свиньи часто травмируют друг другу ушные раковины. У промысловых животных изменения в области головы сходны с поражениями убойных животных (соответственно жвачных и всеядных).

2. Основные поражения, выявляемые при осмотре внутренних органов

Селезенка

Селезенка является ретикулоэндотелиальным, лимфатическим и кроветворным органом, оперативно реагирующим на воздействие неблагоприятных факторов. Так, при возникновении остро протекающих бактериальных, вирусных, протозойных болезней и острых отравлений селезенка увеличивается в размерах, пульпа ее размягчается. При сибирской язве с поверхности разреза селезенки стекает полужидкая дегтеобразная пачкающаяся масса.

Гиперемия селезенки отмечается и при затрудненном оттоке крови из нее, сдавливании венозных сосудов при смещении органа, нарушения кровообращения в воротной вене печени (тромбоз вен, цирроз). Это

относится, особенно у свиней, и к так называемой "убойной селезенке", когда вследствие предубойного стресса, воздействия электрического тока при оглушении животного этот орган резко увеличивается в размерах, отмечается размягчение пульпы, цвет становится темно-красным, с поверхности разреза обильно стекает темного цвета кровь. Но в отличие от инфекционных и кровопаразитарных болезней при «убойной селезенке», селезеночные и регионарные лимфоузлы не увеличены в размерах, хотя и гиперемированы.

У лошадей гиперемия селезенки возникает при остром расширении желудка и кишечника, а у свиней - из-за ее подвижности при перекручивании вокруг продольной оси или перетягивании связкой (сальником) в поперечном направлении.

При тромбозе и эмболии селезеночной артерии можно обнаружить инфаркты (единичные и множественные), при разрезе они клиновидные.

Ишемия селезенки - местное малокровие возникает по различным причинам (скапливание в брюшной полости транссудата и др.). При этом селезенка несколько уменьшена в размерах, капсула морщинистая, бледного цвета, поверхность разреза более светлая по сравнению с нормой.

Сморщивание селезенки может развиваться и под воздействием ишемического некроза (инфаркта) этого органа. Атрофия ее отмечается при длительном голодании, а также при разрастании соединительной ткани на завершающем этапе воспалительного процесса. Точечно-пятнистые кровоизлияния - гематомы возникают по различным причинам, в том числе при оглушении электрическим током.

Выявление туберкулезных очагов в селезенке указывает на генерализацию процесса.

При лейкозе селезенка увеличена в размерах, поверхность серо-красного цвета, гладкая или бугристая из-за наличия серовато-белых очажков (узлов).

В селезенке можно обнаружить личиночную стадию эхинококка - толстостенные пузыри с жидкостью, расположенные в паренхиме органа.

Сердце

Поражения сердца могут быть воспалительного и невоспалительного характера, а также изменения, связанные с опухолями и внедрением паразитов.

Различают следующие изменения воспалительного происхождения: перикардиты, миокардиты и эндокардиты.

Перикардит - воспаление перикарда с эпикардом. Чаще всего выявляются вторичные перикардиты, возникающие под воздействием инфекционных и неинфекционных болезней (пастереллез, пневмонии, пироплазмидозы, травматический ретикулит и др.).

При серозном перикардите отмечается инфильтрация экссудатом перикарда и эпикарда с накоплением жидкости в сердечной сорочке.

Фибринозный перикардит характеризуется наличием ворсинчатых и гребневидных наложений ("волосатое сердце"), впоследствии уплотняющихся ("панцирное сердце").

Гнойный перикардит сопровождается образованием в сердечной сорочке жидкого или густого гноя экссудата вследствие проникновения и развития микрофлоры.

Чаще всего обнаруживаются смешанные формы перикардита.

Травматический перикардит регистрируется у жвачных вследствие проникновения инородного предмета из многокамерного желудка с развитием серозно-фибринозно-гноино-гнилостного воспаления.

Миокардит - воспаление миокарда в результате инфекционных (ящур, чума и др.) и неинфекционных (например, кормовые отравления) болезней.

Различают экссудативные и пролиферативные миокардиты.

Экссудативный миокардит характеризуется выраженной гиперемией кровеносных сосудов и инфильтрацией стромы. При этом сердечная мышца бледно-красного цвета с многочисленными мелкими кровоизлияниями. Такой миокардит может осложняться гнойными воспалениями.

Пролиферативный миокардит развивается в диффузной и очаговой формах. Диффузный миокардит сопровождается белковой и жировой дистрофией мышечных волокон. Сердечная мышца плотной консистенции, в ней содержатся беловато-серые очаги, полоски и тяжи соединительной ткани. Очаговый (гранулематозный) миокардит вызывается чаще всего паразитами (саркоцисты, цистицерки, трихинеллы, фасциолы), редко отмечается при туберкулезе и актиномикозе. В мышечной ткани выявляют личинки возбудителя, например, финны - в виде пузырьков или обызвествленных образований. При скоплении большого количества

паразитов отмечается гидротимичность тканей, анемия, атрофия жировой ткани.

Эндокардит - воспаление эндокарда, причиной которого, как правило, являются микроорганизмы (стафилококки, стрептококки, лептоспирсы, возбудитель рожи), токсические вещества, гельминты. Чаще всего регистрируется поражение клапанного аппарата.

Бородавчатый эндокардит протекает с образованием фибринозных отложений (в виде бородавок) на поверхности клапана.

Язвенный эндокардит характеризуется образованием рыхлой фиброзно-некротической пленки, при снятии которой обнажаются язвы. При ветсанэкспертизе на месте язв можно обнаружить соединительно-тканые рубцы, возникшие в результате завершения развития язвенного процесса.

У лошадей при делянфондиозе на клапанах выявляются плотные фиброидные узелки, в центре которых возможно наличие личинок возбудителя.

В сердце обнаруживаются первичные (нейрофиброма, фиброма, липома, гемангиома) и вторичные метастатические (sarкома, злокачественная меланома) опухоли. Лейкоз проявляется серовато-белыми узелками и инфильтратами в миокарде.

Сосуды в сердце также могут быть изменены: артериосклероз (утолщение и уплотнение стенок), аневризма (ограниченное расширение артерий) и др., в том числе выявляются опухоли (гемангиома, лимфангиома).

Органы дыхания

Органы дыхания (горло, гортань, трахея, легкие) поражаются инфекционными, инвазионными болезнями. При ветсанэкспертизе можно выявить изменения, связанные с убоем и переработкой животных. Наиболее частые поражения отмечаются в легких, среди которых воспаления занимают ведущее место, особенно у свиней и овец.

Крупнозная пневмония (фибринозное воспаление) на различных стадиях развития процесса - гиперемии, красной или серой гепатизации обращает на себя внимание тем, что орган плотной консистенции даже сходен по плотности с печенью, в просветах альвеол и бронхов содержится серозный, или серозно-геморрагический, или фибринозный экссудат.

Катаральная бронхопневмония связана с воспалением бронхов и респираторной ткани легкого (лобулярное и лobarное поражение).

При остром течении пораженные участки плотные (сходны по плотности с селезенкой), красного цвета, при разрезе из бронхов выделяется тягучая серовато-белая слизь. При хронической форме пораженная легочная ткань мясистая, поверхность разреза красная, в которой отмечаются серые очажки. Из бронхов при разрезе выдавливается густая гноеподобная слизистая масса.

Гнойная пневмония возникает при проникновении гноеродных микроорганизмов на фоне катаральной бронхопневмонии.

Выявляются и другие формы пневмонии: абсцедирующая с развитием абсцессов, геморрагическая.

Ряд инфекционных болезней сопровождается изменениями в органах дыхания, особенно в легких. Вирусные пневмонии молодняка сопровождаются серозно-слизистым или слизисто-гнойным воспалением.

При пастереллезе легкие уплотнены, очаги поражения темно-красного цвета. При затяжном процессе проявляется мраморность легочной ткани.

Часто обнаруживают фибринозный плеврит.

Гемофилезы свиней сопровождаются фибринозно-геморрагической пневмонией с очагами некроза, плевритом. Лимфоузлы увеличены, гиперемированы.

Туберкулез поражает как легочные лимфатические узлы, так и паренхиму органа. Очаги - плотные, образования различной величины, они могут быть казеозными и обызвествленными.

При сапе изменения возникают не только в легочной ткани, но и на слизистой трахеи и крупных бронхов. По этим причинам у однокопытных при ветсанэкспертизе обязательно вскрывают и осматривают трахею. Сапные узелки обычно окружной формы, плотной консистенции.

В легких обнаруживают очаги, характерные для актиномикоза, некробактериоза, аспергиллеза.

Опухоли в легких выявляют редко (фиброма, гемангиома, саркома и карцинома). Аденоматоз и маэдивисна (медленные инфекции) сопровождаются увеличением органа в размере, уплотнением консистенции. При этом отмечается очаговое или диффузное поражение легочной ткани в виде серовато-белых салоподобных образований. С поверхности разреза легких стекает мутноватая жидкость.

Среди паразитарных болезней у всех видов животных регистрируется эхинококкоз, личиночная стадия возбудителя (эхинококковые пузыри) которого локализуется в легочной ткани. На серозном покрове органа паразитируют тонкошернице цистицерки (прозрачные пузырьковые образования на тонкой "ножке"), являющиеся личиночной стадией *Taenia hydatigena*.

У свиней в бронхиолах выявляют нематоды рода *Metastronglus*. При этом макроскопически очаги поражения возвышаются над окружающей легочной тканью, они беловатого цвета, при разрезе из бронхов выдавливаются нитевидные паразиты.

В легких жвачных паразитируют нематоды рода *Dictiocaulus*.

Изменения в легких сходны с поражениями свиней метастронгилезом.

Легкие овец поражаются нитевидной нематодой *Muellerius capillaris*. Узелки измененной ткани расположены субплеврально, их размер - до 2 см, окружены соединительно-тканной капсулой, могут быть обильственными.

В редких случаях в крупных бронхах жвачных обнаруживают фасциолы, они бледно-серого цвета.

Поражения плевры регистрируются у всех видов животных. Они могут быть воспалительного (эксудативные, ихорозные, геморрагические) и невоспалительного (пневмоторакс, гемоторакс, гидроторакс) происхождения.

Ателектаз (безвоздушное пространство, спадение) легких представляет собой уплотненные, спавшиеся, причудливой формы участки легочной ткани темно-красного цвета. Различают врожденный и приобретенный ателектаз.

Эмфизема альвеолярная (воздух в альвеолах) и интерстициальная (воздух под плеврой, в межуточной ткани) проявляется в виде очагов в различных долях легкого. Эмфизема может быть диффузного характера или очаговой (лобарной, лобулярной, мелкоочаговой). Пораженная ткань бледного цвета, она возвышается над окружающими участками легких, при разрезе отмечается присутствие воздуха в межуточной ткани и распределение его под плеврой.

В процессе убоя животного в легкие может проникнуть кровь (гемоаспирация) или содержимое желудка (кормовая аспирация), а у свиней, перерабатываемых без съемки шкуры, нередко обнаруживают наличие в легких шпариальной жидкости.

Печень

Ее поражения, как многофункционального (обменные, детоксирующие, депонирующие и др. функции) органа, достаточно разнообразны.

Изменения невоспалительного и воспалительного происхождения.

Зернистая дистрофия характеризуется увеличением органа в размерах, печень набухшая, дряблой консистенции, легко разрывается пальцами.

Жировая дистрофия возникает в результате повышенного содержания липидов в гепатоцитах, образующихся путем инфильтрации, трансформации и извращенного синтеза. Она наблюдается при инфекциях, интоксикациях, общем ожирении и др. При диффузном изменении орган увеличен в размере, цвет его желто-коричневый или глинисто-желтый, консистенция дряблая. Регистрируется и очаговая жировая дистрофия, при которой указанные выше изменения захватывают только отдельные участки печени.

Пигментная дистрофия охватывает меланоз, гемосидероз и желчную пигментацию.

Токсическая дистрофия проявляется при инфекционных процессах, интоксикациях и др. При этом печень имеет пестрый мозаичный рисунок: чередование коричнево-красных, серых и желтоватых участков.

Капиллярная эктазия обнаруживается у многих видов животных, наиболее часто крупного рогатого скота, реже - у овец, свиней и лошадей. Визуально на поверхности выявляются темно-красные хорошо очерченные, причудливые (округлой и неправильной формы) очаги, западающие на фоне нормальной печеночной ткани. С поверхности их разреза стекает кровянистая жидкость.

Атрофия печени отмечается у истощенных животных, при хронических болезнях организма и др. Печень уменьшена в размерах, уплотнена, края заострены. Кapsула нередко сморщена, цвет органа буроватый, а на поздних стадиях развития процесса - желто-коричневый (бурая атрофия печени).

В печени можно обнаружить сужение или расширение желчных ходов, связанные с возрастными (старые животные) или механическими причинами (закупорка желчных ходов и др.).

К поражениям печени воспалительного характера относят гепатиты различного происхождения (альтеративный, эксудативный, пролиферативный).

Альтеративный паренхиматозный гепатит сопровождается гиперемией, серозно-клеточным выпотом. Печень увеличена в размере, дряблой консистенции, поверхность разреза тусклая, нередко мозаична. Этот гепатит отмечается при некоторых инфекционных болезнях (некробактериоз).

Эксудативные гепатиты (серозный и гнойный). Чаще выявляют гнойный гепатит в виде единичных и множественных гнойников (абсцессов) в паренхиме печени. Абсцессы у жвачных возникают и в результате проникновения в печень инородных предметов из преджелудков.

Пролиферативный гепатит отмечается при инфекционных болезнях (сальмонеллез, бруцеллез, туберкулез, сап и др.), при нем печень увеличена в размере, уплотнена, поверхность разреза может иметь пестрый вид, но при каждой из болезни отмечаются некоторые свои особенности.

Среди других поражений печени цирроз связан с разрастанием соединительной ткани. Орган увеличен или уменьшен в размере, плотной консистенции, цвет его от серо-коричневого до желто-коричневого в зависимости от степени развития жировой дистрофии, поверхность печени бугристая или зернистая, желчные протоки утолщены.

Признаки желчнокаменной болезни отмечаются чаще всего в продуктах убоя старых животных.

Паразитозы печени являются наиболее распространенными поражениями убойных животных. К ним относят эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, цистицеркоз (тенуикольный), иногда - аскаридоз, возникающий при проникновении аскарид из кишечника (чаще у свиней, лошадей). На поверхности печени у свиней можно обнаружить так называемые "молочные пятна" - белесые округлой формы образования, проникающие под капсулу на глубину до 0,1 см. Причиной таких изменений являются погибшие формы круглых червей (например, аскариды), попавшие в печень с кровью и на начальных стадиях не получившие своего развития в печеночной ткани.

Опухоли в печени убойных животных встречаются редко (печеночноклеточная аденома, гемангиома, фибросаркома).

Лейкоз сопровождается появлением лейкотических узлов и инфильтратов.

Поджелудочная железа

В ней изменения могут быть невоспалительного характера - зернистая и жировая дистрофия, при которой поджелудочная железа увеличена в размере, долики паренхимы сдавлены, уменьшены в размере. Некроз регистрируют обычно у свиней. В поджелудочной железе обнаруживают гиперемию, кровоизлияния, атрофию, гипертрофию.

К воспалительным изменениям относят панкреатиты различного происхождения (отек, некротические фокусы, гнойники и др.).

В поджелудочной железе крупного рогатого скота, овец и свиней паразитирует трематода *Eurytrema pancreaticum*, другие виды паразитов (эхинококк, стронгилиды) регистрируются редко. Опухоли редки.

Желудочно-кишечный тракт

При многих инфекционных, инвазионных болезнях, а также при отравлениях в желудке и кишечнике отмечаются воспалительные явления (гастриты, энтериты или гастроэнтериты). Возникновение гастритов и энтеритов часто связано с недоброкачественными кормами, воздействием на слизистую оболочку неблагоприятных физических и химических факторов.

Воспаление бывает поверхностное и глубокое, очаговое и диффузное, острое и хроническое, по характеру экссудата - серозное, катаральное, фибринозное, геморрагическое, гнойное, иногда с образованием язв.

При туберкулезе в мезентериальных лимфоузлах регистрируют наличие характерных для этой болезни очагов поражений (казеозная и обызвествленная формы), а в толще слизистой оболочки - гранулемы.

Актиномикоз сопровождается образованием в слизистой абсцедирующих узлов, язв и грибовидных соединительно-тканых разращений.

Паразиты желудочно-кишечного тракта встречаются у убойных, промысловых и диких животных довольно часто, что связано с условиями содержания (обитания) и кормления, потреблением воды.

Воздействие паразитов приводит к воспалительным процессам, нарушению гемопоэза, развитию анемии и истощению организма.

При отдельных инвазиях изменения в желудочно-кишечном тракте достаточно специфичны. Тейлериоз вызывает ярко-красные узелки и язвы размером от булавочной головки до горошины в сычуге.

В кишечнике возможен заворот, ущемление и инвагинация отдельных его участков. При осмотре сальника можно диагностировать желтуху.

В рубце на серозном покрове и слизистой регистрируют меланоз, грибовидные плотные разрастания актиномикозного происхождения, травматический ретикулит.

У лошадей в желудке и кишечнике нередко встречаются истинные и ложные камни, вызывающие полную или неполную закупорку кишечника, некроз и воспаление его стенки.

Разрыв и перфорация шейного отдела пищевода приводит к гнойному или гноино-гнилостному воспалению окружающих тканей.

Органы мочеотделения и надпочечники

Почки, выполняющие фильтрующую и мочеотделяющую функции, могут быть подвержены различным изменениям. В них отмечается: дистрофические и некротические процессы, нефрозы, нефриты, гидroneфроз (водянка), кисты, абсцессы, камни и др. При некоторых инфекционных болезнях (лентоспироз, сальмонеллез, бруцеллез, аспергиллотоксикоз, фузариотоксикоз и др.) отмечают воспаление почечной ткани, покраснение и сглаживание слоев, а также точечные кровоизлияния, инфаркты и некрозы. Очаговые воспалительные процессы в почках могут вызывать также коринебактерии, стафилококки, стрептококки, энтеробактерии, паразиты, растительные, органические и минеральные яды.

Нефрозы обычно сопровождаются дистрофическими изменениями в почечных клубочках и канальцах. Амилоидный нефроз отмечается в результате гнойно-некротических процессов, а иногда вследствие длительного употребления кормов с избытком белка. При этом почки увеличены в объеме, плотные, восковидные на разрезе (сальная почка), бледно-желтого цвета.

При жировой дистрофии (липоидном нефрозе) почки увеличены, дряблые, имеют серовато-желтую окраску. Липоидный нефроз отражает тяжелую интоксикацию и инфекционный процесс.

Некротический нефроз характеризуется неравномерными некротическими изменениями в канальцах. Такие изменения наблюдаются при отравлении сулемой, гранозаном и другими ртутьсодержащими веществами.

Нефриты сопровождаются поражением клубочков и интерстициальной ткани. В зависимости от локализации различают

гломерулонефрит, интерстициальный нефрит. В почках часто обнаруживают гнойный нефрит (пиелонефрит).

При остром геморрагическом нефрите почки увеличены незначительно, капсула снимется легко, рисунок поверхности пестрый, с серо-белыми очагами, цвет почек светлее обычного, корковый слой утолщен. Хронический гломерулонефрит сопровождается разрастанием соединительной ткани, уплотнением, сморщиванием и бугристостью коркового слоя.

Интерстициальным нефритом сопровождаются инфекционно-токсические процессы (лептоспироз, бруцеллез, сальмонеллез, микотоксикозы и др.). При очаговом интерстициальном нефрите почки увеличены, серого цвета, на поверхности под капсулой просвечиваются конусовидные пятна. При диффузном интерстициальном нефрите отмечаются изменения в межуточной ткани. При хроническом процессе почки уменьшены в объеме, плотные, бугристые, капсула снимается с большим трудом.

Пиелонефрит чаще встречается у взрослых животных как осложнение гнойных вагинитов, циститов, воспаления мочеточников. Почки при этом увеличены, капсула снимается легко, под ней обнаруживаются сероватые узелки, которые на разрезе размягчены и заполнены гноем с содержимым. Гной обнаруживают на слизистой оболочке лоханки. Одна из осложненных форм пиелонефрита - гнойные абсцессы в корковом слое.

При вскрытии мочевого пузыря (если есть показания) можно обнаружить наличие крови, песка, камней, гноевого экссудата. Изменение цвета до багрово-красного или синюшного, резкое расширение кровеносных сосудов свидетельствуют о наличии цистита. Причиной цистита обычно являются инфекционные агенты (стафилококки, стрептококки, протеус, синегнойная палочка, эшерихии и др.), причем в случаях генерализованного септического процесса могут отмечаться поражения почек и органов половой системы.

В надпочечниках изменение величины, окраски и толщины слоев свидетельствуют о патологических процессах в организме.

3. Основные поражения органов размножения и молочной железы

При осмотре genitalных органов женских особей обнаруживают метриты (эндометрит, пиометрит) и вагиниты различной этиологии. Некоторые микроорганизмы (стрептококки,

стафилококки, эшерихии, бруцеллы, микобактерии, грибы, кампилобактерии и др.) и простейшие (трихомонады и др.) обуславливают гнойное воспаление слизистой оболочки половых путей (особенно в случаях послеродовых травм).

У самцов выявляют орхиты, гипоплазию, атрофию и некроз.

При осмотре продуктов убоя животных с развитой молочной железой ее отделяют от туши.

Различают врожденные и приобретенные болезни молочной железы.

Врожденные аномалии связаны с железами и сосками: аплазия желез и сосков - отсутствие железистой ткани и соответствующих сосков; гипоплазия желез - недоразвитие всего вымени; гиперплазия – избыточно большое вымя; гипотелия - малососковость; гипертелия – многососковость и др.

Приобретенные поражения: дистрофические и некротические процессы (рогоподобные образования на коже, развивающиеся на фоне травм, индурация - плотная консистенция вымени); дерматиты (травматический, экзантемы кормового происхождения в виде мокнущей сыпи с корочками, оспенная и ящурная экзантемы, фурункулез); маститы различного происхождения. В надвыменных лимфоузлах можно обнаружить очаги туберкулезных поражений.

При острых, гнойных, некротизирующих маститах вымя хорошо режется, поверхность разреза влажная и неравномерно окрашена.

По патологическим признакам различают серозный, катаральный, фибринозный, геморрагический, гнойный маститы, выделяют также специфические - туберкулезный, актиномикозный, ящурный маститы. Серозный мастит сопровождается увеличением пораженных долей, на разрезе ткань сочная, желтовато-красного цвета, с серовато-беловатыми студневидными тяжами соединительной ткани.

Катаральный мастит характеризуется увеличением долей и наличием твердых узлов. Поверхность разреза красновато-оранжевая, стекает водянистое молоко или экссудат с хлопьями, обнаруживаются одиночные очажки величиной с горошину.

Фибринозный мастит по сравнению с другими формами регистрируют реже. При такой патологии пораженная доля увеличена, плотная, поверхность разреза зернистая, содержимое молочных ходов с гноем и крошками фибрина.

Геморрагический мастит отличается сильным расстройством кровообращения, полнокровием сосудов, выпотеванием эритроцитов в альвеолы, молочные ходы и межуточную соединительную ткань.

Гнойный мастит протекает в гнойно-катаральной и абсцедирующей формах. Пораженные доли увеличенные, плотные на разрезе, сочные, желто-оранжевого цвета, молочные ходы и цистерны заполнены слизисто-гнойным экссудатом, отмечается гнойные пробки.

В паренхиме вымени иногда обнаруживают абсцессы и опухоли.

Абсцессы вымени могут иметь размер от горошины до куриного яйца. Их различают по цвету, запаху и консистенции. Обычно гнойные массы сливкообразные, желто-белого цвета, от здоровой ткани ограничены соединительно-тканной капсулой. Специфические маститы протекают с изменениями, характерными для туберкулеза, актиномикоза, ящура, лейкоза и других болезней. Опухоли вымени могут быть доброкачественными и злокачественными. Размеры опухолей варьируют от лесного ореха до куриного яйца и более.

4. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш

При ветсанэкспертизе туш следует учитывать, что после убоя животных в мясе последовательно происходит автолитические процессы: расслабление мышц, их посмертное окоченение, разрешение посмертного окоченения и собственно созревание мяса. В тушах от здоровых животных посмертное окоченение начинает развиваться через 2-3 ч с момента убоя и характеризуется утолщением, уплотнением мышц с возникновение неподвижности суставов. К концу суток окоченение захватывает всю мускулатуру туши. Оно слабо выражено и медленно развивается в тушах молодых и старых животных, а также при септических процессах. Дистрофированная и омертвевшая мускулатура не подвергается окоченению. Низкая температура хранения мяса замедляет, а высокая – ускоряет развитие процесса. Удерживается посмертное окоченение 2-3 сут. (температура хранения 0...4°C), после чего отмечается размягчение мышечной ткани с улучшением органолептических показателей мяса.

В мышечной ткани можно выявить миопатозы различного происхождения.

Миопатозы - собирательное понятие, при них отмечается поражение отдельных мускулов вследствие переутомления, разрыва мышц, возникновения патологических процессов при ряде болезней.

Разрывы (надрывы) мышц чаще происходят в области перехода мышечного брюшка в сухожилие. Они могут возникнуть при

транспортировании, предубойном содержании, в момент отглущения и обескровливания. В местах надрывов или разрывов отмечается незначительное скопление крови.

Дистрофические и некротические процессы при миопатозах могут быть различной этиологии. Так, жировая дистрофия выражается в появлении в мышечных волокнах мелких жировых капель. Липоматоз характеризуется наличием жира на участках атрофированной мускулатуры. Макроскопически такие поражения проявляются в виде вариабельных по величине и форме серовато-белых или желтовато-белых участков в замещенной мышечной ткани.

Выявление различных оттенков цвета мускулатуры может быть связано с обнаружением бледного водянистого мяса (мясо PSE), темного сухого (DFD), нарушением обмена меланина, липофусцина, билирубина, а также с отложением пигментов кормового происхождения. При этом в мышцах обнаруживаются очаги черного цвета (нарушение меланогенеза), буровато-коричневого (наличие липофусцина), желтушность обычно всей туши (желтуха гемолитического, паренхиматозного, механического, кормового происхождения) по причине поражения животного гепатозами и гепатитами, септическими болезнями, интоксикациями и др.

Некрозы макроскопически придают мышцам серый тусклый вид, а некротические очаги обычно ограничиваются темно-красной зоной демаркационного воспаления, причем мышечная ткань в этих очагах может подвергаться петрификации. Тромбоз кровеносных сосудов может вызвать омертвление участков мышечной ткани, например длиннейшего мускула спины, бедренных мышц.

У лошадей при миоглобинуреи пораженные участки мышц в области крупы, спины напоминают вареное мясо.

Миозиты могут быть травматического, инфекционного и паразитарного происхождения.

При ряде инфекционных болезней (эмкар, ящур, туберкулез, актиномикоз и др.) проявляются миозиты.

Гнойные миозиты развиваются после внедрения гноеродных микроорганизмов в мышечную ткань (абсцессы, флегмоны). У свиней абсцессы часто обнаружаются в области шеи. Флегмоны захватывают обширные части туши, особенно в задней ее части.

Злокачественное течение ящура может сопровождаться миозитом в виде множественных беловато-серых или серовато-желтых очажков разной величины и формы.

При туберкулезе мышечная ткань поражается очень редко, обычно с образованием в межмускульной соединительной ткани характерных для этой болезни очагов. В таких случаях регионарные лимфоузлы поражены туберкулезом.

В соматической мускулатуре актиномикозные и актинобациллезные изменения также редки и обычно локализуются в шейной части туши.

Паразитарные миозиты регистрируются при саркоспоридиозе, токсоплазмозе, цистицеркозе и трихинеллезе.

Обнаружение мышечных стадий саркоспоридий - цист возможно у всех видов убойных животных, особенно у мелкого и крупного рогатого скота, свиней. Макроскопически выявить саркоцисты не всегда удается, но при массивном поражении регистрируются овальные или несколько удлиненные серовато-белые образования; окружающие ткани гидреничны, анемичны, жировая клетчатка в жировом депо атрофирована.

Из других паразитов в тушах макроскопически обнаруживаются цистицерки, излюбленными местами локализации которых являются шейная мускулатура, анконеус, внутренние поясничные мышцы.

Атрофия мышечной ткани сопровождается уменьшением мускулов в объеме, уплотнением консистенции, бледным окрашиванием мышц, а в случаях разрастания соединительной ткани - появлением бурого цвета.

Опухоли мышечной ткани туш убойных животных редки. В отдельных случаях возможно обнаружение первичных фибром, сарком, рабдомиом, лимфангиом.

При ейкозе в мышцах подлопаточной части туши, брюшной стенки, диафрагме встречаются новообразования в виде серовато-белых узлов и диффузных очагов.

В тушах птицы (наиболее часто поражаются куры) при болезни Марека в подкожной клетчатке и скелетной мускулатуре выявляются опухолевые разросты, имеющие различную величину, они серовато-белого цвета, иногда с очагами некроза и кровоизлияний. Кожная форма болезни Марека сопровождается очаговым утолщением кожи, перьевых фолликулов.

Лимфоидный лейкоз в тушах птицы регистрируется редко, им поражается взрослая птица (в основном куры), опухоли при этом обнаруживаются в коже и скелетной мускулатуре.

Место зареза (область шеи) в туше во многом показывает состояние животного в момент убоя. В туще здорового животного поверхность раны (зареза) неровная, мышечная ткань на небольшую глубину пропитана кровью. У животного, убитого в стадии агонии, поверхность зареза ровная, окружающие участки мышечной ткани содержат столько же крови как и остальные мышцы. При этом отмечается плохое обескровливание туши, а с поверхности разреза мышц стекает кровь, мелкие сосуды наполнены кровью.

При симуляции убоя павшего животного или разделке туш через несколько часов после убоя животного, поверхность зареза ровная, в окружающих тканях содержание крови такое же, как в других мышцах, мясо плохо обескровлено, кровь выявляется в крупных и мелких сосудах. В таких тушах, особенно в находившихся в неподвешенном состоянии, отмечаются гипостазы, лимфоузлы гиперемированы (вишнево-красного цвета).

Нарушения крово- и лимфообращения, лимфадениты приводят к следующим изменениям в туше.

Венозное полнокровие сопровождается окрашиванием мускулатуры в темно-красный цвет и отмечается при болезнях сердца, инфекционных заболеваниях, интоксикациях.

Очаги мышечной ткани с более бледной окраской указывают на ишемию (местное обескровливание) вследствие тромбоза или эмболии артериальных сосудов.

Кровоизлияния различной величины вызываются повышением проницаемости стенки артериол, капилляров и венул. Они возникают под влиянием транспортирования, при предубойном стрессе. Кровоизлияния, особенно в тушах свиней, могут возникнуть в результате оглушения животных и чаще отмечаются в области шеи, живота, поясницы.

Лимфадениты - воспаление соматических лимфатических узлов - происходят в результате многих инфекционных болезней. Серозный лимфаденит отмечается при роже, сальмонеллезе, ящуре и др. Геморрагический лимфаденит характерен для некоторых инфекционных болезней. Так, при сибирской язве и пастереллезе лимфоузлы темно-красного цвета, на поверхности разреза отмечаются светло-красные или серо-белые некротические очаги, при чуме свиней обнаружаются многочисленные кровоизлияния, обуславливающие его мраморный рисунок.

Гнойный лимфаденит вызывается гноеродными микроорганизмами. При этом лимфоузлы увеличены в размерах, уплотнены, на поверхности разреза отмечаются единичные или множественные гнойники. Величина их различна, они окружены пиогенной оболочкой.

В тушах мелкого рогатого скота (чаще по сравнению с другими видами животных) поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере. Очаги поражения достигают величины гусиного яйца. На ранних стадиях из разрезанных очагов истекает клейкое сливкообразное содержимое. На поздних - содержимое уплотняется и на разрезе приобретает концентрическую исчерченность (вид поверхности разреза луковицы). Очаг заключен в мощную соединительно-тканную капсулу.

Растяжение, надрывы и разрывы сухожилий сопровождаются кровоизлияниями, отечностью, а на поздних стадиях развития процесса - разростом соединительной ткани в зоне повреждения.

Суставы реагируют при инфекционных болезнях, локальной гноеродной инфекции. Артриты при этом характеризуются отечностью суставов, а на поздних стадиях образуются гранулемы, фибринозные изменения. Казеозная форма туберкулезного артрита сопровождается творожистым некрозом тканей сустава. Дисторсия (растяжение), вывих характеризуются разрывом кровеносных сосудов, сухожилий и нервов. Разрост соединительной ткани указывает на поздние стадии развития этих процессов.

В спинном мозге можно обнаружить воспаление оболочек, когда между ними накапливается экссудат; накопление меланина (черного цвета очаги), липофусцина (бурового, желтого или коричневого цвета образования); кровоизлияния, особенно при травмах или переломах позвоночника.

Опухоли периферической нервной системы захватывают, особенно у старых животных, в передней части туши (чаще у крупного рогатого скота) нервные стволы в области плечевого нервного сплетения, заднего края ребра, а в задней части туши - седалищный нерв и др. Чаще всего диагностируются невриномы, при которых нервные стволы увеличиваются в размерах, уплотнены или вдоль их обнаруживаются очаговые уплотненные образования величиной от горошины (и даже меньше) до размера куриного яйца.

Поражения костей характеризуются прижизненными (при транспортировании, предубийном содержании и оглушении

животных) и послеубийными (чаще при съемке шкуры) переломами. Первые характеризуются наличием кровоизлияний или наличием сгустков крови с воспалительными явлениями, вторые - переломами костей без кровоизлияний и наличия крови в окружающих тканях.

В костном аппарате возможно выявление остеомаляции (размягчение костей), рахита с искривлением конечностей или укорочением трубчатых костей, воспаление надкостницы (серозный или гнойный периостит), остеомиелита (воспаление костного мозга) и других изменений.

Опухоли костей встречаются редко (фиброма, липома, хондрома, остеома, саркома).

5. Основные поражения, выявляемые при осмотре шкур Дистрофические и некротические процессы

Рогоподобные образования дистрофического происхождения чаще обнаруживаются в шкурах крупного рогатого скота по сравнению с другими видами животных.

Желтая пигментация подкожной клетчатки проявляется в виде очаговых поражений: липогранулем, возникающих по причине травм, подкожных инъекций; у старых животных в результате атрофии жировой клетчатки; из-за избытка пигмента в кормах.

Меланоз кожи - избыток меланина в эпидермисе, у свиней процесс нередко переходит в подкожную жировую клетчатку.

Лейкодермия - очаговая депигментация большей частью возникает в местах заживших ран, у лошадей - при случной болезни.

Кальциногранулемы - различной величины мелоподобные узелки, представляющие собой дистрофическое обезвоживание поврежденных участков дермы.

Аллопеция (плешивость, облысение) - очаговое или диффузное отсутствие волосяного покрова. Она может быть врожденная и приобретенная.

Отрубьевидная сыпь свиней - на наружном покрове края, спины, тазовых конечностей обнаруживаются бледно-желтоватые или желтовато-коричневые пузырьки, содержащие мутноватую жидкость или густую массу.

Гангrena кожного покрова возникает в результате травм, нарушения кровообращения, инфекционных болезней (чума, рожа, сальмонеллез, некробактериоз и др.). У птиц поражаются гребешок, сережки и пальцы. Гангренозные поражения могут быть сухими и влажными.

Нарушения кровообращения

Кровоизлияния (точечные, пятнистые) отмечаются при нарушении режимов оглушения, прижизненных ушибах и травмах, септических болезнях, интоксикациях.

Гематомы, кровоподтеки и геморрагические инфильтраты возникают в результате травм, воспалительных процессов.

Отец кожи образуется по различным причинам: поражениях сердечно-сосудистой системы, почек, дистрофиях и др. чаще всего локализуются отеки в областиentralной части шеи, живота, конечностей. Участки шкуры тестообразны, припухлые, поверхность разреза студнеобразная.

Воспалительные процессы

Это весьма обширная группа поражений кожи. Дерматиты различают в зависимости от фаз воспаления (эксудативные, пролиферативные), локализации (поверхностные и глубокие), течения процесса (острые и хронические), клинико-морфологических признаков (травматический, бородавчатый, гнойный и др.).

Травматический дерматит связан с травмами, ушибами, ожогами, обморожениями, воздействиями кислот и щелочей и др. Участки шкуры отечны, покрыты струпьями или гноятся вследствие развития гноеродных микроорганизмов (стафилококки, стрептококки, энтеробактерии и т.д.).

Абсцессы, флегмона также регистрируются в шкуре. При многих инфекционных и инвазионных болезнях возникают поверхностные и глубокие дерматиты. Для отдельных болезней они являются специфичными (ящур, чума и рожа свиней, оспа, некробактериоз, сап и др.).

Дерматомикозы (актиномикоз и актинобациллез, бластомикоз, ботриомикоз, нокардиоз, трихофития) вызываются микроскопическими грибами и сопровождаются узелковыми язвенными поражениями шкуры.

Кожные паразиты (обычно личиночные формы), в частности кожный овод из семейства Hypodermatidae, желудочный овод рода *Gastrophilus* в своем развитии поражают шкруу с наличием воспалительной припухлости, открытых и закрытых гноящихся язв (свищей) диаметром 1,5-3 см.

Опухоли:

Среди опухолей кожи у убойных и промысловых животных возможно диагностировать папиллому (бородавку) чаще у молодняка

крупного рогатого скота в области головы, шеи, спины, брюшной стенки; меланому - опухоли кожи из меланогенных клеток, которые чаще поражают лошадей, реже - крупный рогатый скот и свиней; липому, имеющую вид узла или полипа светло-желтого или оранжевого цвета (на поверхности разреза) с хорошо выраженной капсулой; кавернозную гемангиому - опухоль в виде пурпурного или красного пятна, возвышающегося над окружающей тканью.

ТЕМА 5. ИНСТРУКЦИЯ О ПОРЯДКЕ БРАКОВКИ, НАПРАВЛЕНИЯ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ УТИЛИЗАЦИЮ И УНИЧТОЖЕНИЯ НЕПРИГОДНЫХ В ПИЩУ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

Задание изучить названную «Инструкцию», приложения к ней, усвоить порядок браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях; заключения ветспециалиста подразделения госветнадзора и подготовить и дать ответ на **контрольные вопросы**:

1. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов.
2. Порядок оформления браковки и предписания об уничтожении непригодных в пищу мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота, санитарной бойни, в цехах переработки и местах хранения. Ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса, мясопродуктов и за выполнение настоящей инструкции.

Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях

**(утв. Главным государственным ветеринарным инспектором РФ
от 10 июля 1996 г. N 13-7-2/681)**

**В соответствии с письмом Департамента ветеринарии
Минсельхозпрода РФ от 23 июля 1996 г. N 13-7-37/457
срок введения в действие настоящей инструкции - 01 января 1997 г.**

1. Общие положения

1.1. Инструкция разработана в соответствии с Законом Российской Федерации "О ветеринарии" и "Положением о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации", утвержденном Постановлением Правительства Российской Федерации 19 июня

1994 года N 706, а также с "Положением о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства", утвержденным Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 14.10.94 г. N 13-7-2/173 и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 27.10.94 г, N 710.

1.2. Настоящая инструкция является обязательной для подразделений госветнадзора на предприятиях по убою животных и птицы, переработке и хранению мяса и мясопродуктов.

1.3. Браковку мяса и мясных продуктов, направление их на техническую утилизацию или уничтожение осуществляют только государственные ветеринарные врачи, ветеринарные фельдшера подразделений госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства (далее подразделения госветнадзора).

2. Порядок браковки, утилизации и уничтожения мяса и мясопродуктов

2.1. В процессе убоя животных и птицы специалисты подразделения госветнадзора-ветсанэксперты учитывают число случаев выявленных заболеваний, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы туш (тушек), внутренних органов и их браковки регистрируют в журнале установленной формы ("Журнал ветсанэкспертизы мяса и субпродуктов в цехах первичной переработки скота (птицы) и на санитарной бойне мясокомбината"), указывая количество выявленных случаев болезней убойных животных и массу выбракованных, подлежащих технической утилизации мяса и субпродуктов.

2.2. проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, забракованые и заклейменные ветеринарным штампом "Утиль" мясо, и субпродукты собирают в специальные металлические водонепроницаемые емкости (тележки), промаркованные надписями "Ветконфискаты на утилизацию". Затем забракованное мясо-сыре передают в цех технических фабрикатов для переработки в животные корма.

2.3. При направлении на техническую утилизацию целой туши, полутуши, четвертины, полученных от убоя животных на мясокомбинатах, а также каждое сданной на мясоперерабатывающие предприятия туши животного, вынужденно убитого в хозяйствах (фермах, дворьях) специалист-ветсанэксперт подразделения госветнадзора составляет заключение ([приложение N 1](#)), обосновывающие браковку мяса со ссылкой на соответствующий раздел, пункт действующих

Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

2.4. Ветеринарный врач (ветфельдшер), проводивший забраковку, составляет заключение в двух экземплярах, и представляет его на утверждение начальнику подразделения госветнадзора. После утверждения экземпляр заключения передают (вручают) руководителю предприятия (владельцу продукции) для принятия мер по переработке забракованного мясосырья, другой экземпляр остается в делах подразделения госветнадзора.

2.5. При браковке мяса и мясных продуктов в цехах переработки или местах хранения (колбасном, холодильнике и др.) вследствие установления порчи специалисты подразделения госветнадзора составляют заключение ([приложение N 2](#)), так же в двух экземплярах один из которых после утверждения начальником подразделения госветнадзора, передают руководителю (владельцу) предприятия.

2.6. Мясо, мясные продукты и другие производственные отходы (включая трупы животных), признанные на основании ветеринарного осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований непригодными для технической утилизации подлежат уничтожению. На основании заключения ветеринарного врача (ветфельдшера), начальник подразделения госветнадзора оформляет предписание об уничтожении забракованных мяса и мясных продуктов, других производственных отходов ([приложение N 3](#)), которое передает руководителю предприятия (владельцу продукции).

2.7. В предписании указывают наименование, массу (количество) подлежащих утилизации мяса, мясопродуктов и других производственных отходов (включая трупы животных), а также способ и сроки их уничтожения.

2.8. Во избежание использования мяса и мясопродуктов, подлежащих уничтожению, они должны быть денатурированы сильно пахнущим веществом (фенол, креолин, хлорная известь и др.) или раствором красителя, дающего необычную для данного продукта окраску.

2.9. На основании заключения специалистов подразделения госветнадзора и распоряжения руководителя предприятия, начальник (мастер) цеха, где было забраковано мясо и мясопродукты, обязан немедленно передать забракованную продукцию и отходы производства в цех технических фабрикатов или на участок уничтожения по документам установленной формы.

2.10. Забракованные мясо, мясопродукты, другие производственные отходы (в т.ч. трупы животных), подлежащие уничтожению, сжигают на участке территории предприятия, изолированном от основного производства в специально оборудованной печи.

Уничтожение забракованной продукции осуществляют под контролем специалиста подразделения госветнадзора.

Сжигание производится силами и средствами предприятия.

Об уничтожении продукции и производственных отходов составляют акт произвольной формы с обязательным указанием массы (количество) уничтоженного продукта или отходов, один экземпляр которого передают руководителю (владельцу) предприятия, другой - начальнику подразделения госветнадзора.

2.11. При технической утилизации и уничтожении непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях его руководители (владельцы) и специалисты-подразделения госветнадзора должны руководствоваться настоящей Инструкцией, а также "Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов", утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 04.12.95г. N 13-7-2/469, согласованными с заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и зарегистрированными Министром России 05.01.96г. N 1005.

3. Контроль и ответственность за выполнение настоящей инструкции

3.1. Ветеринарные специалисты подразделения госветнадзора, получившие право проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, несут ответственность за ветеринарно-санитарную оценку мяса и мясопродуктов в установленном порядке.

3.2. Ответственность за выполнение настоящей Инструкции возлагается на руководителей (владельцев) мясоперерабатывающих предприятий и холодильников, а также на владельцев продукции.

3.3. Контроль за выполнением настоящей Инструкции возлагается на главных государственных ветеринарных инспекторов районов (городов).

х х х

С утверждением настоящей Инструкции не действует на территории Российской Федерации "Инструкция о порядке браковки, учета я направления на техническую утилизацию непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на предприятиях мясной промышленности", утвержденная Министерством мясной и молочной промышленности

СССР, согласованная с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 2 сентября 1978 года, а также дополнение к ней от 1 ноября 1979 года.

Главный государственный
ветеринарный инспектор
Российской Федерации

В.М. Авилов

Наименование приложений к «Инструкции о порядке браковки, направление на техническую утилизацию и уничтожения непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях, имеющихся в электронном варианте данного учебно-методического пособия.

1. **Приложение 1.** Заключение ветспециалиста подразделения госветнадзора о браковке непригодных в пищу мяса и субпродуктов в цехе первичной переработки скота и санитарной бойни.
2. **Приложение 2.** Заключение ветспециалиста подразделения госветнадзора о браковке непригодных в пищу мяса и мясных продуктов в цехах переработки и местах хранения.
3. **Приложение 3.** Предписание об уничтожении забракованной продукции животного происхождения.

**ТЕМА 6. ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ
ПО ВЫДАЧЕ
ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ
(С ИЗМЕНЕНИЯМИ ОТ 14.08.2007, 19.03-04.12 2008,
05.05.2009, 19.03.2010 Г.).**

Задание: изучить названные «Правила», и приложение №19 и усвоить порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов должностными лицами, уполномоченными осуществлять их оформление и выдачу юридическим лицам и гражданам занятыми содержанием, ловлей, добычей животных, птиц, рыб, пчел, а также производством заготовкой, переработкой, перевозкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения коров и кормовых добавок. Подготовить и дать ответ на следующие контрольные вопросы:

1. О чём свидетельствуют ветеринарные сопроводительные документы и кому их выдают? (пп. 1.1,1.2)
2. Партия каких грузов и каких форм свидетельствами и сертификатами сопровождаются при перевозке их за пределы района (горо-

да) по территории РФ, при перевозке грузов в пределах района (города); при вывозе грузов с территории РФ и ввезенных в РФ по территории РФ от места таможенного оформления до места назначения при переадресовке их между субъектами РФ? (пп.1.3,1.4)

3. Какие учреждения выдают ветеринарные свидетельства форм № 1,2,3 и ветеринарные справки форм № 4 и кем они должны быть подписаны и какой печатью заверены? (пп.2.1,2.2,2.3)

4. Какие сведения указывают в графе «особые отметки» при перевозке грузов между субъектами РФ и при перевозке по территории РФ грузов, предназначенных для вывоза с территории РФ? (пп.2.4,2.5)

5. Какую информацию указывают в графе «особые отметки» справки формы № 4 и ветсвидетельства формы № 1 при перевозке животных в количестве до 5 голов и что прилагают к ветсправке и ветсвидетельству при перевозке животных в количестве более 5 голов? (п.2.6)

6. От кого требуется разрешение на выдачу ветеринарных сопроводительных документов при неблагополучии территории РФ по карантинным заболеваниям и в течении какого времени должны быть выданы ветеринарные сопроводительные документы (п.2.7)

7. При соблюдении каких условий выдают ветсправку формы № 4 и ветсвидетельств формы № 3 при перевозке кожевенно-мехового сырья? (п.2.8)

8. Какие органы выдают ветеринарные сертификаты форм № 5а, 5б, 5с, 5д,5е, 5f, 5g, 5 h, 5i, 5j, 5к, 5l ; на грузы, вывозимые с территории РФ взамен ветсвидетельств, выданных учреждениями подведомственными органов исполнительной власти РФ в области ветеринарии? (пп.2.9,2.10)

9. Какие органы, и на какие грузы выдают ветеринарные сертификаты форм № 6.1, 6,2, 6.3, взамен каких ветеринарных сопроводительных документов и для сопровождения грузов от места таможенного оформления до места назначения и при их переадресовке между субъектами РФ? (п.2.11)

10. В каких случаях ветеринарные сопроводительные документы считаются недействительными? (п.3.4)

11. Как поступают с грузами без сопроводительных ветеринарных документов и с документами признанными недействительными? (п.3.5)

12. В течение, какого времени с момента выдачи и до начала перевозки, реализации, хранения ветеринарные сопроводительные документы являются действительными? (п.3.8)

ПРАВИЛА
ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПО ВЫДАЧЕ
ВЕТЕРИНАРНЫХ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ
(С ИЗМЕНЕНИЯМИ ОТ 14 АВГУСТА 2007 Г., 19 МАРТА,
4 ДЕКАБРЯ 2008 Г., 5 МАЯ 2009 Г., 19 МАРТА 2010 Г.)

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила устанавливают порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов и являются обязательными для исполнения должностными лицами, уполномоченными осуществлять оформление и выдачу ветеринарных сопроводительных документов юридическим лицам любой организационно-правовой формы и гражданам, занятыми содержанием, ловлей, добычей животных (в том числе птиц, рыб (других гидробионтов), пчел), а также производством, заготовкой, переработкой, перевозкой, хранением и реализацией продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок.

1.2. Ветеринарные сопроводительные документы, характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого груза, эпизоотическое состояние места его выхода и позволяющие идентифицировать груз, выдаются на все виды животных, продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок (далее - грузы), подлежащих заготовке, перевозке, переработке, хранению и реализации.

1.3. Партии грузов, перечисленных в [Приложении N 19](#) к настоящим Правилам, должны сопровождаться:

ветеринарными свидетельствами форм NN 1, 2, 3 ([Приложения NN 1 - 3](#)) - при перевозке грузов за пределы района (города) по территории Российской Федерации;

ветеринарными справками формы N 4 ([Приложение N 4](#)) - при перевозке грузов в пределах района (города);

ветеринарными сертификатами форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l ([приложения NN 5-15a](#)) - при вывозе грузов с территории Российской Федерации;

ветеринарными сертификатами формы N 6.1, 6.2 и 6.3 ([Приложения NN 16 - 18](#)) - при перевозке грузов, ввезенных в Российскую Федерацию, по территории Российской Федерации от места таможенного оформления до места назначения, при их переадресовке между субъектами Российской Федерации, а также в иных установленных случаях.

1.4. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют и выдают органы и учреждения, входящие в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

II. Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов

2.1. Ветеринарные свидетельства [форм NN 1, 2, 3](#) и ветеринарные справки [формы N 4](#) выдают учреждения, подведомственные органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.

2.2. Ветеринарные свидетельства [форм NN 1, 2, 3](#) подписывает руководитель (или уполномоченный им ветеринарный врач) учреждения, подведомственного органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, и заверяет печатью учреждения.

2.3. Ветеринарную справку [формы N 4](#) подписывает ветеринарный врач (ветеринарный фельдшер) учреждения, подведомственного органу исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, и заверяет печатью учреждения.

2.4. При перевозке грузов между субъектами Российской Федерации в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства указывают номер и дату разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, а также номер ветеринарного сопроводительного документа, в сопровождении которого груз поступил на хранение.

2.5. При перевозке по территории Российской Федерации грузов, предназначенных для вывоза с территории Российской Федерации, в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства указывают номер и дату разрешения Россельхознадзора в соответствии с требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

2.6. При перевозке животных в количестве до 5 голов в пределах района (города) перечень с указанием клички и номера (для товарных животных), а также пола, породы, возраста (для племенных животных) приводят в [графе](#) "Особые отметки" ветеринарной справки формы N 4; за пределы района (города) - в [графе](#) "Особые отметки" ветеринарного свидетельства формы N 1.

При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному свидетельству и ветеринарной справке прилагают опись, заверенную печатью учреждения, подведомственного органу исполни-

тельной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, выдавшего ветеринарный сопроводительный документ.

2.7. Ветеринарные сопроводительные документы выдают в течение одного дня при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований грузов.

Уполномоченное подписывать ветеринарный сопроводительный документ лицо, принимающее решение о направлении груза на дополнительные лабораторные исследования, обязано по требованию лица, обратившегося за получением ветеринарного сопроводительного документа, предоставить письменное обоснование мотивов принятого решения. Указанное решение может быть обжаловано в установленном порядке.

При неблагополучии территории Российской Федерации по карантинным болезням животных ветеринарные сопроводительные документы выдают с разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии.

2.8. При перевозке кожевенно-мехового сырья ветеринарную справку [формы N 4](#) выдают без учета наличия клейма, но при условии обязательного биркования шкур.

Ветеринарное свидетельство [формы N 3](#) выдают на заклейменное сырье.

2.9. Территориальные органы Россельхознадзора выдают ветеринарные сертификаты [форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l, 6.1, 6.2](#) и [6.3](#).

2.10. Ветеринарные сертификаты [форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k 5l](#), выдают на грузы, вывозимые с территории Российской Федерации, взамен ветеринарных свидетельств, выданных учреждениями, подведомственными органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии.

При доставке на таможенную территорию Российской Федерации водных биологических ресурсов и продуктов их переработки на указанные грузы, вывозимые с территории Российской Федерации, ветеринарные сертификаты [форм N 5i, 5l](#) выдаются на основании информации о благополучии в ветеринарно-санитарном отношении водоема (района промысла), в котором выловлен (добыт) груз без предварительного оформления на него ветеринарных свидетельств.

2.11. Ветеринарные сертификаты [форм NN 6.1, 6.2](#) и [6.3](#) выдают на грузы, ввезенные на территорию Российской Федерации, взамен ветеринарных сертификатов стран-экспортёров для сопровождения

грузов по территории Российской Федерации от места таможенного оформления до места назначения, при их переадресовке между субъектами Российской Федерации, а также в иных случаях.

2.12. Ветеринарные сертификаты [форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l](#), [6.1](#), [6.2](#) и [6.3](#) подписывает уполномоченное в области ветеринарного надзора должностное лицо территориального органа Россельхознадзора и заверяет печатью территориального органа Россельхознадзора.

2.13. При перевозке животных в количестве до 5 голов перечень с указанием клички и номера (для товарных животных), а также пола, породы, возраста (для племенных животных) приводят в соответствующей таблице ветеринарного сертификата [формы N 5a](#) или [графе "Особые отметки"](#) ветеринарного сертификата формы N 6.1.

При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному сертификату прилагают опись, заверенную печатью территориального органа Россельхознадзора, выдавшего ветеринарный сертификат.

2.14. При перевозках по территории Российской Федерации грузов, принадлежащих федеральным органам исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности и используемых ими для собственных нужд, выдают ветеринарные свидетельства [форм NN 1, 2, 3](#) и ветеринарные справки [формы N 4](#).

Ветеринарные сопроводительные документы, выдаваемые руководителями и уполномоченными должностными лицами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, заверяют печатями ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб указанных федеральных органов исполнительной власти, уполномоченных учреждений и организаций.

III. Порядок нумерации

в учета ветеринарных сопроводительных документов

3.1. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют на бланках, учитываемых в единой автоматизированной системе, изготовленных в соответствии с образцами, устанавливаемыми федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно-правовое регулирование и оказание государственных услуг в области ветеринарии.

Указанные бланки являются защищенной полиграфической продукцией уровня "А".

3.2. На бланки ветеринарных сопроводительных документов наносятся серия, состоящая из трех цифр, и порядковый номер.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых территориальными органами Россельхознадзора, нумеруются следующей комбинацией цифр: первая цифра серии - 1, вторая и третья цифры серии - федеральный код территориального органа Россельхознадзора согласно [приложению N 20](#) к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых учреждениями, подведомственными органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, нумеруются следующей комбинацией цифр: первая цифра серии - 2, вторая и третья цифры серии - код региона согласно [приложению N 20](#) к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

Бланки ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности, нумеруются следующей комбинацией цифр:

первая цифра серии:

федеральный орган исполнительной власти в области обороны - 3;

федеральный орган исполнительной власти в области внутренних дел - 4;

федеральный орган исполнительной власти в области исполнения наказаний - 5;

федеральный орган исполнительной власти в области государственной охраны - 6;

федеральный орган исполнительной власти в области обеспечения безопасности - 7;

вторая и третья цифры серии - код региона согласно [приложению N 20](#) к настоящим Правилам, после знака "N" - порядковый номер документа.

3.3. Ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки и ветеринарные сертификаты [форм NN 6.1, 6.2](#) и [6.3](#), ветеринарные сертификаты [форм NN 5a, 5b, 5c, 5d, 5e, 5f, 5g, 5h, 5i, 5j, 5k, 5l](#), заполняются рукописным способом или с использованием технических средств.

3.4. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям [пунктов 3.1, 3.2](#) и [3.3](#) настоящих Правил, а также заполненные разными чернилами, почерками, имеющие исправления, неясный оттиск печати, без печати, без подписи, без полного наименования должности, без указания фамилии, инициалов специалиста, подписанного ветеринарный сопроводительный документ, без указания всех требуемых сведений, в т.ч. даты их выдачи, а также копии документов считаются недействительными.

3.5. Груз без ветеринарных сопроводительных документов или сопровождаемый ветеринарным сопроводительным документом, признанным недействительным в соответствии с требованием [пункта 3.4](#), не подлежит приему для переработки и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ветеринарных сопроводительных документов. В случае непредставления в пятидневный срок ветеринарных сопроводительных документов на указанный груз решение о его использовании принимается в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области ветеринарии.

3.6. Заполненные корешки ветеринарных сопроводительных документов подлежат хранению в течение 3 лет в учреждениях, подведомственных органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии, территориальных органах Россельхознадзора, ветеринарных (ветеринарно-санитарных) службах федеральных органов исполнительной власти в области обороны, внутренних дел, исполнения наказаний, государственной охраны и обеспечения безопасности.

3.7. В случае выявления нарушений порядка оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов уполномоченные должностные лица принимают меры для привлечения виновных к ответственности.

3.8. Ветеринарные сопроводительные документы действительны:
ветеринарные свидетельства [формы N 1](#), ветеринарные справки [формы N 4](#), выданные на животных, ветеринарные сертификаты [формы N 6.1](#) - в течение 5 дней с момента выдачи и до начала перевозки, реализации, хранения;

ветеринарные свидетельства [форм N N 2, 3](#), ветеринарные справки [формы N 4](#) (за исключением ветеринарных справок, выданных на животных), ветеринарные сертификаты [форм NN 6.2 и 6.3](#) - с момента выдачи и до окончания перевозки, реализации, хранения;

ветеринарные сертификаты [формы N 5а](#), выданные на территории Российской Федерации на спортивных, цирковых и других животных (птиц) - при возвращении их в Россию - в течение 90 дней с момента выдачи, при условии, что животные находились на территории, благополучной по заразным болезням, и это подтверждено государственной ветеринарной службой страны-экспортера.

3.9. Бланки ветеринарных сопроводительных документов подлежат строгому учету органами и учреждениями, осуществляющими их выдачу.

Приложение № 19 к Правилам организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.

Перечень грузов. Подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами (с изменениями на 19 марта 2008 г)

Ветеринарный сопроводительный документ Вид груза.

Ветеринарная справка формы №4

Ветеринарный сертификат формы № 6.1.1. Животные.

1.2. Генетический материал, в том числе: эмбрионы яйцеклетки, сперма животных, оплодотворенная икра, яйцо инкубационное.

Ветеринарная справка формы № 4

Ветеринарное свидетельство формы № 2

Ветеринарный сертификат формы № 6.2.2.1. Мясо и мясные продукты.

2.2. Молоко и молочные продукты (за исключением молочных продуктов промышленного изготовления в индивидуальной упаковке).

2.3. Рыбы живая (для пищевых целей), охлажденная, мороженая, соленая холодного и горячего копчения, вяленая нерыбные объекты промысла (охлажденные, мороженые). Икра всех видов.

2.4. Мясо птицы, яйца и продукты их переработки.

2.5. Мед натуральный, в том числе падевый.

2.6. Все виды продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения непромышленного изготовления, реализуемые на продовольственных рынках.

Ветеринарное свидетельство формы № 3

Ветеринарная справка формы № 4

Ветеринарный сертификат формы № 6.3.3.1. Шкуры.

3.2. Шерсть.

3.3. Пушнина.

3.4. Пух, перо.

- 3.5. Эндокринное и кишечное сырье.
- 3.6. Кость.
- 3.7. Кровь.
- 3.8. Другие виды сырья животного происхождения, отходы молочного производства, субпродукты непищевые; рогокопыта, сырье невыделанное; щетина, очесы, линька; мездра и обрезки кожсырья; альбумин, казеин и желатин технические; желчь; сырье для биологической промышленности.
- 3.9. Продукты пчеловодства (прополис, молочко маточное, пыльца, перга).
- 3.10. Корма (корма животного происхождения, кормовые добавки (кроме поваренной соли), продукты микробиологического синтеза кормового назначения; корма растительного происхождения при вывозе за пределы субъекта Российской Федерации или по требованиям владельца (получателя) или госветслужбы территории (стран) транзита).
- 3.11. Коллекции и предметы коллекционирования по зоологии, анатомии, палеонтологии животных.
- 3.12. Охотничьи трофеи, чучела, в том числе прошедшие токсико-дермическую обработку или консервированные.
- 3.13. Биологические отходы.
- 3.14. Удобрения животного происхождения.
- 3.15. Оборудование и приспособления для перевозки, разведения, временной передержки животных всех видов, а также оборудования для транспортировки сырья (продукции) животного происхождения, бывшие в употреблении.
- 3.16. Изделия из сырья животного происхождения кустарной выработки.
 - Ветеринарный сертификат формы № 5а 5.1. Животные.
 - 5.2. Расплод пчел.
 - Ветеринарный сертификат формы № 5б 6.1. Фуражное зерно.
 - 6.2. Другие растительные продукты для животноводства.
- Ветеринарный сертификат формы № 5с 7.1. Племенной материал (сперма производителей, эмбрионы, инкубационное яйцо, икра)
- Ветеринарный сертификат формы № 5д 8.1. Молоко и молочные продукты.
- Ветеринарный сертификат формы № 5е 9.1. Мясо и мясные продукты.
- Ветеринарный сертификат формы № 5f 10.1. Сырье животного происхождения.

Ветеринарный сертификат формы № 5q 11.1.Плелинныи мед и продукты пчеловодства.

Ветеринарный сертификат формы № 5h 12.1. Биологическое сырье предназначенное для производства лекарственных средств, применяемых в ветеринарии (кровь животных и ее фракции, органы и ткани животных, культуры микроорганизмов).

12.2. Коллекции и образцы по зоологии. Анатомии, палеонтологии и пр.

Ветеринарный сертификат формы № 5i 13.1.Рыба, икра всех видов.

13.2. Ракообразные.

13.3. Моллюски.

13.4. Другие водные животные, объекты промысла и продукции их переработки.

Ветеринарный сертификат формы № 5j 14.1.Охотничьи трофеи диких животных, птиц, рыб, рептилий, а также их части дериваты.

Ветеринарный сертификат формы 5k 15.1. яйца птицы столовые.

15.2. Яичный порошок.

Ветеринарный сертификат формы № 5l 16.1. Рыбы, икра всех видов.

16.2. Ракообразные.

16.3. Моллюски.

16.4. Другие водные животные и продукты их переработки.

Оформляется также при экспорте в иные государства, предъявляющие дополнительные требования, содержащиеся в ветеринарном сертификате формы № 5l.

ТЕМА 7. ОФОРМЛЕНИЕ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ВЕТЕРИНАРНЫХ ДОКУМЕНТОВ

Задание: Ознакомиться с образцами по оформлению ветеринарных сопроводительных документов; самостоятельно оформить ветеринарные сопроводительные документы на аналогичную продукцию, но из других районов и сверить с оформленными образцами сопроводительных ветеринарных документов.

Наименование приложений к теме: Оформление сопроводительных ветеринарных документов, имеющихся в электронном варианте данного учебно-методического пособия.

1. Приложение справка формы № 4 на молоко.
2. Приложение справка формы № 4 на биоотходы.
3. Приложение справка формы № 4 на животное из личного подсобного хозяйства (ЛПХ).
4. Приложение справка формы № 4 на мясо подворного убоя (Подворка).
5. Приложение справка формы № 4 на мясо сельхозпредприятия.
6. Приложение свидетельство формы № 2 на молоко.
7. Приложение свидетельство формы № 2 на мясо боенское.
8. Приложение свидетельство формы № 2 на мясо подворного убоя без голов (мясо подворка без голов).
9. Приложение свидетельство формы № 2 на мясо подворного убоя.
10. Приложение свидетельство формы № 3 на корма животных.

**ТЕМА 8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА КАЧЕСТВОМ МОЛОКА-СЫРЬЯ
В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЗ
«ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО
И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ»**

Задание: изучить названную «Программу» и усвоить требования производственного контроля за качеством молока-сырья. Подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляющей деятельности.
2. Действия руководителя хозяйства (бригадира фермы) при выполнении положений технического регламента.
3. Действия ветеринарного врача хозяйства, фермы при выполнении положений технического регламента.
4. Программа производственного контроля молока-сырья на молочной ферме.
 - 1). Порядок контроля кормов: место отбора проб, вид корма, контролируемые показатели, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

2). Порядок контроля дойного стада: клинические и субклинические формы мастита, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

3). Порядок контроля доильного оборудования: место взятия смывов, бакобсеменения смывов с рабочих поверхностей молочного оборудования, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

4). Порядок контроля ёмкостей для охлаждения и хранения молока, сливок: вид продукции, контролируемые показатели, периодичность контроля, документ обоснования, кто проводит.

**Рабочая программа
производственного контроля
за качеством молока – сырья в соответствии
с требованиями ФЗ от 12 июня 2008 года №88 – ФЗ
«Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
Настоящая программа разработана с целью предотвращения при-
чинения вреда жизни и здоровью граждан.**

Наименование	предприятия,	юридический	адрес:
Фактическое	место	размещения	предприятия:

Раздел №1: перечень официальных документов, соответствующих осуществляющей деятельности.

1. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию";

2. Ветеринарно-санитарные правила для молочных ферм колхозов, совхозов и подсобных хозяйств. (Утверждены Госагропромом СССР по согласованию с Министерством здравоохранения СССР 29 сентября 1986 г.);

3. Методические указания по санитарно-микологической оценке и улучшению качества кормов (утв. главным управлением ветеринарии МСХ СССР 25.02.1985);

4. МУ по ветеринарно–санитарному контролю и оценке качества силоса, сенажа, свекловичного жома, барды утв. ТУВ МСХ СССР 22.04.1977 г.;

5. «Указание о лабораторном исследовании импортных кормов и кормовых добавок» от 21.01.98 г. № 13-7-11/40;

6. Наставление по диагностике, терапии, и профилактике мастита у коров утв. руководителем департамента ветеринарии и продовольствия от 30.03.2000г. № 13-5-2/1948;
7. Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока (утв. Госагропромом СССР по согласованию с министерством здравоохранения СССР от 29.09.1986 г.);
8. ГОСТ Р 52054-2003г. Молоко натуральное коровье – сырьё;
9. ГОСТ Р 52091-2003г. Сливки питьевые.
10. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности от 29.12.1995г. Минсельхозпрода РФ
11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 26 сентября 2001 г. N 24)
12. СанПиН 2.2.4.548-96
13. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01
14. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенический требования к микроклимату производственных помещений»
15. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственно и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
16. СН 2.2.4/2. 1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».
17. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды»;
18. Гост 12.1.005-88 «Воздух рабочей зоны. Общие санитарно-гигиенические требования»
19. ГОСТ Р 52054-2003г. Молоко натуральное коровье - сырьё.

Раздел №2:

Действия руководителя хозяйства (бригадира фермы) при выполнении положений технического регламента: Соблюдает зоотехнические и ветеринарные правила (условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охаждения и хранения сырого молока и сырых сливок). При подозрении на заболевание скота контролирует вопросы изолирования заболевших животных и сообщает об этом ветеринарному врачу. В этом случае запрещает использовать молоко в пищу или корм животным, а также сдавать на молокоперерабатывающие предприятия до установления диагноза болезни. Кроме того, запрещает сдачу молока, полученного от коров в течение первых 7 дней после отела и последних 5 дней до конца лактации (разрешается использовать в корм молодняку). Контролирует вопросы благоустройства территории фермы, выгульных площадок, подъездов к коровникам, телятникам, доильным помещениям и молочным. Следит за параметрами микроклимата в помещениях для животных. Не реже 1 раза в месяц организует проведение санитарного дня на ферме.

Контролирует посещение фермы посторонними лицами. Запрещает ввод животных на территорию фермы из других хозяйств или ферм, перемещение внутри фермы без разрешения ветеринарного врача и соблюдения правил. Контролирует допуск к работе лиц, не прошедших необходимые медицинские обследования. Контролирует установленное нормами количество комплектов специальной одежды, обеспечивает регулярную стирку. Организует занятия и сдачу экзаменов по вопросам гигиены всеми работниками фермы не реже 1 раза в 2 года. Обеспечивает приобретение личных медицинских книжек и организует регулярный медицинский осмотр работников ферм. Контролирует наличие журнала для записи указаний и предложения государственной ветеринарной и санитарно-эпидемиологической служб. Следит за выполнением санитарных правил доения коров, чистотой в доильных помещениях. Контролирует использование оборудования и материалов, разрешенных для контакта с молочными продуктами. В соответствии с правилами проводит утилизацию сырого молока и сырых сливок. Контролирует вопросы мойки и дезинфекции молочного оборудования, а также проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции помещений фермы.

Действия ветеринарного врача хозяйства, фермы при выполнении положений технического регламента: Проводит постоянный ветеринарный контроль за дойным стадом. Проводит профилактические и диагностические исследования поголовья. В случае заболевания скота заразными болезнями, передающимися от животных человеку, запрещает вывоз молока с фермы, следит за его использованием внутри хозяйства до выяснения диагноза и требует выполнение мероприятий согласно существующим инструкциям по борьбе с этими болезнями, одновременно сообщает об этом в вышестоящие организации (ветеринарная, санитарно-эпидемиологическая служба). Для выявления животных, больных маститом, регулярно проводит клинический осмотр коров во время доения и 1 раз в месяц исследует пробы молока из каждой доли вымени коров. В санитарный день (один раз в месяц) осматривает всех дойных животных, проверяет качество санитарной очистки помещений и территории фермы и результаты проверки записывает в журнал или паспорт фермы, которые хранятся у заведующего фермой.

Раздел № 3:

Ответственный за организацию производственного контроля

Приказ руководителя хозяйства о назначении ответственного за организацию производственного контроля

№ _____ от _____ 200 г.

Раздел №4: Программа производственного контроля молока-сырья на молочной ферме

№ п/п	Место отбора проб	Вид продукции	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Дата отбора	Документ обоснования	Кто проводит
1	2	3	4	5	6	7	8
	Корма в мешках хранения	Грубые	Токсичность Нитраты, нитриты, каротин, влажность, соли тяжёлых металлов, радионуклиды	1 раз в месяц В период заготовки и хранения	Согласно графика	МУ утв. от 25.02.85 г. Порядок контроля утв. от 20.08.1990 г. РСФСР Контрольные уровни утв. ГУВ РФ от 01.12.94г. №13-7-2/216	Районная ветлаборатория, КГУ АКВД, аккредитованные лаборатории
1.	Каждая траншея	Сочные	Содержание органических кислот, каротин, влажность	При открытии траншеи перед началом кормления	Согласно графика	МУ по ветеринарно-санитарному контролю и оценке качества силоса, сенажа, свекловичного жома, барды утв.22.04.1977 г. Порядок контроля утв. от 20.08.1990 г.	Районная ветлаборатория КГУ АКВД, аккредитованные лаборатории
	В мешках хранения		Нитраты, нитриты, соли тяжёлых металлов, радионуклиды	В период хранения	Согласно графика	Контрольные уровни утв. ГУВ РФ от 01.12.94г. №13-7-2/216	

При- возные корма и кормо- вые добавки	Конц. корма	Токсичность Пестициды, кислотность Соли тяжёлых металлов, афлатоксины, радионуклиды	1 раз в месяц В период заго- товки и хране- ния	Согласно графика	МУ утв. ТУВ МСХ СССР от 25.02.85 г. Порядок контроля утв. МСХ и профо- вольствия от 20.08.1990 г. РСФСР	Районная ветлаборатория
					Контрольные уровни утв. от 01.12.94г. №13-7- 2/216	ГУ АКВЛ, аккредитованные лаборатории
	Корма животного проис- хождения	Токсичность, кислотное число Микробиоло- гические ис- следования	Каждая партия	При поступ- лении в хо- зяйство	МУ №13-5-02/0795 от 26.06.03 г. ГОСТ 25311-82 г.	Районная ветлаборатория
		Токсичность, пестициды Гормональные препараты, микотоксины, соли тяжёлых металлов, радионуклиды	Каждая партия	При поступ- лении в хо- зяйство	«Указание о ла- баторном исследо- вании импортных кормов и кормо- вых добавок» от 21.01.98 г. № 13-7-11/40 Контрольные уровни утв. от 01.12.94г. №13-7-2/216	Районная ветлаборатория

2.	Контроль дойного стада	Молоко - сырьё	Клинические формы мастита Субклинические формы мастита	Ежедневно 1 раз в месяц	Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Наставление по диагностике, терапии, и профилактике мастита у коров 30.03.2000 г. № 13-5-2/1948
3.	Доильное оборудование		Бак. обсеменение смызов с рабочих поверхностей молочного оборудования	1 раз В квартал	Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока (утв. 29.09.1986 г.)

	Молоко – сырьё, сливки – сырьё	Органолептические показатели (вкус, запах, консистенция, цвет). Физико-химические показатели: массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность, плотность, температура, группа чистоты, температура замерзания.	Каждая партия Не реже 1 раза в 10 дней По показаниям	ГОСТ Р 52054-2003г. Молоко натуральное коровье - сырьё. Технические условия.	Лаборатория хозяйства или ветеринарная лаборатория
4.	Ёмкости для охлаждения и хранения молока, сливок	Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ	При облегчённом контроле 1 раз в год	ГОСТ Р 52091-2003г. Сливки питьевые. Технические условия.	Аккредитованные лаборатории
		Патогенные, в том числе сальмонеллы	1 раз в год в зимний период	ГОСТ Р 52054-2003г.	
		Содержание со-матических клеток	1 раз в квартал	ГОСТ Р 52054-2003г.	По графику По графику

5	Места водозабора, перед поступлением в распределительную сеть, а также в точках водоразбора	Микробиологические, органолептические Неорганические и органические вещества	1 раз в квартал по сезонам года 1 раз в год	По графику
		Питьевая вода		СанПиН 2.1.4.1074-01
		Радиологические	1 раз в год	Аккредитованные лаборатории

Условия труда:					
№ п/п	Цех, участок, отдел, рабочее место, объект контроля	Фактор исследования	Количество точек исследования	Кратность	Исполнитель-лаборатория (предприятие)
6	Производственные помещения	n paoqeñ norepxhcoctñ: Minporkimmar n 3bojjeçtreññix faktoropoe ha paoqoem mecte- hññ n nemepenññ bpeññpix n oñachpix ipo- Tlpoßeññene nchtpyññehatapix nccieññoba-	НТД	Ответственный за оборону и доставку проб	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае

	Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения) воздуха)	Кол-во рабочих мест	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96	
	Освещенность		2 раза в год	СанПиН 2.2.1/2.1.1.127-8-03	
	Тепловое излучение		2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96	
	Температура рабочих поверхностей		2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96	
	Шум		1 раз в год	СН 2.2.4/2. 1.8.562-96	
	Загазованность (аммиак)		1 раз в год	Гост 12.1.005-88	
7	Компьютеры (при наличии)	ЭМИ	1 раз в год	СанПиН 2.2.2/2.4. 1340-03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае

**Примечание: в случае выявления неудовлетворительных показателей при исследовании молока условий труда, исследование проводится повторно.*

Раздел №5:
Перечень должностных работников, подлежащим
медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность (пример)	Бригадир	Ветврач	Оператор машинного доения	Скотники	Мойщицы	Слесари	Боц скота	Другие	
Ко- личе- ство									

Раздел №6:
Перечень химических веществ физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

№ п/п	Наименование вредного фактора	Номер пункта по Приказу МЗ № 90	Профессия	Количество человек	Класс опасности
1	Возбудитель бруцеллеза	п.4.5.	Перечень профессий контактирующих с животными и продукцией животноводства: доярки, скотники, обслуживающий персонал, ветеринарный специалист.		
2	Хлор и хлорсодержащие соединения	п.1.7.1.	Перечень профессий, контактирующих с моющими и дез. средствами: дезинфектор, мойщик тары и инвентаря и др.		
3	Физические перегрузки	п.6.1.	Грузчик		
4	Обслуживание действующих электроустановок	п.2 пр.2	Электрик, наладчик,		
5	Пониженная температура	п.5.7.	Скотник		
6	Электромагнитные излучения	п.5.2.2.	Оператор ЭВМ		
7	Моющие и чистящие средства	п.2.3.	То же, что и дез.средства		

**ТЕМА 9. ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ,
ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО УБОЮ ЖИВОТНЫХ**

Задание: изучить названную «Программу» и усвоить требования производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил на предприятиях по убою животных. Подготовить и дать ответ на следующие **контрольные вопросы**:

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.
2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляющей деятельности.
3. Программа производственного контроля:
 - 1). Контроль в цехе убоя животных: объект исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документ обоснования (НТД), кто проводит, ответственный за доставку проб.
 - 2). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб
 - 3). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.
 - 4). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.
 - 5). Смывы: объект для взятия смынов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смынов.
 - 6). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.
 - 7). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных, ветеринарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на предприятиях по убою животных

(наименование предприятия)

Юридический адрес:

Фактическое место размещения предприятия:

Телефон / факс:

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляющей ими деятельностью обязаны:

осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ № 52 от 30.03.99 г. ст. 11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляющей деятельностью:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Выполнять требования санитарного, ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарный надзор;• Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;• Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб субъектов РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения |
|---|

2. При выявлении нарушений санитарных и ветеринарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, государственную ветеринарную службу края о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных и ветеринарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в строгом соответствии с НТД.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

Выписка из СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Раздел № 1: Перечень документов

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года);
3. Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов";
4. Инструкция Минсельхозпранда РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клеймению мяса;
5. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»;
7. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы»;
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
10. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
11. Федеральный Закон 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
12. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки №1400/1751 от 22.06.00г.;
13. СП для предприятий мясной промышленности №3238-85 от 27.03.85г.
14. СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников
15. Инструкция по мойке и проф.дезинфекции на предприятии мясной и птицеперерабатывающей промышленности №123-5/990-11.
16. ГОСТ 12.1.003-83 «Шум. Общие требования безопасности»
17. ГОСТ 12.1.012-90 «Вибрация. Общие требования безопасности»
18. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
19. ГН 2.2.5.1314-03 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
20. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
21. СанПиН 2.3.5.021 «Нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности»
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
23. СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
24. ГОСТ 24297-87 «Входной контроль продукции».
25. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в РФ. (утв. первым заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия РФ 20.02.1998 г.)

Раздел № 2: Ответственное лицо за организацию производственного контроля, согласно приказа

Раздел № 3: Программа производственного контроля

№ п/п	Цех, участок, отдел, рабочее место, объект контроля	Фактор исследования	Количество точек исследования	Кратность	НТД	Лаборатория - исполнитель	Ответственный за отбор и доставку проб
1	Цех убоя животных	Физико-химические, бактериологические исследования мяса и продуктов убоя животных	-	Во всех случаях предусмотренных правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	Ветеринарные лаборатории	-
2	Смывы: оборудование, тара, сан. одежда	КМАФАнМ, БГКП	2 раза в месяц	1 раз в месяц	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СП 3538-85 СП 4695-88	Аккредитованные лаборатории	Аккредитованные лаборатории
	Санитарная одежда	БГКП	2 раза в месяц	2 раза в месяц			
	руки персонала	БГКП					

3	Вода, лед	Микробиологические, органо-лептические Неорганические и органические вещества	1 1	1 раз в квартал по сезонам года 1 раз в год	СанПиН 2.1.4.1074-01
4	Холодильные камеры	Радиологические Микробиологический контроль	1 По количеству холодильников	t ниже 12 °C 1 раз в квартал t выше 12 °C 2 раза в квартал	Санитарные правила для холодильников СП 4655-88 Акредитованная ветеринарная лаборатория
5	Микробиологический контроль производимой продукции (мясо убойных животных, субпродукты, жир сырой)	Микробиология	Количество проб определяется исходя из количества выпускаемой продукции по сортам, наименованиям, НГД, учитывая производственную необходимость	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01	Акредитованная ветеринарная лаборатория или производитель

	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности.			
	Микроклимат			
7	Условия труда. Цех убоя животных	Кол-во рабочих мест ?	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96
	Освещенность	?	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96
	Тепловое излучение	?	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96
	Температура рабочих поверхностей	?	2 раза в год	СанПиН 2.2.4.548-96
	Шум	1	1 раз в год	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
	Вибрация	1	1 раз в год	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
	Фенол	1	1 раз в квартал	

8	Компьютеры	ЭМИ	2	1 раз в год	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае
9	Санитарно-защитная зона. факторы окружающей среды	Лабораторные и инструментальные исследования: - атмосферный воздух (химические показатели); шум		Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае

Примечание:

1. План-схему производственных помещений с условным обозначением технологического оборудования и рабочих мест, производственной площади в произвольной форме.
2. При получении нестандартных замеров кратность проведения исследований увеличивается

Раздел № 4: Перечень должностных работников, подлежащим медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность	Наз. места	Беремен., кормящие	Технол., мастеры	Образование	Кинокурник	Логоподр.	Фармацевт,	Санитарии-	Контроль	Мониторинг трапы, мониторинг, лрп/закир
Количество	1	2	1	2	1	2	2	2	3	1

Лабораторные исследования на количество инфекционных заболеваний (возбудителей кишечных инфекций) персонала предприятия в количестве _____ человек 1 раз в год. Основание – приказ № 333/316 от 09.10.03.

Раздел № 5: Перечень химических веществ физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

№ п/п	Наименование вредного фактора	Номер пункта по Приказу МЗ № 90	Профессия	Количество человек	Класс опасности
1	Воздухитель бруцеллеза	п.4.5.	Перечень профессий контактирующих с сырьем мясом: фаршесоставитель, мойщик тары и инвентаря, грузчик, лепщицы, и др.	40	
2	Хлор и хлорсодержащие соединения	п.1.7.1.	Перечень профессий, контактирующих с моющими и дез. средствами: дезинтегратор, фаршесоставитель, мойщик тары и инвентаря и др.	6	
3	Физические перегрузки	п.6.1.	Грузчик	2	
4	Обслуживание действующих электроустановок	п.2 пр.2	Электрик, наладчик	2	
5	Пониженная температура	п.5.7.	Грузчик	2	
6	Электромагнитные излучения	п.5.2.2.	Бухгалтер и другие	2	
7	Моющие и чистящие средства	п.2.3.	То же, что и дез. средства	6	
8	Повышенное напряжение зрения	п.6.2.	Бухгалтер и другие	2	
9	Сварочные аэрозоли	п.3.9.	Сварщики	1	
10	Окислы азота	п.1.1.	Водитель автогранспорта	5	
11	Акролеин	п.1.2.	Водитель автогранспорта	5	
12	бензин	п.1.27.	Водитель автогранспорта	5	

Раздел № 6: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического исследования смывов;
2. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды;
3. Протоколы измерения метеорологических факторов;
4. Протоколы измерения освещенности;
5. Протоколы измерения шума
6. Протоколы исследования воздуха производственных помещений на загазованность и запыленность.
7. Протоколы по показателям безопасности сырья и готовой продукции.

Раздел №7: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования продукции.
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов.
3. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды.
4. Протокол измерений метеорологических факторов.
5. Протокол измерений освещенности.
6. Протокол измерений шума и вибрации.
7. Протокол измерений напряженности электромагнитного поля.
8. Протокол исследований воздуха закрытых помещений на загазованность.

Раздел № 8: Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии производства:

(заполняется при планировании расширения ассортимента, разработке нормативно-технической документации на новые виды продукции). Обосновывается безвредность факторов производственной и окружающей среды, разрабатываются методы контроля.

Мероприятия:

1. _____
2. _____

Раздел № 9: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

1. Отсутствие водоснабжения;
2. Отсутствие электроснабжения с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 10: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за соблюдением санитарных правил, за выработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений –

Рабочую программу составил: начальник службы качества ОАО «рррооггш» Иванов А.В.

**ТЕМА 10. ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ
И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
НА ПТИЦЕФАБРИКЕ**

Задание: изучить названную «Программу» и усвоить требования производственного за соблюдением санитарных и ветеринарных правил на птицефабрике. Подготовить и дать ответ на следующие **контрольные вопросы**:

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.
2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляющей деятельности.

3. Программа производственного контроля:

- 1). Осуществление входного контроля за соответствием упаковки, маркировки, наименования, принадлежности поступившего сырья информации указанно в сопроводительных документах; контроль за соответствием качества сырья нормативным документам, кратность контроля, НТД, исполнитель, ответственный за доставку.
- 2). Контроль в цехе убоя птицы: объект исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документ обоснования (НТД), кто проводит, ответственный за доставку проб.
- 3). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб
- 4). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.
- 5). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.
- 6). Смывы: объект для взятия смынов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смынов.
- 7). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.
- 8). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.
- 9). Вспомогательные материалы: специи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты, яичный порошок, молоко коровье, сухое, концентраты соевых белков: контролируемые показатели кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных, ветеринарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий на птицефабрике

(наименование предприятия)

Юридический адрес:

Фактическое место размещения предприятия:

Телефон / факс:

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляющей ими деятельностью обязаны:

осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ № 52 от 30.03.99 г. ст.11).

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляющейся деятельностью:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Выполнять требования санитарного, ветеринарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарный надзор;• Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;• Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб субъектов РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения |
|---|

2. При выявлении нарушений санитарных и ветеринарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, государственную ветеринарную службу края о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных и ветеринарных правил;
 - При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны** внести необходимые изменения, дополнения в программу.
 - Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в строгом соответствии с НТД.
 - Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

Выписка из СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Раздел № 1: Перечень документов.

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года).
3. Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422. "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов".
4. Инструкция Минсельхозпрана РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клеймению мяса.
5. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».
6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».
7. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы».

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов».
10. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
11. Федеральный Закон 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
12. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки №1400/1751 от 22.06.00г.
13. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицеродуктов, яиц и яйцепродуктов, на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях от 30 августа 1990 г.
14. СП для предприятий мясной промышленности №3238-85 от 27.03.85г.
15. СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников.
16. Инструкция по мойке и проф.дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности №123-5/990-11.
17. ГОСТ 12.1.003-83 «Шум. Общие требования безопасности».
18. ГОСТ 12.1.012-90 «Вибрация. Общие требования безопасности».
19. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
20. ГН 2.2.5.1314-03 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
21. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны».
22. СанПиН 2.3.5.021 «Нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности».
23. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
24. СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
25. ГОСТ 24297-87 «Входной контроль продукции».
26. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в РФ (утв. первым заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия РФ 20.02.1998 г.).

Раздел № 2: Ответственное лицо за организацию производственного контроля, согласно приказа _____

Раздел № 3: Программа производственного контроля.

№ п/п	Цех, участок, отдел, рабочее место, объект контроля	Фактор исследования	Количество точек исследований	Кратность	НТД	Лаборатория - исполнитель	Ответственный за отбор и доставку проб
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов: сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;	Каждая партия сырья и компонентов	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г.;		Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов",	Предприятие
2	Цех убоя птицы	Физико-химические, бактериологические исследования мяса и продуктов убоя птицы	-	Инструкция Минсельхоза РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному краеведению мяса; ГОСТ Р 51074 – 2003 ГОСТ 24297-87	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	Всех случаях предустановленных правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов

3	Микробиологический и физико-химический контроль производимой продукции (мясо птицы, полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса, яйца и продуктов их переработки)	Количество проб определяется исходя из количества выпускаемой продукции по сортам, наименованиям, НТД, учитывая производственную необходимость	Мясо птицы 1 - раз в месяц. Мясо бескостное кусковое, кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки – 1 раз в 15 дней. Мясо механической обвалки – каждая партия. Суппродукты птицы 1 раз в месяц. Полуфабрикаты мясные (1 раз в 10 – 15 дней, см. НТД); Колбасные изделия , тушеные, части птицы конченые, запеченные 1 раз в 10 дней; Линейные колбасы, паштеты – 1 раз в 7 дней. Яйца диетические, столовые 1 раз в месяц; Меланж яичный мороженый – каждая партия; Яичный порошок – каждая партия.	Нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицедротов, яиц и яйцепродуктов, на птицеводческих и птицеизделий работающих предприятий от 30 августа 1990 г. СанПиН 2.3.2.1078-01
	Органолептические, физико-химические исследования	-/-	Согласно нормативно-технической документации на выпускаемую продукцию (гост, ту, осст и т.д.)	Нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01
4	Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускимой продукции	Количество проб определяется исходя из количества выпускаемой продукции по сортам, наименованиям, НТД, учитывая производственную необходимость	Мясо птицы, жиры животные, субпродукты, колбасные изделия, сортам, наименованиям, ртурь, мышьяк	Нормативно-техническая документация на выпускаемую продукцию. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01

8	Вспомогательные материалы: спечи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты и яичный порошок, молочного коровье сухое, концентраты соевых белков.	Микробиология	В связи с производственной необходимостью	Инструкция по порядку и периодичности контроля № 1400/1751 от 22.06.00
9	Условия труда: (указать производственные цеха, участки)	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности:</p> <p>Микроклимат</p> <p>Микроклимат (температура, влажность воздуха, скорость движения) воздуха рабочих мест</p> <p>Освещенность</p> <p>Тепловое излучение</p> <p>Температура рабочих поверхностей</p> <p>Шум</p> <p>Вибрация</p>	<p>Аккредитованная ветеринарная лаборатория или производитель</p> <p>Аккредитованная ветеринарная лаборатория</p> <p>ФГУЗ «ЦНИЭ» в Алтайском крае</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p> <p>СанПиН 2.2.4.548-96</p>	

10	Коптильный участок	Воздух рабочей зоны: СО	1	1 раз в квартал	ГН 2.2.5. 13 13-03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае
11	Компьютеры	Фенол	1	1 раз в квартал	СанПиН 2.2.2/2.4. 1340-03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае
12	Санитарно-защитная зона: факторы окружающей среды	ЭМИ Лабораторные и инструментальные исследованики: - атмосферный воздух (химические показатели); - шум	2	1 раз в год	Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200 - 03	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае	ФГУЗ «ЦГиЭ» в Алтайском крае

Примечание:

1. План-схему производственных помещений с условным обозначением технологического оборудования и рабочих мест, производственной плоскости в произвольной форме.
2. При получении нестандартных замеров кратность проведения исследований увеличивается.
3. Периодичность отчетности?

Раздел № 4: Перечень должностных работников, подлежащим медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность (пример)	Нач. цеха	Бетврач, контролер	Технолого, мастера	Объальщик	Жиловщик	Посольщик	Фаршесоставители	Формовщик	Коптильник	Мойщик тары, производ. поменчай, грузчик
Количество										

Лабораторные исследования на количество инфекционных заболеваний (возбудителей кишечных инфекций) персонала предприятия в количестве _____ человек 1 раз в год. Основание – приказ № 333/316 от 09.10.03 г

Раздел № 5: Перечень химических веществ физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

№ п/п	Наименование вредного фактора	Номер пункта по Приказу МЗ № 90	Профессия	Количество человек	Класс опасности
1	Воздушитель бруцеллеза	п.4.5.	Перечень профессий контактирующих с сырьем мясом: фаршесоставитель, мойщик тары и инвентаря, грузчик, лепщицы, и др.		
2	Хлор и хлорсодержащие соединения	п.1.7.1.	Перечень профессий, контактирующих с моющими и дез. средствами: дезинфектор, фаршесоставитель, мойщик тары и инвентаря и др.		
3	Физические перегрузки	п.6.1.	Грузчик		
4	Обслуживание действующих электроустановок	п.2 пр.2	Электрик, наладчик		
5	Пониженная температура	п.5.7.	Грузчик		
6	Электромагнитные излучения	п.5.2.2.	Букгалтер и другие		
7	Моющие и чистящие средства	п.2.3.	То же, что и дез. средства		
8	Повышенное напряжение зрения	п.6.2.	Букгалтер и другие		
9	Сварочные агрозоли	п.3.9.	Сварщики		
10	Окислы азота	п.1.1.	Водитель автотранспорта		
11	Акролеин	п.1.2.	Водитель автотранспорта		
12	бензин	п.1.27.	Водитель автотранспорта		

Раздел № 6: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического исследования смызов;
2. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды;
3. Протоколы измерения метеорологических факторов;
4. Протоколы измерения освещенности;
5. Протоколы измерения шума
6. Протоколы исследования воздуха производственных помещений на загазованность и запыленность.
7. Протоколы по показателям безопасности сырья и готовой продукции.

Раздел №7: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования продукции.
2. Протоколы санитарно-микробиологического исследования смызов.
3. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды.
4. Протокол измерений метеорологических факторов.
5. Протокол измерений освещенности.
6. Протокол измерений шума и вибрации.
7. Протокол измерений напряженности электромагнитного поля.
8. Протокол исследований воздуха закрытых помещений на загазованность.

Раздел № 8: Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии производства

(заполняется при планировании расширения ассортимента, разработке нормативно-технической документации на новые виды продукции). Обосновывается безвредность факторов производственной и окружающей среды, разрабатываются методы контроля.

Мероприятия:

- 1 _____
- 2 _____

Раздел № 9: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов са-

моуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- 1.Отсутствие водоснабжения;
- 2.Отсутствие электроснабжения с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
- 3.Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 10: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за соблюдением санитарных правил, за выработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений –

Рабочую программу составил: начальник службы качества ОАО «ррооггш» Иванов А.В.

**ТЕМА 11. ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ,
ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ
САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ В ЦЕХАХ
ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ
(ЦЕХА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОЛБАСНЫЕ ЦЕХА)**

Задание: изучить названную «Программу» и усвоить требования производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил на предприятиях по убою животных. Подготовить и дать ответ на следующие **контрольные вопросы**:

1. Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с производственной деятельностью по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных и ветеринарных правил.
2. Перечень основных официальных документов соответствующих осуществляющей деятельности.
3. Программа производственного контроля:
 - 1). Осуществление входного контроля за соответствием упаковки, маркировки, наименования, принадлежности поступившего сырья информации указанно в сопроводительных документах; контроль за со-

ответствием качества сырья нормативным документам, кратность контроля, НТД, исполнитель, ответственный за доставку.

2). Производственный входной лабораторный контроль мяса убойных животных, субпродуктов: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

3). Выходной микробиологический, физико-химический контроль выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность исследований, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб

4). Производственный контроль за химическими загрязнителями выпускаемой продукции: объекты исследования, контролируемые показатели, кратность контроля, документы обоснований (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

5). Радиологический контроль: контролируемые показатели, кратность, документ обоснования (НТД), исполнитель, ответственный за доставку проб.

6). Смывы: объект для взятия смынов, контролируемые показатели, кратность, исполнитель, ответственный за взятие смынов.

7). Вода, лёд: контролируемые показатели, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

8). Холодильные камеры, вид контроля, кратность, НТД, исполнитель, ответственный за взятие проб.

9). Вспомогательные материалы: специи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты, яичный порошок, молоко коровье, сухое, концентраты соевых белков: контролируемые показатели кратность, НТД, исполнитель, ответственный за доставку проб.

**ПРОГРАММА
производственного контроля
за соблюдением санитарных, ветеринарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий в цехах
по переработке мяса и мясопродуктов
(цеха мясных полуфабрикатов, колбасные цеха)**

(наименование предприятия)

Юридический адрес:

Фактическое место размещения предприятия:

Телефон / факс:

ВНИМАНИЕ! Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляющей ими деятельностью обязаны:

осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно – противоэпидемических мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (ФЗ № 52 от 30.03.99 г. ст. 11)

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны:

1. В соответствии с осуществляющейся деятельностью:

- Выполнять требования санитарного, ветеринарного законодательств, а так же постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарный надзор;
- Обеспечивать безопасность для здоровья человека: оказываемых услуг, продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;
- Своевременно информировать учреждения государственной санитарно-эпидемиологической и ветеринарной служб субъектов РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

2. При выявлении нарушений санитарных и ветеринарных правил на объекте производственного контроля:

- Прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной для человека;
- Информировать Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, государственную ветеринарную службу края о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных и ветеринарных правил;
- При изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель **обязаны внести необходимые изменения, дополнения в программу.**
- Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в строгом соответствии с НТД.
- Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

Юридические лица, индивидуальные предприниматели несут ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля!!!

Выписка из СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Раздел № 1: Перечень документов

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 года);
3. Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов";
4. Инструкция Минсельхозпрана РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клеймению мяса;
5. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
6. СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»;
7. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
8. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным ЭВМ и организации работы»;
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
10. ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;
11. Федеральный Закон 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

12. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки №1400/1751 от 22.06.00г.;
13. СП для предприятий мясной промышленности №3238-85 от 27.03.85г.
14. СП 4695-88 Санитарные правила для холодильников
15. Инструкция по мойке и проф.дезинфекции на предприятии мясной и птицеперерабатывающей промышленности №123-5/990-11.
16. ГОСТ 12.1.003-83 «Шум. Общие требования безопасности»
17. ГОСТ 12.1.012-90 «Вибрация. Общие требования безопасности»
18. СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация. Вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».
19. ГН 2.2.5.1314-03 «Ориентировочные безопасные уровни воздействия (ОБУВ) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
20. ГН 2.2.5.1313-03 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны»
21. СанПиН 2.3.5.021 «Нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности»
22. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
23. СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
24. ГОСТ 24297-87 «Входной контроль продукции».
25. Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в РФ. (утв. первым заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия РФ 20.02.1998 г.)

Раздел № 2: Ответственное лицо за организацию производственного контроля, согласно приказа

Раздел № 3: Программа производственного контроля

№ п/п	Цех, участок, отдел, рабочее место, объект контроля	Фактор исследования	Количество точек исследования	Кратность	НТД	Исполнитель - лаборатория (предприятие)	Ответственный за отбор и доставку проб
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов: сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Каждая партия сырья и компонентов	НТД на поступающую продукцию. Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.06 г.; Приказ Минсельхоза РФ от 16 ноября 2006 г. N 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов", Инструкция Минсельхоза РФ от 28 апреля 1994 г. по ветеринарному клейменю мяса;	НТД	Предприятие	

2	Производственный входной лабораторный контроль мяса убойных животных, субпродуктов	Микробиологический	Количество образцов зависит от видов сырья	1 раз в 15 дней	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01 Нормативно-техническая документация на выпускируемую продукцию.
3	Производственный микробиологический, физико-химический контроль производственной продукции (полуфабрикаты, колбасные изделия и продукты из мяса)	Микробиологические исследования	Количество проб определяется исходя из количества выпускаемой продукции по сортам, например: НГД, Учитывая производственный необходимость	Колбасные изделия, кончености – не реже 1 раз в 10 дней, кровяные, ливерные колбасы, стульчики, паштеты, студни, зелья – не реже 1 раз в 7 дней	Акредитованная ветеринарная лаборатория или производитель Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их переработки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01 Нормативно-техническая документация на выпускируемую продукцию
		Органолептические, физико-химические исследования	//-		Акредитованная ветеринарная лаборатория или производитель

<p>Токсичные элементы: свинец, кадмий, ртуть, мышьяк</p>	<p>Количество проб определяется исходя из количества выпускаемой продукции по сортам, наименованиям, НГД, учитывая производственную необходимость</p> <p>Пестициды: ГХЦГ (а, б, у - изомеры), ДДГ и его метаболиты</p> <p>Антибиотики: Тетрациклиновая группа гризин бациллазин левомицетин</p> <p>Нитро заминны</p> <p>Бен(а)пирен</p>	<p>Мясо, жиры животные, колбасные изделия, кончености - 1 раз в квартал.</p> <p>Мясо, субпродукты, колбасные изделия – 2 раза в год.</p> <p>Жиры животные - 1 раз в квартал.</p> <p>Мясо, субпродукты, 1-раз в квартал.</p> <p>Жиры животные, колбасные изделия - 2 раза в год.</p> <p>Для колченых продуктов - 1 раз в квартал</p> <p>Для колченых продуктов - 1 раз в квартал</p>	<p>Нормативно-техническая документация на выпускемую продукцию.</p> <p>Инструкция по проверке и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и продуктах их перварки № 1400/1751 от 22.06.00 г. СанПиН 2.3.2.1078-01</p>	<p>Аккредитованная ветеринарная лаборатория или производитель</p>
<p>Радиологический контроль</p>	<p>Радионуклиды: Цезий – 137 Стронций-90</p>	<p>Исходя из количества видов сырья и хозяйств поставщиков.</p>	<p>2 раза в год</p>	<p>Положение о системе государственного ветеринарного контроля радиоактивного загрязнения объектов ветеринарного надзора в РФ</p>

5	Санитарное оборудование, тара, сан. одежда	КМАФАнМ, БТКП патогенные, в т.ч. сальмонеллы, протей	2 раза в месяц 1 раз в месяц	Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, яйцах и руках персонала	Акредитованные лаборатории
	Санитарная одежда	БТКП	2 раза в месяц		
	Руки персонала	БТКП	2 раза в месяц		
6	Вода, лед	Микробиологические, органолептические Неорганические и органические вещества Радиологические	1 1 1	1 раз в квартал по сезонам года 1 раз в год	Акредитованные лаборатории
7	Холодильные камеры	Микробиологический контроль	По количеству холодильников	1 раз в год 1 раз в квартал 2 раза в квартал	Санитарные правила для холодильников СП 4695-88
8	Вспомогательные материалы: специи, колбасные оболочки, яичные замороженные продукты и яичный порошок, молоко коровье сухое, концентраты соевых белков.	Микробиология		В связи с производственной необходимостью	Акредитованная ветеринарная лаборатория № 1400/1751 от 22.06.00

Планы

С. Е. ВАСИЛЬЕВА
В произвольной форме.

22. При получении нестандартных
3. Периодичность отчетности?

Раздел № 4: Перечень должностных работников, подлежащим медосмотрам и гигиеническому обучению.

Должность (пример)	Нач. цеха	Бетврач, контролер	Технол., мастер	Обвалщик	Живоцвик	Посольщик	Фармацевты	Формовщик	Коптильщик	Мойщик тары, пропыв, поменянный, грузчик
Количество										

Лабораторные исследования на количество инфекционных заболеваний (возбудителей кишечных инфекций) персонала предприятия в количестве _____ человек 1 раз в год. Основание – приказ № 333/316 от 09.10.03 г. (пример)

Раздел № 5: Перечень химических веществ физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека.

№ п/п	Наименование вредного фактора	Номер пункта по Приказу МЗ № 90	Профессия	Количество человек	Класс опасности
1	Возбудитель бруцеллеза	п.4.5.	Перечень профессий контактирующих с сырьем, мясом: фармацевт, мойщик тары и инвентаря, грузчик, лепшины, и др.		
2	Хлор и хлородержащие соединения	п.1.7.1.	Перечень профессий, контактирующих с моющими и дез. средствами: дезинфицирователь, мойщик тары и инвентаря и др.		
3	Физические перегрузки	п.6.1.			
4	Обслуживание действующих электроустановок	п.2.пд.2			
5	Повышенная температура	п.5.7.	Электрик, наладчик		
6	Электромагнитное излучение	п.5.2.2.	Бухгалтер и другие		
7	Моющие и чистящие средства	п.2.3.	То же, что и дез. средства		
8	Повышенное напряжение зерения	п.6.2.	Бухгалтер и другие		
9	Сверкаочные аэроздоли	п.3.9.	Сварники		
10	Окислы азота	п.1.1.	Водитель автотранспорта		
11	Акнилен	п.1.2.	Водитель автотранспорта		
12	бензин	п.1.27.	Водитель автотранспорта		

Раздел № 6: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы микробиологического исследования смызов;
2. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования воды;
3. Протоколы измерения метеорологических факторов;
4. Протоколы измерения освещенности;
5. Протоколы измерения шума
6. Протоколы исследования воздуха производственных помещений на загазованность и запыленность.
7. Протоколы по показателям безопасности сырья и готовой продукции.

Раздел №7: Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Протоколы санитарно-химического и микробиологического исследования продукции.
2. Протоколы санитарно - микробиологического исследования смызов.
3. Протоколы санитарно - химического и микробиологического исследования воды.
4. Протокол измерений метеорологических факторов.
5. Протокол измерений освещенности.
6. Протокол измерений шума и вибрации.
7. Протокол измерений напряженности электромагнитного поля.
8. Протокол исследований воздуха закрытых помещений на загазованность.

Раздел № 8: Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии производства

(заполняется при планировании расширения ассортимента, разработке нормативно-технической документации на новые виды продукции). Обосновывается безвредность факторов производственной и окружающей среды, разрабатываются методы контроля.

Мероприятия:

- 1 _____
- 2 _____

Раздел № 9: Перечень возможных аварийных ситуаций, подлежащих обязательному информированию населения, органов самоуправления, государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

1. Отсутствие водоснабжения;
2. Отсутствие электроснабжения с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
3. Аварии на канализационных сетях с выходом сточных вод в производственные и складские помещения.

Раздел № 10: Ответственный за визуальный контроль по выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за соблюдением санитарных правил, за выработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений – Рабочую программу составил: начальник службы качества ОАО «рррооггш» Иванов А.В.

ТЕМА 12. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО УБОЯ СКОТА НА МЯСО

Задание: изучить и усвоить основные требования названных «Правил», подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к скотоубойным пунктам.
2. Ветеринарно-санитарные требования при убое животных на скотоубойном пункте.
3. Ветеринарно-санитарные требования допущения и осуществления внутрихозяйственного (в хозяйствах граждан) подворного убоя специально подготовленными «забойщиками скота».
4. Порядок послеубойной ветсанэкспертизы мяса при подворном убое животных и его реализации.

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО УБОЯ СКОТА НА МЯСО»

(Утверждены Главным управлением ветеринарии

Министерства сельского хозяйства СССР,

согласованы с Министерством здравоохранения СССР

и управлением Центросоюза 16 августа 1971 г.)

1. В колхозах, совхозах и на других сельскохозяйственных предприятиях убой скота на мясо для внутрихозяйственного потребления должен производиться на специально оборудованных в этих хозяйствах скотоубойных пунктах, а также на боенских предприятиях (скотоубойных пунктах) потребительской кооперации или Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

2. Место для строительства скотоубойных пунктов организациями потребительской кооперации, колхозами, совхозами и другими сельскохозяйственными предприятиями отводят по согласованию с органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

3. Скотоубойный пункт потребительской кооперации располагают вне населенного пункта, на расстоянии от жилых построек, помещений для скота пастбищ, проезжих трактов, водоемов, мест общественного пользования, детских и лечебных учреждений, как указано в санитарных нормах проектирования СН 245-63. В колхозах, совхозах и на других сельскохозяйственных предприятиях скотоубойные пункты размещают в соответствии с Нормами технологического проектирования ветеринарных объектов (НТП-СХ. 8-67). Скотоубойные пункты необходимо строить только по типовым проектам.

4. Территорию скотоубойного пункта огораживают изгородью, исключающей возможность проникновения животных.

5. Скотоубойный пункт обеспечивают в достаточном количестве водой питьевого качества.

6. Во дворе скотоубойного пункта устраивают площадку с привязью или расколами, где животных передерживают и подвергают предубийному ветеринарно-санитарному осмотру.

7. Для сбора навоза и каныги должны быть устроены плотные, просмоленные внутри ящики с хорошо закрывающимися крышками; кроме того, производственные помещения должны быть обеспечены необходимыми стоками, заканчивающимися жижеприемниками, доступными для очистки и дезинфекции.

8. Навоз, каныгу и содержимое жижеприемников своевременно вывозят в место, установленное главным ветеринарным врачом района (города) и санитарно-эпидемиологической службой. Содержимое жижеприемников обезвреживают на месте до вывоза путем хлорирования, а навоз и каныгу -биотермическим способом на месте вывозки.

9. Открытие скотоубойных пунктов оформляется актом приемной комиссии в составе представителей местных советских органов, органов ветеринарного надзора, санитарно-эпидемиологической службы и представителя организации, строящей скотоубойный пункт.

10. Порядок внутрихозяйственного убоя скота на отгонных пастбищах устанавливают главные управления (управления) ветеринарии министерств сельского - хозяйства союзных республик.

11. Убой скота, принадлежащего гражданам, проживающим в населенных пунктах, расположенных в зоне деятельности боенских предприятий потребительской кооперации, Министерства мясной и молочной промышленности СССР, колхозов и совхозов, должен производиться на этих предприятиях. Только в исключительных случаях разрешается убой скота на месте специальным забойщиком.

12. Скотоубойный пункт обслуживается ветеринарным врачом или фельдшером, который несет ответственность за выпуск с пункта доброкачественного мяса и мясопродуктов.

13. Всех животных, поступающих для убоя на скотоубойный пункт, подвергают ветеринарному осмотру с обязательной термометрией и допускают к убою после разрешения ветеринарного персонала, обслуживающего данный пункт.

Туши, внутренние органы и другие мясопродукты подвергают обязательному ветеринарному осмотру согласно действующим Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Учет предубойного ветеринарного осмотра животных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на скотоубойных пунктах потребительской кооперации, колхозов и совхозов ведут в книгах (журналах), формы которых установлены «Инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности», утвержденной Главным управлением ветеринарии МСХ СССР.

14. Мясо, выпускаемое убойным пунктом, подлежит клеймению в порядке, установленном действующей «Инструкцией по клеймению мяса», утвержденной 8 апреля 1971 г.

15. После убоя животного и разделки туши рабочее место убирают и моют водой.

Полутуши необходимо вешать на луженые крючки, а внутренние органы помещать на столах или вешать на крючки.

16. По окончании рабочего дня полы, панели стен, стоки и инвентарь столы, вешала, крючки, бочки, ведра, лотки и другие предметы, используемые при убое и переработке животных на мясо, подвергают очистке и мойке. Стоки, загрязненные кровью и каныгой, деревянное оборудование систематически дезинфицируют по указанию ветеринарного работника. Жижеприемники и ящики для плотных отбросов после их очистки подвергают дезинфекции.

17. Конфискаты со скотоубойных пунктов направляют на ветеринарно-санитарные заводы, а при их отсутствии заливают сильно пахнущим веществом и уничтожают путем зарывания в землю на отведенном месте.

18. В случае обнаружения на убойном пункте животных, больных острозаразной болезнью (сибирская язва, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, бешенство, сап, чума крупного рогатого скота и верблюдов, столбняк, ботулизм, туляремия, брадзот и другие болезни), при которой правилами ветеринарно-санитарной экспертизы запрещается использование мяса для пищевых целей, убой приостанавливают и под наблюдением ветеринарных специалистов туши таких животных со всеми внутренними органами и шкурой уничтожают путем сжигания; одновременно проводят тщательную очистку и дезинфекцию всего помещения и территории скотоубойного пункта.

19. Персонал убойного пункта обязан проходить медицинский осмотр согласно действующей Инструкции о медосмотре работников пищевых предприятий.

20. Администрация хозяйства или скотоубойного пункта обязана обеспечить всех работников пункта специальной санитарной одеждой по установленным нормам. Работа на пункте без указанной одежды запрещается.

На скотоубойном пункте должны быть умывальник, мыло, полотенце, аптечка, а также шкаф с отделением для собственной одежды работника и санитарной одежды. Принимать пищу и курить в помещении убойного пункта воспрещается.

21. Главные ветеринарные врачи районов (городов) обязаны осуществлять постоянный контроль за ветеринарно-санитарным состоянием убойных пунктов независимо от их ведомственной принадлежности, а также за соблюдением на них ветеринарно-санитарных правил. Убойные пункты колхозов, совхозов и других сельскохозяйственных предприятий и потребительской кооперации, а также ветеринарные врачи, обслуживающие указанные убойные пункты, должны состоять на учете главного ветеринарного врача района (города).

22. Для убоя скота в населенных пунктах, удаленных от боенских предприятий, а также на отгонных пастбищах организации потребительской кооперации могут организовывать передвижные убойные пункты на автомашинах с обеспечением их необходимым оборудованием. В штате такого убойного пункта предусматривают забойщика, ветеринарного врача и шофера.

23. В населенных пунктах, удаленных от указанных выше боенских предприятий, разрешается убой скота на мясо в хозяйствах граждан специально подготовленными забойщиками, выделяемыми колхозами и совхозами в соответствии с постановлением Совета Министров СССР от 20 мая 1968 г. № 352 и работающими под контролем ветеринарного врача (фельдшера).

24. Как исключение убой скота на внутрихозяйственное потребление в колхозах, совхозах и населенных пунктах, расположенных в зоне деятельности боенских предприятий, производится подворными забойщиками в случаях, когда боенские предприятия временно закрываются на ремонт или по другим причинам или когда животные по заключению ветеринарного врача не могут быть доставлены на убойный пункт.

25. Населенные пункты, в которых временно разрешается проводить убой скота подготовленными забойщиками, определяют исполнкомы районных Советов депутатов трудящихся по представлению местных ветеринарных органов, заготовительных организаций потребительской кооперации и, если это необходимо, организаций мясной промышленности.

26. Внутри хозяйственный убой скота допускается только по разрешению ветеринарного врача (фельдшера).

Для убоя допускают, как правило, только здоровых животных: крупный рогатый скот, овец, коз, свиней, птиц и кроликов. Убой лошадей, ослов мулов и верблюдов разрешается только на мясокомбинатах или стационарных убойных пунктах, имеющих в штате постоянных ветеринарных врачей,

В колхозах, совхозах, неблагополучных по заразным болезням, убой скота на внутрихозяйственное потребление может быть разрешен только ветеринарными врачами хозяйств или государственной ветеринарной сети в соответствии с действующими инструкциями по борьбе с заразными болезнями животных.

В колхозах, совхозах и населенных пунктах убой скота на внутрихозяйственное потребление запрещается в случаях, указанных в пункте 3 действующих Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

27. Вынужденный убой скота в колхозах и совхозах, а также в хозяйствах граждан забойщик может производить только по письменному разрешению ветеринарного врача (фельдшера) с соблюдением указанных последним соответствующих мер.

Каждый случай вынужденного убоя животного обязательно оформляют актом, подписанным ветеринарным врачом (фельдшером), с указанием причин вынужденного убоя животного.

Примечание. К случаям вынужденного убоя животных, предусмотренным пунктом 68 действующих Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, относятся те случаи, когда животному угрожает неминуемая гибель

28. Подготовку забойщиков скота проводят районные конторы потребительской кооперации по специальной программе, утверждаемой главным управлением (управлением) ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления, или ветеринарным отделом областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства автономной республики и областным, краевым, республиканским потребсоюзом.

Забойщикам скота выдается удостоверение на право подворного убоя скота. Удостоверения выдают организации потребительских союзов за подписями руководителя конторы и главного ветеринарного врача района. Удостоверения скрепляют печатями потребсоюза и организации (учреждения) государственной ветеринарной сети.

Забойщику скота запрещается снимать и заготавливать шкуры и сырье от павших животных, а также от животных, подвергнутых убою другими лицами.

29. Забойщик скота состоит на учете в соответствующей заготовительной конторе потребсоюза. Контора обеспечивает забойщика всеми принадлежностями для убоя скота, термометром для измерения температуры тела животных перед убоем, регистрационным журналом для учета убоя скота, а также санитарной спецодеждой по установленным нормам.

Забойщики скота должны систематически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующей инструкцией. О прохождении медицинского осмотра делается отметка в личном удостоверении забойщика. Без прохождения медицинского осмотра забойщик к работе не допускается. Ответственность за своевременное прохождение забойщиком медицинского осмотра возлагается на заготовительную контору, где забойщик состоит на учете.

30. Заготовку шкур и прочего сырья от убиваемых животных на скотоубойных пунктах колхозов, совхозов и других сельскохозяйственных предприятий и в хозяйствах граждан производят в соответ-

ствии с «Правилами заготовки и консервирования кожевенного сырья, сбора и обработки кишечного сырья и волоса, животных с целью сохранения и повышения их качества», утвержденными Главным управлением ветеринарии МСХ СССР и Государственным комитетом заготовок Совета Министров СССР 18 июня 1965 г.

31. Содержание и внутреннее оборудование помещений для временного хранения, заготовленного забойщиком живысярья от убитых животных осуществляет заготовительная организация. Помещения должны удовлетворять требованиям, устанавливаемым главным ветеринарным врачом района (города) в соответствии с действующими положениями.

32. Владельцы скота, которым необходимо произвести убой животных, вызывают забойщика в порядке, установленном местными органами.

Перед тем как вызвать забойщика для убоя животного, его владелец обязан представить животное для осмотра ветеринарному врачу или ветеринарному фельдшеру и получить справку о разрешении убоя животного на мясо. Справка действительна не более двух суток со дня ее выдачи. Без предъявления справки или при предъявлении просроченной справки убой животного запрещается. Номер ветеринарной справки, дату проведения убоя и другие сведения о животном, а также фамилию и адрес владельца забойщик обязан записать в специальном журнале.

33. Прежде чем приступить к убою животного, забойщик обязан проверить состояние здоровья животного и подготовленного места для убоя (оно должно быть чистым, иметь подстилку из соломы, до-сок, брезента или другого материала и удобным и безопасным для проведения работы), обеспеченность необходимым количеством воды (зимой - подогретой до 30-35°), посудой для сбора крови и кишок, вешал для частей туш и внутренних органов (ливера).

34. Перед убоем забойщик обязан измерить у животного температуру тела и осмотреть его с целью исключения каких-либо признаков заболевания.

Запрещается убой животных при наличии у них хотя бы одного из следующих признаков заболевания.

А. У рогатого скота: повышенной или пониженной температуры тела (у крупного рогатого — выше 39,5° и ниже 37,5° и у овец — выше 40° и ниже 38,5°); истечений из ротовой и носовой полости кровянистой жидкости или истечения крови из ануса, поноса, опухоли на

теле животного — горячие болезненные или твердые безболезненные, с одновременным повышением температуры тела (подозрение на сибирскую язву); истечения из ротовой полости слюны длинными тягучими нитями (подозрение на ящур); угнетенного состояния с частым поверхностным дыханием или другие признаки, вызывающие подозрение на заболевание животного.

Б. У свиней: повышенной или пониженной температуры тела (выше 40 или ниже 38°), красного или синего цвета пятен на коже; опухолей в области глотки; угнетенного состояния или других признаков, вызывающих подозрение на заболевание животного.

При обнаружении у животного какого-либо из указанных признаков забойщик обязан немедленно сообщить об этом ветеринарному врачу или ветеринарному фельдшеру и до его прихода не убивать заболевшее животное и других животных, находившихся вместе с больным.

После измерения температуры тела у животного забойщик обязан продезинфицировать термометр.

35. При обнаружении в процессе убоя животного и разделки туши одного из признаков, дающих основание подозревать заболевание заразной болезнью (кровь темного цвета, не свертывается, студенистые отеки под кожей или в области глотки и груди, сильно увеличенная селезенка; в грудной или брюшной области гнойные очаги), забойщик обязан приостановить разделку туши и немедленно вызвать ветеринарного врача и до его прибытия оставить тушу, внутренние органы, шкуру и другие продукты на месте убоя животного.

36. После убоя животного и разделки туши забойщик обязан сделать соответствующий туалет туши в установленном порядке и дать владельцу рекомендации, где лучше поместить мясо и другие продукты на период их остывания и созревания, чтобы не допустить загрязнения и сохранить их в хорошем состоянии.

37. По окончании работы забойщик должен снять с себя специальную, и санитарную одежду и уложить ее в предназначенную для этой цели сумку, тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать (путем кипячения в воде) нож и другие инструменты, использованные при убое животного.

Спецодежду и санитарную одежду забойщик обязан постоянно содержать чистыми, подвергая их стирке, очистке и обезвреживанию кипячением или другими средствами на убойном пункте, где должны быть, созданы соответствующие условия.

38. Владелец животного обязан убрать все неиспользуемые отходы - содержимое желудка и кишок, кровь и т. п. - и закопать их в ранее подготовленную яму на глубину не менее 1 м, в месте, указанном ветработником, ни в коем случае нельзя разбрасывать какие-либо отходы или давать их собакам, кошкам и другим животным. Солому, используемую для подстилки, нужно сжечь, а доски или брезент тщательно промыть и продезинфицировать. Загрязненный слой почвы также нужно зарыть вместе с отходами, а место убоя тщательно продезинфицировать.

39. После убоя животного в хозяйстве владелец обязан доставить мясо и внутренние органы вместе со справкой о предубойном осмотре животного в соответствующее ветеринарное учреждение для послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, если в данном населенном пункте не установлен другой порядок предъявления мяса для ветсанэкспертизы при внутрихозяйственном убое скота.

В случае реализации на рынке мяса животного, убитого в хозяйстве, оно подлежит повторной ветеринарно-санитарной экспертизе на мясомолочной и пищевой контрольной станции независимо от первоначального осмотра и клеймения.

40. В случае установления после убоя животного заразной болезни забойщик и владелец животного проводят соответствующие мероприятия по указанию ветеринарного врача.

41. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя ветеринарный врач (фельдшер) обязан проводить в строгом соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Он несет ответственность за правильность санитарной оценки этих продуктов.

Ветеринарный врач (фельдшер) обязан заклеймить осмотренное мясо, как это предусмотрено действующей инструкцией, и, если необходимо, выдает владельцу справку или ветеринарное свидетельство, оформленные в установленном порядке.

Использование мяса в пищу внутри хозяйства (колхоза, совхоза) или частным владельцем, а также реализация его без знаков ветеринарно-санитарного осмотра (клейм) и без разрешения ветеринарного надзора категорически запрещаются.

42. Запрещается выдача ветеринарных свидетельств и ветеринарных справок на мясо, принадлежащее частным владельцам, в случаях, если мясо получено при подворном убое скота в населенных пунктах,

расположенных в зоне деятельности боенских предприятий потребительской кооперации, Министерства мясной и молочной промышленности СССР или колхозов и совхозов, за исключением случаев, указанных в пункте 24 настоящих Правил, и если животное убито владельцем без предварительного осмотра ветеринарным специалистом и не специально выделенным забойщиком.

43. Настоящие ветеринарно-санитарные Правила являются обязательными для всех руководителей хозяйств, заготовительных организаций потребительской кооперации, граждан-владельцев животных, а также ветеринарных специалистов, осуществляющих контроль за внутрихозяйственным убоем скота на мясо.

Виновные в несоблюдении или нарушении установленного порядка внутрихозяйственного убоя скота привлекаются к ответственности в соответствии с Ветеринарным уставом Союза ССР.

Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы государственного ветеринарного надзора.

С изданием настоящих Правил считать утратившей силу «Инструкцию об открытии и эксплуатации колхозных скотоубойных пунктов», утвержденную Министерством сельского хозяйства СССР 7 сентября 1949 г. и Министерством заготовок СССР 4 октября 1949 г.,

ТЕМА 13. «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ВСМУ) ПО КОНТРОЛЮ, НАДЗОРУ БОЕНСКИХ И МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

Задание: изучить названные «Ветеринарно-санитарные методические указания (ВСМУ) по контролю, надзору боенских и мясоперерабатывающих предприятий». Подготовить и дать ответы на следующие **контрольные вопросы**:

1. Основные контролируемые показатели при проведении проверки (обследования) боенских и мясоперерабатывающих предприятий ветспециалистом госветслужбы.
2. Соблюдение норм при обследовании санитарно-защитной зоны предприятия.
3. Соблюдение требований при обследовании территории предприятия.
4. Соблюдение требований при обследовании базы предубойного содержания крупного рогатого скота предприятия.

5. Соблюдение требований при обследовании систем водоснабжения и канализации предприятия.
6. Соблюдение требований при обследовании систем освещения, вентиляции и отопления предприятия.
7. Соблюдение требований при обследовании производственных и вспомогательных помещений предприятия.
8. Соблюдение требований при обследовании оборудования и инвентаря предприятия.
9. Соблюдение требований при приемке и предубойном осмотре животных на боенском предприятии.
10. Соблюдение требований при обследовании технологических процессов в убойном цехе и организации ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии.
11. Соблюдение требований при обследовании отдельных технологических процессов на предприятии.
12. Соблюдение требований при обследовании холодильника предприятия.
13. Соблюдение требований при инспекции процессов холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов (охлаждение, подмороживание и замораживание мяса) и хранении мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах.
14. Контроль процессов хранения охлажденного, подмороженного, замороженного мяса.
15. Контроль процессов охлаждения, замораживания и хранения субпродуктов; требования к охлаждению и замораживанию субпродуктов; требования к упаковке, маркировке, хранению охлажденных и замороженных субпродуктов, мясных блоков.
16. Соблюдение требований при обследовании технологического процесса разделки мяса и изготовлении мясных продуктов.
17. Соблюдение требований при организации и проведении лабораторного контроля мяса и мясных продуктов.
18. Соблюдение требований при обследовании транспортных средств и условий транспортирования мяса и мясных продуктов.
19. Соблюдение требований при обследовании складских помещений на предприятии.
20. Соблюдение требований при обследовании санитарно-бытовых помещений предприятия.
21. Соблюдение правил личной гигиены на предприятии.

22. Соблюдение требований по дезинсекции и дератизации.
23. Оформление акта проверки (обследования боенских и мясоперерабатывающих предприятий).

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО КОНТРОЛЮ (НАДЗОРУ) БОЕНСКИХ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

I. Общие требования

1. Настоящие «Ветеринарно-санитарные методические указания по контролю (надзору) боенских и мясоперерабатывающих предприятий» (далее - ВСМУ) определяют порядок проведения проверки (обследования) боенских и мясоперерабатывающих предприятий по убою крупного рогатого скота, переработке и хранению мяса, других продуктов убоя и мясной продукции.

ВСМУ разработаны в соответствии с законодательными актами и нормативными документами в области ветеринарии, санитарии, безопасности продукции животного происхождения.

2. К обследованию принимаются предприятия, осуществляющие убой крупного рогатого скота, переработку, хранение и реализацию мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов (далее - продукция).

3. Обследование (проверки) предприятий проводят ветеринарные врачи государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

4. Ветеринарный врач при прибытии на предприятие знакомится с видом его деятельности, объемами производства и реализации продукции, осуществлением контроля (надзора) за ее безопасностью.

5. При осуществлении обследования боенских и мясоперерабатывающих предприятий ветеринарный врач должен обратить внимание на:

- выполнение требований законодательства Российской Федерации в сфере ветеринарии и нормативных правовых актов в области безопасности продукции;

- наличие схемы предприятия (выяснить имеются ли технологические

- противопотоки сырья и готовой продукции в производственных процессах);

- эпизоотическую характеристику сырьевой зоны предприятия, радиус доставки животных и мясного сырья, объемы заготовок (выяснить административные территории, откуда поступают животные и мясное сырье, в том числе по импорту; по данным отчетов, сделать оценку, если не благополучная, указать по каким болезням);

- выполнение плана проведения противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны (вакцинация и диагностика инфекционных, инвазионных болезней по данным сопроводительных документов, ветеринарной отчетности и лабораторных исследований указать по каким болезням);
 - санитарно – защитную зону предприятия;
 - состояние территории и производственных участков предприятия (планировку, поточность технологических процессов, чтобы не было путей пересечений готовой продукции с животными и сырьем; целостность ограждения, асфальтового и бетонного покрытия подъездных путей к цехам и производственным объектам, в т.ч. базы предубойного содержания скота);
 - обеспеченность предприятия горячей и холодной водой, паром и холодом (лабораторный контроль за качеством питьевой воды);
 - эффективность работы очистных сооружений, внутрицеховой и ливневой канализации (проверить по журналу результаты лабораторных исследований сточных вод);
 - наличие и рабочее состояние объектов ветеринарно-санитарного назначения: дезинфекционного барьера (имеется ли стационарный дезбарьер с подогревом в зимний период времени) при въезде и выезде с территории предприятия; дезопромывочного пункта или площадки для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой; наличие расколов для осмотра животных, санитарной бойни или санкамеры для изолированной переработки больного или слабого скота; помещений карантина и изолятора; площадки для биотермического обеззараживания навоза (навозохранилище); изолированной холодильной санкамеры для временного хранения мяса вынужденного убоя до его переработки; стерилизационного помещения с фрейбанком или другим стерилизатором;
 - техническое состояние дезустановок и парофармалиновых камер;
 - наличие сопроводительных ветеринарных документов на животных и мясо сырье, выданных государственной ветеринарной службой и правильность их оформления;
 - соблюдение ветеринарно-санитарных требований предубойного осмотра и условий содержания животных на базе предубойного содержания скота;
 - проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего на предприятие убойных животных, а также дезинфекции произ-

водственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, напольного транспорта, спусковых люков;

- обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами;
- организацию в производственных цехах централизованного приготовления и подачу к рабочим местам моющих и дезинфицирующих растворов;
- оборудование механизированной мойки и дезинфекции оборудования;
- оборудование рабочих мест ветврачей ветсанэкспертов (освещенность, наличие стерилизаторов, умывальников с горячей и холодной водой, мыла, емкостей с дезрастворами для обработки рук и полотенцами, емкостей для ветконфискатов, устройством для остановки конвейерной линии);
- порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных, организацию и правильность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения туш в цехах первичной переработки предприятия;
- правильность ведения ветеринарной документации;
- соблюдение ветсантребований в цехах технических фабрикатов (правильность планирования цеха, поточность технологического процесса, в т.ч. изоляцию сырьевого отделения от всех других помещений, связанных с производством сухих кормов; состояние техоборудования, вакуумгоризонтальных котлов; контроль за режимами термической обработки; исправность приборов контроля температуры и давления пара, складирование готовой продукции; организацию микробиологического и физико-химического контроля качества мясокостной муки; эффективность очистки, мойки и профилактической дезинфекции);
- контроль мяса и мясопродуктов на холодильнике (складирование, температурные режимы в камерах, паспортизация, очередность на переработку сырья в колбасное производство);
- порядок приемки, хранения, лабораторного исследования, обезвреживания и переработки условно-годного мяса, в.ч. поступающего от хозяйства мяса вынужденного убоя;
- соблюдение ветеринарно-санитарных требований, технических регламентов, норм, правил ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного контроля, температурно-влажностных режимов в производственных помещениях и холодильных камерах, а также убедиться, что предприятия имеют единую технологическую цепь по убою, пере-

работке, охлаждению, заморозке, хранению мяса и мясных продуктов, и работают под постоянным контролем госветслужбы;

- контроль за безопасностью мясной продукции в процессе ее изготавления, в том числе за проведением лабораторных исследований (по всем показателям безопасности);

- порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемую в реализацию продукцию;

- контроль за качеством санобработки и дезинфекции (организацию и проведение очистки, мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий);

- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия;

- контроль за организацией и выполнением программ по борьбе с вредителями (насекомые, грызуны);

- контроль за организацией и выполнением требований правил личной гигиены персонала предприятия;

- соблюдение требований настоящих ВСМУ.

Ветеринарный врач по результатам проверки предприятия составляет акт установленной формы (приложение – образец акта).

II. Соблюдение норм при обследовании санитарно-защитной зоны предприятия

Каждое официальное предприятие должно работать и поддерживаться в состоянии, которое является достаточным для предотвращения создания антисанитарных условий и гарантирующим, что продукт не будет испорчен. Территория и производственные объекты предприятия должны содержаться в чистоте и отвечать требованиям ветеринарных и санитарных правил, норм и других нормативных документов.

1. Предприятие, включая базы для предубойного содержания скота в пределах до трехсуточного запаса скотосырья, должно иметь санитарно-защитную зону не менее 1000 метров от жилой застройки.

2. Бойни мощностью 50-500 тонн в сутки – 300 метров.

3. Мясоперерабатывающие заводы, фабрики – 300 метров.

4. Колбасные фабрики – 50 метров.

5. Малые предприятия и цехи малой мощности по переработке мяса до 5 тонн в сутки – 50 метров.

6. Не допускается новое промышленное строительство предприятий по переработке и хранению продукции животного происхождения на территориях с превышением гигиенических нормативов в зонах экологического неблагополучия.

III. Соблюдение требований при обследовании территории предприятия

1. Территория предприятия, должна быть ограждена сплошным забором высотой не менее 2 метров и разделена на три основные зоны:

- производственную, где расположены здания основного производства;
- базу предубойного содержания скота с карантинным отделением (загоном), изолятором и санитарной бойней (санитарной камерой);
- хозяйственную со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных материалов.

2. Для дезинфекции колес автотранспорта при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены дезинфекционные барьеры (специальные кюветы), заполненные дезинфицирующим раствором (в зимнее время с установкой оборудования для подогрева).

3. Для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой должны быть оборудованы стационарные дезопромывочные пункты или площадки.

4. Асфальтобетонные покрытия дорог, погрузочно-разгрузочных площадок, переходов, железнодорожных и автомобильных платформ, открытых загонов, территории базы предубойного содержания крупного рогатого скота (ветеринарно-санитарного блока), путей прогона животных, территории зданий производственных и складских помещений должны быть ровными, водонепроницаемыми, легко доступными для мойки и дезинфекции.

5. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятий должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

- сырья и готовой продукции;
- здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание, с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в карантин, изолятор или санитарную бойню;
- пищевой продукции с животными, навозом, отходами производства.

6. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и смывных стоков. Сточные воды с базы предубойного содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

7. Свободные участки территории предприятия необходимо озеленять древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами, а также оборудовать местами для временного отдыха работников предприятия. Не допускать посадки деревьев и кустарников с семенами, опущенными хлопьями или волокнами, во избежание засорения продукции и оборудования.

8. Территорию (в том числе территорию базы предубойного содержания

крупного рогатого скота) и производственные объекты содержать в чистоте. Уборку их проводить ежедневно. В теплое время года перед уборкой, по мере необходимости, территорию и зеленые насаждения поливать водой. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищать от снега и льда.

9. Для сбора мусора использовать металлические бачки с крышками или металлические контейнеры, которые следует устанавливать на асфальтовые площадки, в три раза превышающие площадь основания бачков. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

10. Удаление отходов и мусора из контейнеров должны проводить при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день. После освобождения от содержимого емкости необходимо мыть и дезинфицировать.

11. Расположение зданий, сооружений и объектов на территории предприятий должно обеспечить возможность передвижения грузов без пересечения путей транспортирования животных, продовольственного сырья, готовой продукции и отходов производства.

12. Планировка производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятиях должна обеспечивать не только поточность и последовательность технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за безопасностью мясного сырья, изготавляемой продукции, а также качеством уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях должно исключить перекрестную контаминацию.

13. На боенских предприятиях должны быть оборудованы и находиться постоянно в рабочем состоянии объекты ветеринарно-санитарного назначения:

- дезинфекционный барьер (с подогревом в зимний период времени) при въезде и выезде с территории предприятия;
- дезопромывочный пункт или площадка для мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего животных на убой;
- наличие оборудованного помещения для ветеринарных врачей подразделения государственного ветеринарного надзора, осуществляющих предубойный осмотр животных;
- расколов для осмотра животных;
- санитарная бойня или санитарная камера для изолированной переработки больных или слабых животных;
- помещений карантина и изолятора;
- площадки для биотермического обеззараживания навоза;
- изолированная холодильная камера для временного хранения мяса и продуктов убоя (передержки мяса вынужденного убоя до его переработки);
- стерилизационное помещение с фрейбанком или стерилизатором.

14. Предприятия должны быть обеспечены в достаточном количестве моющими и дезинфицирующими средствами, сменными комплектами санитарной и специальной одежды, обуви.

15. Мойку и дезинфекцию автотранспорта, доставляющего на предприятие убойных животных, а также дезинфекцию производственных объектов, помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, напольного транспорта осуществлять в соответствии с нормативными документами (ветеринарными и санитарными правилами, инструкциями).

IV. Соблюдение требований при обследовании базы предубойного содержания крупного рогатого скота предприятия

1. На территории базы предубойного содержания крупного рогатого скота, на обособленном участке, огорожденном сплошным забором высотой 2 метра и зелеными насаждениями, оборудуют карантинное отделение, изолятор и санитарную бойню. Санитарная бойня должна иметь отдельный въезд для подачи больных животных, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальный напольный транспорт (тележку) для их вывоза.

2. На предприятиях мощностью до 20 тонн мяса в смену вместо санитарной бойни допускается оборудовать санитарную камеру, которую можно размещать в здании мясоживого корпуса, изолировано от производственных цехов. При отсутствии санитарной бойни или санитарной камеры убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, производственную тару, цеховые транспортные средства необходимо подвергать ветеринарно-санитарной обработке и дезинфекции.

3. В состав базы предубойного содержания крупного рогатого скота должны входить также: загоны, имеющие навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии животных; здания (навесы) для предубойного содержания животных; контора базы с помещениями для проводников и погонщиков скота с дезинфекционной камерой для санитарной обработки их одежды и бытовыми помещениями; площадка для навоза и каныги; пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировании убойных животных.

4. При размещении в едином блоке карантинного отделения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, умывальник, емкость с дезраствором, дезковрик или дезкювет для дезинфекции обуви.

5. Полы, стены, кормушки, жижесборник и прочее оборудование карантина и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, которую необходимо проводить после освобождения помещений от животных. В карантине и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантина и изолятора ежедневно очищать от навоза и мыть. Сточные воды из карантина, изолятора, санбайни и пункта санитарной обработки автотранспорта, перед спуском в общую канализацию необходимо пропускать через навозоуловитель, грязеотстойник и обезвреживать в дезинфекторе (хлораторной установке).

6. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни или санитарной камеры необходимо осуществлять по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию - в конце работы.

7. Емкость загонов для крупного рогатого скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству,

доставленному в одной автомашине или одном железнодорожном вагоне. Для скота, поступающего гоном, загон должен вмещать животных одной партии среднего размера.

8. Содержание животных, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, емкости для водопоя с подводкой воды. Отдельные загоны должны иметь кормушки и устройства для привязи животных. Металлические ограждения, ворота и запоры загонов должны быть устроены таким образом, чтобы исключить возможность травмирования животных. На загонах должны быть вывешены таблички с указанием количества и вида животных.

9. Помещения и открытые загоны для содержания крупного рогатого скота ежедневно подлежат очистки от навоза, который должен вывозиться в навозохранилище или места определенные территориальными органами Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Для удаления навоза из многоэтажных цехов предубойного содержания скота необходимо установить специальный бункер с загрузочными люками на каждом этаже. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке, промывке и дезинфекции. Удаление и обеззараживание навоза от животных, больных заразными болезнями проводить в соответствии с нормативными документами.

10. Для сбора каныги следует оборудовать специальные приемники с водонепроницаемом полом и стенками, с плотно закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника должна быть забетонирована. Каныгу из приемника должны вывозить оборудованным транспортом в специально отведенное место.

11. Транспорт для вывоза навоза и каныги необходимо ежедневно тщательно очищать, промывать и дезинфицировать.

12. Биотермическое обеззараживание навоза должно проводиться на специально оборудованных площадках, размещение которых согласовывают с территориальными органами Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

13. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузки животных и очистки от навоза подлежат обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которая должна быть расположена на выезде с территории базы предубойного содержания крупного рогатого скота.

Y. Соблюдение требований при обследовании систем водоснабжения и канализации предприятия

1. Боянские и мясоперерабатывающие предприятия должны быть в достаточном количестве обеспечены горячей и холодной водой, отвечающей требованиям стандарта на питьевую воду. Предприятие обязано подвергать воду лабораторным исследованиям на показатели безопасности, но не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения (артскважины). Артезианская скважина должна иметь санитарно-защитную зону и ограждение. Объекты водоснабжения должны находиться под постоянным надзором и охраной.

2. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении. Предприятия должны иметь схемы водопроводной сети и канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

3. Для компрессорной установки, полива территории, наружной обмычки автомашин может использоваться техническая вода. Водопровод технической воды должен быть раздельным от водопровода питьевой воды. Обе стороны водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет. В точках развода (разбора) воды должны быть надписи: "питьевая", "техническая".

4. Количество резервуаров для хранения воды на хозяйствственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и чистки резервуаров следует оборудовать люки, скобы и лестницы.

5. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться обеззараживанию с обязательным контролем качества и безопасности в соответствии с нормативными документами.

6. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться при авариях, ремонтных работах.

7. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 150 м^2 площади, но не менее

одного смыивного крана на помещение, а также кронштейны для хранения шлангов (шлангодержатели). Для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины со смесителями с подводкой холодной и горячей воды, снабженные мылом (жидким), щеткой, емкостью для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования или электросушилками.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 18 метров от рабочих мест. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 метров от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 8°C и не более 20°C.

8. В производственных помещениях на каждые 150 м² площади пола должны быть установлены трапы диаметром 10 см для стока жидкостей.

9. Трубопроводы для стока отработанных вод из технологических аппаратов и агрегатов присоединяют к канализационной сети с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи. Для удаления производственных и фекальных сточных вод на предприятиях должна быть оборудована канализационная сеть, присоединённая к общегородской канализации или с собственной системе очистных сооружений. Условия отведения сточных вод должны соответствовать нормативным документам. Фекальная канализация должна быть отделенной от производственной и иметь самостоятельный выпуск из коллектора.

10. Лабораторные исследования сточных вод должны осуществляться согласно нормативных документов в специальной лаборатории предприятия или аккредитованной лаборатории.

VI. Соблюдение требований при обследовании систем освещения, вентиляции и отопления предприятия

1. Освещение в производственных помещениях должно соответствовать нормативным документам (санитарным правилам и нормам).

2. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную сетку, рассеиватель или специальные лампы патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошное защитное стекло.

3. Производственные цеха с постоянным пребыванием людей должны быть обеспечены естественным освещением. Без естественного осве-

щения или с недостаточным естественным освещением допускаются помещения, в которых работающие прибывают не более 50% времени в течение рабочего дня, или если это требуется по условиям технологии.

4. Световые проемы запрещается загромождать тарой и оборудованием, как внутри, так и вне здания, не допускается замена стекол в них непрозрачными материалами.

5. В цехах с открытым технологическим процессом должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системе механической приточной вентиляции. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен проводится в зоне наименьшего загрязнения.

6. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, необходимо оборудовать приточно-вытяжную вентиляцию, в необходимых случаях, установить местные отсосы; кроме того, каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом.

7. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования подлежат периодической очистке (не реже 1 раза в год).

8. Производственные и вспомогательные помещения должны быть обеспечены отоплением. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать нормативным документам.

9. Нагревательные приборы по конструкции должны быть удобными для очистки и ремонта.

10. При выполнении технологических процессов и ветеринарно-санитарных мероприятий должны соблюдаться государственные (национальные) стандарты системы безопасности труда.

YII. Соблюдение требований при обследовании производственных и вспомогательных помещений предприятия

1. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативных документов, а их планировка исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции. Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга. У входа в производственные помещения необходимо устанавливать коврики с дезинфицирующим раствором.

2. В цехах,рабатывающих пищевые продукты и помещениях санитарного блока (моевых) панели стен и колонны должны быть

облицованы глазурованной плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов на высоту не менее двух метров.

3. Внутрицеховые трубопроводы (в соответствии с их назначением) должны быть окрашены в отличительные цвета, и содержаться в чистоте.

4. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть защищены от повреждений металлическим листом из нержавеющей стали на высоту одного метра, а в местах движения подвесного транспорта - на высоту двух метров. Нижняя часть дверей должна быть обита металлическим листом на высоту 0,5 метра.

5. Полы во всех помещениях должны быть без щелей выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, которые должны быть расположены в стороне от рабочих мест и проходов.

6. Текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже одного раза в пол года. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых и вспомогательных помещений можно совмещать с одновременной их дезинфекцией.

7. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их следует промывать горячим раствором мыла или другими обезжирающими веществами не реже двух раз в день.

8. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях должна постоянно поддерживаться надлежащая чистота. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции. Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и цехового напольного транспорта следует проводить в сроки и способами, определяемыми нормативными документами.

9. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла следует промывать и протирать не реже одного раза в 15 дней, наружные - по мере загрязнения. Пространства между оконными рамами необходимо тщательно очищать от пыли и паутины. Оконные рамы следует красить не реже, одного раза в год. На летний период времени открываемые окна, с целью защиты от мух, должны быть зарешечены защитной сеткой.

10. Все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту, с последующей побелкой или окраской оштукатуренных участков. При проведении в производственных цехах ремонтных работ без остановки производства ремонтные участки в обязательном порядке должны быть ограждены, исключая возможности загрязнения работающего оборудования, обрабатываемого сырья, готовой продукции и попадания в них посторонних предметов.

11. Все внутрицеховые двери необходимо ежедневно промывать и протирать насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей. Наружные поверхности дверей необходимо промывать, ремонтировать и красить масляной краской по мере необходимости.

12. Трапы и лотки для смычочных вод должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться. Транспортеры, конвейеры, спуски, лифты ежедневно подвергать уборке в конце смены.

13. Предприятие должно быть в достаточном количестве обеспечено уборочным инвентарем, промаркованным в соответствии с его назначением, а также моющими и дезинфицирующими средствами (хранить их необходимо в специально отведенных местах: в специально выделенных для этих целей, изолированных помещениях или шкафах). Уборочный инвентарь санузлов хранить отдельно.

14. На предприятиях мясной отрасли должен ежемесячно проводиться санитарный день.

YIII. Соблюдение требований при обследовании оборудования инвентаря предприятия

1. Оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов предназначенных специально для контакта с пищевыми продуктами и химически устойчивых, не подвергающихся коррозии.

2. Оборудование в производственных помещениях должно быть размещено так, чтобы оно не создавало помех для поддержания должного санитарного уровня производства, исключая технологические противопотоки. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность эффективной его санитарной обработки.

3. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

4. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приема спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждение для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса необходимо использовать специальные доски из твердых пород дерева или других материалов, разрешенных Минздравом России. По окончании смены их должны тщательно очистить, вымыть и продезинфицировать или обработать паром.

5. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря и оборотной тары необходимо применять моечные машины или оборудовать моечные помещения с подводкой к ванным холодной и горячей воды.

6. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря должна являться неотъемлемой частью технологического процесса, а также в цехе должен быть график ее проведения.

IX. Соблюдение требований при приемке и предубойном осмотре животных на боенском предприятии

1. К убою на мясо должны допускаться здоровые животные, прошедшие предубойный ветеринарный осмотр.

2. Убой животных, больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями или находящихся под угрозой гибели (тяжелые травмы, переломы, ожоги и другие повреждения), разрешается только в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации в сфере ветеринарии (ветеринарными правилами, правилами ветеринарно-санитарной экспертизы, инструкциями).

3. Животные, предназначенные для убоя, должны поступать на предприятия из хозяйств (территорий) благополучных по заразным заболеваниям.

4. Каждая партия животных, направляемая для убоя, должна иметь ветеринарный сопроводительный документ, выданный государственной ветеринарной службой и подтверждающий, что животные прошли ветеринарный осмотр, здоровы, хозяйство (местность, территория) благополучны по заразным болезням животных, а также содержащий данные о плановых диагностических исследованиях, последних сроках применения вакцин, антибиотиков, гормональных, стимулирующих и других ветеринарных препаратов.

5. На боенские предприятия животные должны доставляться специализированными транспортными средствами.

6. Официальные ветеринарные врачи подразделения государственного ветеринарного надзора должны проводить предубойный ветеринарный осмотр животных в соответствии Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, а руководство предприятия должно создать ветеринарным врачам необходимые условия для проведения этой работы.

7. В день прибытия партии животных на боенское предприятие при ее приемке ветеринарные врачи должны проверить правильность оформления ветеринарного сопроводительного документа, убедиться соответственно данных, указанных в нем и фактическому наличию поступившего количества животных. Выдать распоряжение о порядке выгрузки животных в специально выделенные и оборудованные загоны. Провести предубойный ветеринарный осмотр и обеспечить дальнейшее наблюдение за состоянием животных. Обследование животных должно быть проведено также непосредственно перед убоем, если они находились в загоне более 24 часов.

8. Партия животных, в которой обнаружены животные, больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынуждено убитые или трупы, а также в случаях несоответствия наличия количеству голов, указанных в ветеринарных сопроводительных документах, необходимо указанную партию животных немедленно карантинировать и установить причины падежа или болезни.

9. Содержать некастрированных бычков в отдельных загонах и в той партии, в которой они прибыли.

10. Возвращать сдатчикам животных больных, подозрительных по заболеванию, с травматическими повреждениями, а также трупы животных, обнаруженные при приемке запрещается.

11. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории боенского предприятия запрещается.

12. Лабораторные исследования материала от больных животных, трупов животных, погибших в пути следования или на боенском предприятии проводить только в аккредитованных лабораториях госветслужбы.

13. Сообщать немедленно обо всех случаях выявления инфекционных заболеваний, установленных в момент приемки животных, главному государственному ветеринарному инспектору территории и хозяйствам (поставщику или владельцу животных).

14. При убое скота, больного или подозрительного в заболевании зоонозами необходимо соблюдать всеми работниками предприятия ветеринарно-санитарные меры, разработанные согласно ветеринарных и санитарных правил. Ответственность за проведением и выполнением требований ветеринарно-санитарных мер несет руководитель предприятия.

15. После предубойного ветеринарного осмотра на убой направлять только здоровых животных.

16. Животные, направляемые в убойный цех боенского предприятия, должны быть немедленно убиты.

X. Соблюдение требований при обследовании технологических процессов в убойном цехе и организации ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятии

1. На убой животных должны подавать из помещений предубойной выдержки скота в предубойный загон (лайвстаг) цеха первичной переработки при соблюдении последовательности, очередности, периодичности для обеспечения ритмичной работы конвейерных линий переработки крупного рогатого скота. Во избежание травмирования животных и повреждения их кожного покрова при подаче их в предубойные загоны и из предубойных загонов к месту оглушения разрешается применять электрические и электронные погонялки переносного типа.

2. В предубойном загоне ноги крупного рогатого скота необходимо подвергать мойке водой температурой 20-25°C или водопроводной водой с помощью душирующих устройств или из шланга.

3. Технологическая операция оглушения животных не должна допускать моментальной смерти и попадания мертвого животного в дальнейший процесс технологической переработки. Оглушение животных необходимо осуществлять, так чтобы не прекращалась деятельность сердца, и животное находилось в оглушенном состоянии в течение всего времени движения конвейера в процессе обескровливания. В период убоя животных периодически (1-2 раза в смену) проводить контроль правильности и эффективности оглушения.

4. На пищевод крупного рогатого скота накладывать лигатуру (зажим) для предотвращения аспирации легких содеримым преджелудков (каныгой) и кровью.

5. Технологический процесс обескровливания проводить не позднее, чем через 1,5-3 минут после процесса оглушения. Время обескровливания соблюдать в пределах 6-8 минут (не менее).

6. Кровь на медицинские и пищевые цели отбирать только от благополучных по инфекционным заболеваниям животных с принятием мер асептического обескровливания. При сборе крови крупного рогатого скота обеспечить стерильность оборудования, инвентаря и емкостей. Кровь, собранная в стерильные пронумерованные емкости должна быть направлена в специальное помещение на дефибрилляцию. Дефибринированную кровь необходимо выдерживать 30-40 минут до получения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы тушки, от которой взята кровь.

7. В убойном цехе при убое животных проводить нумерацию одним и тем же номером туш, голов, внутренних органов, кишечника и шкур.

8. При разделке туш обескровленных животных технологические операции по съемке шкур (включая забеловку) должны исключить до минимума механические, поверхностные загрязнения и микробную контаминацию мяса.

9. Технологический процесс извлечения из туш внутренних органов проводить не позднее, чем через 30-45 минут после обескровливания животных. При технологических операциях не допускать повреждения желудочно-кишечного тракта, загрязнения и бактериального обсеменения наружных и внутренних поверхностей туш животных и оборудования.

10. На боенских предприятиях по переработке животных при установке технологического оборудования (конвейерных линий) в соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов должны быть оборудованы рабочие места – точки ветеринарно-санитарной экспертизы для ветеринарных врачей (ветеринарно-санитарных экспертов) подразделения государственного ветеринарного надзора, осуществляющих послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш и других продуктов убоя животных.

11. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы должны быть оборудованы дополнительными светильниками, обеспечиваться горячей и холодной водой, емкостями с дезраствором, стерилизаторами для обработки инструментов, устройствами для остановки конвейерной линии, а также для регистрации выявленных случаев болезней, емкостями для ветеринарных конфискатов и другим оборудованием.

12. На боенских предприятиях в убойно-разделочном цехе с поточным процессом переработки животных на завершающем этапе разделки туш должны быть оборудованы запасной подвесной путь или отдельное помещение для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш, подозрительных по болезням животных, а также холодильная камера для временной передержки мяса до получения результатов лабораторных исследований, закрываемая и находящаяся в пользовании только подразделения государственного ветеринарного надзора.

13. Не допускается (запрещается) переработка животных на поточных конвейерных линиях с необорудованными точками ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и при не полной укомплектованности ветеринарными врачами (ветсанэкспертами) подразделения государственного ветеринарного надзора.

14. На боенских предприятиях, не имеющих поточных конвейерных линий для переработки животных, ветеринарно-санитарный осмотр и послеубойную ветеринарно-санитарная экспертизу туш и других продуктов убоя проводить на специально выделенных участках подвесных путей. Другие продукты убоя (головы и внутренние органы) осматривать на столах или установках на которые они навешиваются (рамах из нержавеющей стали с вмонтированными в них крючьями).

15. Головы и внутренние органы животных для проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы должны подготавливаться специально обученными рабочими боенского предприятия.

16. Голова крупного рогатого скота должна быть отделена от туши, зафиксирована на крючьях (движущийся конвейер) или специальных установках за угол сращения ветвей нижней челюсти или перстневидный хрящ гортани и первые кольца трахеи, или на столе, затем язык подрезаться 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.

17. Извлеченные из туши сердце, легкие с трахеей и пищеводом, печень должны быть между собой в естественной связи. Для этого их необходимо подвешивать на специальную установку с крючьями или размещать на конвейере, или на столе. Селезенка у крупного рогатого скота может быть в естественной связи с рубцом или отделяется от него и подаваться для осмотра вместе с ливером; почки осматривать при туше.

18. Желудочно-кишечный тракт, половые органы, вымя размещаются для осмотра на ленте конвейера или специальном столе из нержавеющей стали.

19. Тушу и полутуши осматривать подвешенными за ахилловы сухожилия.

20. Шкуру осматривать на столе после отделения от туши.

21. До завершения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов все продукты убоя, кроме шкур крупного рогатого скота не разрешается удалять из убойного цеха боенского предприятия.

22. Ветеринарные конфискаты и продукты убоя риска (подвздошная кишечка, спинной мозг и другие) согласно разрешения ветеринарного врача подразделения государственного ветеринарного надзора своевременно удалять из убойно-разделочного цеха в цех технических полуфабрикатов или специально оборудованные контейнеры с нанесенной на них маркировкой - «утиль» для отправки их на специализированные утильзаводы.

23. Мясо и другие продукты убоя после окончания ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки ветеринарным врачом-ветсанэкспертом подразделения государственного ветеринарного надзора могут быть использованы: без ограничений; с ограничениями (изготовление отдельных видов мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии); после обезвреживания; утилизированы или уничтожены.

24. Заключительным этапом ВСЭ должно являться ветеринарное клеймение мяса, которое должно осуществляться на специально оборудованном месте конвейерной линии или в специально оборудованном помещении (камере) цеха первичной переработки скота, где ветеринарный врач подразделения государственного ветеринарного надзора должен наносить на полутуши оттиски ветеринарных клейм или ветеринарных штампов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.

25. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя должны регистрироваться в журналах установленной формы (проверить правильность их ведения).

26. Туши или полутуши направлять на зачистку, туалет, товаро-вещеское клеймение, взвешивание, в холодильник только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки и ветеринарного клеймения.

27. Каждую полутору необходимо тщательно осматривать для обнаружения абсцессов, побитостей и загрязнений. Полученную при обработке полутору жировую обрезь передавать в жировой цех, мясную обрезь - в субпродуктовый, непищевые зачистки - в цех кормовых и технических продуктов. После зачистки полутору с помощью душирующих устройств или из шланга промывать их с внутренней стороны теплой (25-38 °C) или холодной водопроводной водой для удаления кровоподтеков и других возможных загрязнений. При поверхностном загрязнении туши промывке подвергать только загрязненные участки с последующим удалением влаги тупой стороной ножа или путем обсушивания поверхности туши чистым полотенцем, обдувкой воздухом и т.д. При промывке туши из шланга струю воды направлять под острым углом к поверхности туши во избежание нарушения целостности наружного слоя мышечной и жировой тканей. После проведения сухой и мокрой зачисток на говяжьих полуторах и четвертинах не, допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, баクロмок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

28. Продолжительность передвижения туши и полутору мяса (с помощью конвейера или вручную) от места зачистки и промывки до приемосдаточных весов, с учетом времени на стекание воды с их поверхности, не должна превышать 13 минут.

XI. Соблюдение требований при обследовании отдельных технологических процессов на предприятии

1. Технологические процессы должны быть организованы таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов и обеспечить выпуск доброкачественных мясных продуктов.

2. Поступающие для переработки сырье и вспомогательные материалы должны подвергаться входному контролю с соблюдением нормативных документов.

3. Сыре и вспомогательные материалы, поступающие в цеха на переработку, должны быть освобождены от упаковки, храниться и подготавливаться к производству в условиях, исключающих их загрязнение. Освобождающуюся тару- упаковку немедленно удалять из производственного помещения.

4. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения мясных туши с полом, стенами, технологическим оборудованием

ем. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают желоба (металлические, бетонные, облицованные плитками) с уклоном для стока жидкости к трапам.

5. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жиросырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и др.) должны быть раздельными для каждого вида сырья и доступными для санитарной обработки.

6. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекция полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови.

7. Не пищевые отходы собирать в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись (маркировку) о их назначении. Для сбора ветеринарных конфискатов (туш и органов, забракованных при ветеринарно-санитарной экспертизе) должны быть оборудованы отдельные спуски или специальные передвижные закрывающиеся емкости, окрашенные в отличительные цвета (черные полосы по белому фону или др.).

8. Опорожнение желудков и преджелудков убойных животных от содержимого, а также мездрение шкур проводить в отдельных помещениях или на специально выделенных участках цеха первичной переработки скота, отделенных перегородкой высотой 3 метра и удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее 3 метров.

9. На рабочих местах ветврачей - ветсанэкспертов должна быть обеспечена возможность экстренной остановки конвейера с помощью кнопки "Стоп" при подозрении или выявлении особо опасных заболеваний убойных животных.

10. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только хорошо технологически и санитарно обработанные туши, субпродукты и другие продукты убоя, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу и ветеринарное клеймение.

11. В кишечном цехе оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод должны быть размещены таким образом, чтобы исключить загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки. Содержимое кишок удалять через люки, соединенные с канализацией. К рабочим местам в кишечном

цехе должна быть подведена холодная и горячая вода, а для сортировки (продувки) кишок обеспечить подачу сжатого воздуха. Рабочие места на процессах обработки кишок должны быть обеспечены решетками под ноги рабочих, исключающими скольжение.

12. Дробление и опиловку костей, предназначенных для вытопки жира, должны проводить в отдельном помещении жирового цеха.

13. Изделия из субпродуктов и крови, должны изготавливать в обособленном помещении. Размораживание, сортировку и промывку субпродуктов, используемых в колбасном производстве, проводить в камере размораживания холодильника, а при ее отсутствии - в отдельном помещении колбасного цеха.

14. Запрещается обеззараживание условно - годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов. Для этих целей в обособленном от других цехов помещении должно быть оборудовано отделение по выработке мясных хлебов, оснащенное электрическими или газовыми печами. При эксплуатации этого отделения не допускаются контакт сырого условно - годного мяса с готовой продукцией.

15. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается. Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты подавать через коридор или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в пищевых цехах.

16. Сыпучее пищевое сырье (муку, сухое молоко, крахмал, казеинат натрия, соль, пряности и др.) необходимо хранить изолированно от производственных помещений. Соль пропускать через магнитоуловитель. Для фасовки пряностей должно быть обособленное помещение, оснащенное механической вентиляцией.

17. При отсутствии на мясокомбинате санитарной бойни в шкуropосолочном цехе должно быть выделено место для дезинфекции и посола, шкур полученных от больных животных, убитых в общем убойном цехе.

18. Производство кормовых и технических продуктов должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с самостоятельными бытовыми помещениями по типу санпропускника с выходом из них в это отделение. Персонал, занятый на выполнении производственных операций в сырьевом отделении цеха сухих

кормов, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха. В сырьевом отделении должна быть оборудована моечная для мойки дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке в цех не пищевых отходов и конфискатов. Возврат в другие цехи инвентаря и транспортных средств разрежается только после их тщательной мойки и дезинфекции. Выдачу продукции цеха кормовых и технических продуктов должна проводиться через самостоятельную экспедицию, обособленную от экспедиции пищевых продуктов. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается. На предприятиях, не имеющих цехов участков) по производству сухих животных кормов, консервированное не пищевое белковое сырье, впредь до отправки его для переработки на другие предприятия (по производству сухих кормов), необходимо хранить в закрытых емкостях.

XII. Соблюдение требований при обследовании холодильника предприятия

1. Технологические операции на холодильнике должны осуществляться в соответствии с нормативными документами (ветеринарными и санитарными правилами и нормами; стандартами и технологическими инструкциями).
2. Остывшее и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно храниться в подвешенном состоянии.
3. Все грузы, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах холодильника складировать в штабеля на стеллажи или поддоны высота которых должна быть не менее 8-10 см от пола. От стен и приборов охлаждения штабеля располагать не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы.
4. Условно - годное мясо должно храниться в отдельной камере или в общей камере на изолированном участке, отгороженном перегородкой и иметь информационный паспорт.
5. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не подвергнутыми очистке и дезинфекции после употребления.
6. Снеговую шубу с охлаждающих батарей должны удалять оттаиванием после освобождения камер от хранящихся продуктов. Допускается механическая очистка батарей от снеговой шубы в загруженных камерах при условии обязательного покрытия хранящихся грузов чистым брезентом или парусиной. По окончании очистки снег немедленно должен быть удален из камер.

7. Загрязненные полы и двери в камерах с плюсовой температурой, в коридорах и на лестничных площадках должны регулярно промывать горячим щелочно-мыльным раствором.

8. Для своевременного выявления зараженности плесенями холодильных камер производственная лаборатория должна периодически осуществлять микробиологический контроль.

9. Холодильные камеры должны ремонтироваться, промываться и дезинфицироваться после освобождения их от грузов, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, а также при выявлении плесени на стенах, потолках, оборудовании камер и при поражении плесенями хранящейся продукции. После проведения санитарной обработки камеры должны быть проветрены. Для мойки и дезинфекции инвентаря, транспортных средств и тары при холодильнике необходимо оборудовать моечное отделение с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды и трапами для стока смывных вод в канализацию.

XIII. Соблюдение требований при инспекции процессов холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов (охлаждения, подмораживания, замораживания и хранения мяса)

1. На холодильнике предприятия должны быть выделены и оборудованы специальные закрываемые холодильные камеры (санитарные камеры) для временного хранения мяса и мясных продуктов, задержанных подразделением государственного ветеринарного надзора.

2. Холодильные камеры для охлаждения и хранения мяса должны быть оборудованы термометрами и средствами автоматического контроля. Для обеспечения правильного ведения процесса холодильной обработки и хранения мяса необходимо, чтобы холодильные камеры и их оборудование содержались в надлежащем техническом и санитарном состоянии.

3. Воздух в холодильных камерах не должен иметь постороннего запаха. Мясо, хранящееся в холодильной камере, не должно находиться с другими мясными, рыбными и прочими продуктами.

Процесс охлаждения мяса

Мясо в тушах и полутишах должно охлаждаться на подвесных путях камер или туннелей, оборудованных системами для искусственного охлаждения и циркуляции воздуха. При цикличной работе камер охлаждения температура воздуха в них перед загрузкой должна быть на 3-

5°C ниже паспортной температуры, после окончания загрузки парным мясом допускается её повышение не более, чем на 5°C выше паспортной, а в конце процесса охлаждения она должна быть равна паспортной. Необходимо, чтобы средняя температура за время охлаждения была близкой к паспортной температуре, отклонения не должны превышать ±1°C. При непрерывной работе камер охлаждения температура воздуха за процесс охлаждения мяса должна приближаться к паспортной, её отклонения не должны превышать ± 1°C. Загрузку парного мяса на подвесные пути камер охлаждения необходимо осуществлять с помощью конвейеров или вручную – циклично или непрерывно. На бесконвейерных подвесных путях туши и полутуши размещаются с зазором 30-50 мм. Хранить охлаждённое мясо в камерах охлаждения, работающих в режиме охлаждения, не допускается. При охлаждении температуру мяса должна доводиться до 0-4°C в толще мышц бедра в камере охлаждения ускоренным или быстрым способами:

Температура мяса °C

Способ охлаждения мяса

Паспортная температура °C

Скорость движения воздуха м/с, не менее начальная конечная

Продолжительность охлаждения час, не более

Ускоренный (все виды мяса)

Быстрый говядина 0 -3 0,5 0,8 35 35 0-4 0-4 24 16

Примечание: скорость движения воздуха указана на уровне бедра полутиш.

Процесс подмораживания мяса

Подмораживание парного мяса должно осуществляться до температуры -3-5°C на глубине 1 см от поверхности и, соответственно, 2-0°C в толще мышц бедра на глубине 6 см. Толщина подмороженного слоя не должна превышать 4 см. Продолжительность подмораживания парного мяса, час., не более, при скорости движения воздуха на уровне бёдер полутиш

Паспортная температура воздуха в морозильной камере,

0°C 1 м в секунду 2 м в секунду

-23 -25 -28 -30 -35

говядина 16-18 15-17 13-15 12-14 10-12

говядина 13-15 12-13 10-12 9-11 8-10

Подмороженные мясные туши и полутиши должны быть упругими и при подъёме не прогибаться. После подмораживания мясо направля-

иут в камеры хранения холодильника мясокомбината или загружают в холодильный транспорт. Перевозят и хранят подмороженное мясо при температуре воздуха в грузовом помещении -2°C с колебаниями $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Процесс замораживания мяса

Мясо в тушах и полутишах должно замораживаться на подвесных путях специальных камер или туннелей однофазным способом или в камерах двухфазным способом. Чем быстрее протекает процесс замораживания мяса, тем выше его качество, стойкость при хранении и меньше усушки. Температура в морозильных камерах должна быть равномерной по всему грузовому объёму. Наиболее интенсивное движение воздуха должно быть в зоне размещения бедренных частей туш и полутиш. Замораживание мяса считается законченным, когда температура его в толще мышц бедра достигнет -8°C .

Примечание: при проектирование холодильников для расчётов тепловой нагрузки необходимо брать среднеобъёмную температуру замораживания мяса, равную -18°C .

Температура воздуха в морозильных камерах цикличного непрерывного действия на различных этапах замораживания:

Температура воздуха в морозильной камере

Этапы измерения температуры в морозильной камере при цикличной работе при непрерывной работе

Перед загрузкой мяса

После окончания загрузки

В конце замораживания или перед не менее, чем на 30°C

ниже паспортной не более, чем на 120°C

выше паспортной не менее, чем на 30°C

ниже паспортной не менее, чем на 20°C

ниже паспортной

паспортная $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 2°

началом выгрузки

Средняя температура за процесс замораживания паспортная $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Приборы охлаждения морозильных камер должны работать на полную производительность непрерывно как в процессе замораживания, так и при загрузке камер, чтобы замораживание мяса началось сразу же после его поступления. Продолжительность процесса замораживания исчисляется с начала загрузки до начала выгрузки мяса.

Процесс хранения мяса в тушах, полутишах, четвертинах и отрубах.

Мясо при хранении должно группироваться по видам, категориям упитанности, назначению (реализация или промышленная переработка) и термическому состоянию (охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное). В процессе хранения необходимо регистрировать температуру воздуха в камерах дистанционно (средствами автоматики) или с помощью термометров. Температуру воздуха должна измеряться 2 раза в сутки. Данные измерений температуры и относительной влажности должны регистрироваться в журнал установленной формы. За качественным состоянием хранящегося в камерах мяса должно быть установлено тщательное наблюдение.

Мясо, которое по заключению подразделения госветнадзора не подлежит дальнейшему хранению, должно быть немедленно реализовано или направлено на промышленную переработку.

Х1У. Контроль процессов хранения охлаждённого, подмороженного, замороженного мяса

Охлаждённое мясо с температурой в толще бедра 0-4°C должно храниться в подвешенном состоянии в холодильных камерах при скорости движения воздуха не более 0,2 м/с. Полутуши и туши мяса необходимо размещать на подвесных путях камер хранения с зазором 20-30 мм. Говядину в четвертинах и отрубах и свинину в полутишах можно также хранить подвешенными в универсальных контейнерах, которые устанавливают в 2-3 яруса по высоте в зависимости от высоты камеры.

Процесс хранения подмороженного мяса

Подмороженное мясо, предназначается для промышленной переработки. Хранить его необходимо в охлаждаемых камерах в подвешенном состоянии (на подвесных путях или универсальных контейнерах) или штабелях-клетках: говяжьи полутуши – в 5-6 рядов, свиные полутуши и бараньи туши – в 7-8 рядов общей высотой до 1,7 м без применения реечных прокладок. Штабеля-клетки укладываются на плоские поддоны.

Рекомендуемые параметры воздуха в камере хранения предельные (с момента убоя) сроки хранения охлаждённого и подмороженного мяса:

Параметры воздуха в камере хранения

Вид мяса

Паспортная температура, 0С

Относительная влажность, %, не менее

Допустимые сроки хранения (с учётом транспортирования) сут., не более

1. Охлаждённое (подвесом) говядина в полутишах и четвертинах
-1 0 85 85 16 12 21 телятина в полутишах

2. Подмороженное все виды (в штабеле или подвесом)
от -2 до -3 90 20

Примечание к таблице: Длительность хранения подмороженного мяса не должна превышать 20 суток, в том числе: хранение после подмораживания на мясокомбинате - до 3 суток, транспортирование в вагоне или автомашине с машинным охлаждением – не более 7 суток в летний период и 10 суток в зимний период. Колебания температуру воздуха в процессе хранения не должны превышать $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Процесс хранения замороженного мяса

Мясо, замороженное до -8°C в толще бедра, должно хранится в камерах холодильников уложенным в плотные штабеля. Говядину в четвертинах и отрубах можно хранить также уложенными в универсальные контейнеры, которые устанавливают в 2-3 яруса по высоте камеры. Замороженное мясо хранят в камерах при температуре не выше -180°C , относительной влажности воздуха – 95-98%, циркуляция воздуха - естественная. В отдельных случаях на холодильниках старой постройки, не имеющих технических средств для создания в камере хранения температуры -18°C , допускается хранение мяса при температуре не выше -12°C .

Предельные сроки хранения неупакованного замороженного мяса различных видов в зависимости от температуры воздуха в камере:

Вид мяса

Паспортная температура воздуха в камере, 0°C

Предельные сроки хранения, мес., не более

Говядина в полутишах и четвертинах

-12 -18 -20 -25 8 12 14 18

В один штабель или контейнер нельзя укладывать мясо разных видов и категорий упитанности. При хранении мяса в штабелях нижний ряд четвертин или полутиш укладываются на решётки. Высота штабеля зависит от высоты камеры, устройств, обеспечивающих его прочность и используемых средств механизации грузовых работ. На каждый штабель со стороны грузового проезда должны быть прикреплены ярлык соответствующей формы с обозначением вида и категорий упитанности мяса, даты замораживания (или укладки в шта-

бель). Норма загрузки 1 м³ грузового объёма камеры неупакованным замороженным мясом условно принята равной 0,35 тонн.

Для мяса говядины плотность загрузки 1 м³ грузового объёма составляет, тонн:

- говядина замороженная:
- в четвертинах – 0,40;
- в полутушах – 0,30.

Повышение температуры воздуха в камерах хранения во время их загрузки или выгрузки допускается не более, чем на 4°C, колебания температуры воздуха в процессе хранения не должна превышать ± 2°C.

**ХУ. Контроль процесса охлаждения,
замораживания и хранения субпродуктов;
требования к охлаждению и замораживанию субпродуктов;
требования к упаковке, маркеровке, хранению охлажденных
и замороженных субпродуктов, мясных блоков**

Рассортированные по наименованиям и обработанные субпродукты должны направляться на холодильник после промывания и стекания воды.

Субпродукты в зависимости от дальнейшего использования необходимо подвергать следующим видам холодильной обработки:

охлаждению до 0-4°C;

замораживанию до - 8°C после охлаждения;

замораживанию до - 8°C сразу после технологической обработки, промывания и стекания воды.

Требования к охлаждению субпродуктов

После приёмки холодильником субпродукты должны быть размещены в камере охлаждения или охлаждаемом туннеле.

Камеры охлаждения субпродуктов должны быть оборудованы пустыми, этажерками, вешалками и стеллажами, туннели-конвейерами и стеллажами- тележками.

Субпродукты охлаждаются при принудительной циркуляции воздуха: в туннеле при температуре -1°C, в камере – до -1°C.

Мякотные и слизистые субпродукты, поступившие в камеру охлаждения, раскладываются на противни слоем высотой не более 10 см отдельно по наименованиям и видам. Мозги и языки необходимо укладывать в один ряд без соприкосновения друг с другом, рубцы и книжки

подвешивать на крючья вешал. Шерстные и мясокостные субпродукты допускается охлаждать без противней в раскладку на стеллажах.

Продолжительность охлаждения всех видов субпродуктов должна составлять: в камере – не более 24 часов, в туннеле – 4 часа.

Субпродукты считаются охлаждёнными, когда температура в толще их достигнет 0-4°C.

Требования к замораживанию субпродуктов

Замораживаться субпродукты должны в морозильных камерах сразу же после технологической обработки, промывания и стекания воды или после охлаждения в раскладку слоем высотой не более 10 см на противнях, установленных на этажерках и стеллажах, или на стеллажах без противней, а также в туннелях и скороморозильных аппаратах.

Языки и мозги необходимо замораживать в блоках или поштучно. При поштучном замораживании их необходимо укладывать на противни в один ряд без соприкосновения друг с другом. Шерстные субпродукты замораживать россыпью на стеллажах, а также в туннелях. Рубцы и книжки можно замораживать также в виде рулонов, свёрнутых серозной оболочкой наружу.

Замораживание считается законченным, когда температура в центре слоя субпродуктов достигнет -8°C. Продолжительность замораживания охлаждённых субпродуктов и субпродуктов сразу после технологической обработки, промывания и стекания воды составляет: в морозильных камерах с паспортной температурой воздуха не выше -18°C – не более 24 часов, в скороморозильных аппаратах и туннелях с температурой воздуха -30°C и его интенсивным движением 8-10 часов.

Требования к упаковке, маркировке, хранению охлаждённых и замороженных субпродуктов

Упаковка и маркировка субпродуктов должна производиться в соответствии с требованиями действующих технических условий на субпродукты мясные и технологической инструкцией по их обработке. Охлаждённые субпродукты хранить в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха не менее 80% и температуре от 0 до 1°C не более двух суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 16 часов: при температуре от 0 до 40°C – не более одних суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 8 часов. Замороженные субпродукты хранить в камерах хранения субпродуктов. При производственной необходимости в отдельных случаях допускается хранение субпродуктов в камере хранения замороженного мяса.

Сроки хранения замороженных субпродуктов:

Наименование Паспортная температура воздуха, 0С

Предельный срок хранения с учётом транспортировки, мес., не более

Субпродукты -12 -18 -20 -25 4 6 7 10

Процесс хранения мясных блоков

Хранить упакованные мясные блоки в штабелях необходимо раздельно по видам, категориям и сортам. Блоки должны быть уложены на плоские поддоны, а также напольные решётки плотными рядами с прокладкой через каждые 80-100 см высоты штабеля реек толщиной 50 мм. Плотность укладки блоков должна составлять: для упакованных блоков (без тары), замороженных в роторных и мембранных скроморозильных аппаратах – 0,8 т/м³, замороженных в тазиках-формах – 0,65 т/м³; для блоков, упакованных и уложенных в ящики из гофрированного картона, мешки из комбинированного материала – 0,6 т/м³. При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных ходильников. Хранить замороженные блоки из мяса и мясопродуктов нужно при температуре воздуха не выше -120С в камерах, охлаждаемых батареями или воздухоохладителями.

Сроки хранения блоков из замороженного мяса и мясопродуктов:

Предельный срок хранения, мес., не более

Блоки из замороженного мяса и мясопродуктов

Паспортная температура воздуха, 0С мяса субпродуктов

1 2 3 4 24

говядины -12 -18 -20 -25 8 12 14 18 4 6 7 10

Примечание: Не допускается хранение замороженных блоков на неохлаждаемых складах.

ХУ1. Соблюдение требований при обследовании технологического процесса разделки мяса и изготовлении мясных продуктов

1. На мясоперерабатывающие предприятия мясоное сырье российского и импортного происхождения должно поступать на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами, выданными государственной ветеринарной службой и контроль за его переработкой должны осуществлять подразделения госветнадзора.

2. При технологических операциях по разделке мясных туш должны быть соблюдены санитарные режимы в производственных

помещениях, а также правила личной гигиены работающими. Руководители предприятия обязаны обращать внимание на последовательность процесса, разделение производств с высокой и низкой степенью риска для максимального снижения опасности перекрестного заражения мяса сырья и мясных продуктов. Обеспечить дополнительную санитарную подготовку мясного сырья, направляемого в колбасное производство (размораживание, туалет, удаление клейм или упаковки).

3. Разделку мясных туш (полутуш) на части проводить в отдельном от убойного цеха помещении (отделенного сплошной стеной) при температуре воздуха не выше 12°C и осуществлять на специальном оборудовании, смонтированном в поточную линию. Туши животных на разделку должны поступать в охлажденном состоянии.

4. В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий при выработке, изготовлении и хранении мяса и мясных продуктов должны соблюдаться температурно-влажностные режимы в соответствии с нормативными документами. Обеспечить соблюдение термических режимов при изготовлении мясных блоков, полуфабрикатов, колбасно-кулинарных изделий. Не допускать попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию. Проводить постоянный лабораторный контроль сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Порядок и периодичность лабораторных исследований (испытаний) должны осуществлять согласно нормативных документов. Переработку мяса (условно годного, в том числе поступающего из хозяйств мяса вынужденного убоя), направленного на обезвреживание, предприятия обязаны проводить под контролем государственной ветеринарной службы. Запрещается реализация и использование для пищевых целей, мяса, продуктов убоя и готовой мясной продукции, не подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе, без оттисков ветеринарного клейма овальной формы госветнадзора, без ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарных свидетельств, ветеринарных сертификатов, ветеринарных справок), а также удостоверений качества и безопасности предприятия изготовителя. На мясоперерабатывающих предприятиях постоянно осуществлять очистку, мойку и дезинфекцию поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также проводить лабораторные исследования, характеризующие качество проводимых мероприятий.

XVI. Соблюдение требований при организации и проведении лабораторного контроля мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов

Изготавляемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации мясо и мясные продукты по безопасности должны соответствовать ветеринарным и санитарным правилам.

На предприятии должна быть организована производственная лаборатория, осуществляющая контроль за качеством и безопасностью мяса, других продуктов убоя и мясных продуктов или проводить этот контроль (по договору) в другой аккредитованной лаборатории.

Мясо и мясные продукты должны отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико – химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека.

Порядок и периодичность испытаний должны осуществляться в соответствии с действующими ветеринарными правилами и другими нормативными документами.

Производственная лаборатория предприятия должна отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и обеспечена необходимым лабораторным оборудованием, а также укомплектована квалифицированными кадрами.

Мясо и мясопродукты должны быть исследованы на показатели качества и безопасности:

- органолептические - (определяются по показателями цвета, запаха, консистенции, вкуса, характерными для мяса, вида мясной продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства мясных продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации);

- физико-химические;
- токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и другие;
- пестициды- гексахлорциклогексан (альфа -, бета -, гамма - изомеры), ДДТ и его метаболиты;
- антибиотики - левомицетин, тетрациклическая группа, гризин, бацитрацин и другие;

- радионуклиды - цезий-137, стронций-90;
- микробиологические, которые включают следующие группы микроорганизмов:
 - количество мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (coliформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
 - условно - патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E.coli*, *S.aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B.cereus* и сульфитредуцирующие клостридины, *Vibrio parahaemolyticus*;
 - патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*;
 - микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочно-кислые микроорганизмы;

- паразитарную чистоту - (не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки эхинококков, цисты саркоцист, токсоплазм и других.

Примечание: Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно - патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл). Для проведения лабораторных исследований и испытаний показателей качества и безопасности пищевых продуктов должны применяться методики, соответствующие требованиям обеспечения единства измерений и характеристикам погрешности измерений, способам использования при испытаниях образцов мяса и мясных продуктов и контроля их параметров, утвержденные в установленном порядке.

При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности, по нему должны проводится повторные исследования удвоенного объема выработки, взятого из той же партии, подготовленной к реализации мясной продукции. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию мясной продукции.

Качество и безопасность мясной продукции должны подтверждаться изготовителем на основании проведенных лабораторных исследований удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов.

При выращивании животных с целью получения мяса и мясных продуктов не допускается использование кормовых добавок, стимуляторов роста животных, лекарственных средств, пестицидов (в том числе препаратов для обработки животных и птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания), не прошедших экспертизу и государственную регистрацию в установленном порядке.

Мясные пищевые продукты, содержащие запрещенные стимуляторы роста животных (в том числе гормональные препараты), а также лекарственные средства, пестициды, агрохимикаты выше предельно допустимых концентраций не подлежат ввозу, изготовлению и обороту на территории Российской Федерации. Они подлежат утилизации или уничтожению в установленном порядке.

В продуктах животного происхождения, в том числе мясе и мясных продуктах должны контролироваться остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний животных.

Контроль содержания стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний крупного рогатого скота препаратов, не указанных в ветеринарных и санитарных правилах, основывается на информации, представляемой изготовителем (поставщиком) продукции об использованных при ее изготовлении и хранении стимуляторах роста животных и лекарственных препаратах результатам государственного лабораторного контроля за остатками запрещенных и вредных веществ в организме животных и мясных пищевых продуктах.

В жировых продуктах должны контролироваться показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

Контроль за организацией и проведением исследований продукции на BSE согласно рекомендаций МЭБ.

XYIII. Соблюдение требований при обследовании транспортных средств и условий транспортирования мяса и мясных продуктов

1. Перевозка мяса и мясопродуктов, должна проводиться как правило, в авторефрижераторах, а также в охлаждаемом железнодорожном и водном транспорте. Транспортные средства должны быть чи-

стыми и оборудованы холодильными агрегатами. Перевозка мяса и мясных продуктов должна быть обеспечена в прошедших санитарную обработку транспортных средствах и контейнерах.

2. Запрещается перевозить мясо и мясные продукты одновременно с другими продуктами в одном и том же транспортном средстве или контейнере.

3. Автомобильные транспортные средства для мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые и иметь санитарные паспорта. Перед погрузкой продуктов специалист-контролер, назначенный для этой цели администрацией предприятия, должен осмотреть транспорт и, если он отвечает требованиям ветеринарных и санитарных правил, выдать, путем соответствующей отметки на путевом листе, разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без этого разрешения погрузка продуктов не допускается. Перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные изделия должны перевозиться в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Минздравсоцразвитием России. Перевозка готовой продукции навалом, без тары запрещается. Для транспортирования мяса и субпродуктов допускается использование без промывки автомашин, перевозящих готовые в пищу мясные продукты в этот же день. Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства необходимо подвергать санитарной обработке в соответствии нормативными документами.

Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметками в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра. Этим работникам предприятие должно обеспечить санитарной и специальной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса - брезентовыми защитными чулками, надеваемыми при погрузке продуктов поверх обуви. Возвратную тару принимать от получателей продукции только в чистом

Остывшее мясо (подвесом) виде. Дополнительно она должна подвергаться санитарной обработке на предприятии.

Температуру воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта перед погрузкой и в пути следования рекомендуется поддерживать в пределах:

Температура воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта, 0С.

Термическое состояние мяса и мясопродуктов

Температура продукта перед погрузкой, 0С

перед погрузкой в пути следования

Охлаждённое мясо (подвесом)

Подмороженное мясо (в штабеле)

Замороженное мяса и субпродукты, блоки из мяса, субпродуктов и

шпика (в штабеле) свыше 4 до 12 0 - 4 - 2 - -3 - 8 - -18 0 - -1 0 - -1 - 1 - -3

не выше -8 0 - -1 0 - -1 - 1 - -3

не выше -12

Примечание. Температура подмороженного мяса перед погрузкой в рефрижераторные вагоны или автомашины должны быть -20С - -30С, если мясо грузится из камеры хранения мясокомбината, или 0-20С в тоще мышц бедра и соответственно -3 - -50С на глубине 1 см от поверхности, если мясо грузится непосредственно из морозильной камеры. Температуру мяса должны измерять в момент погрузки входильный транспорт.

Охлаждённое и остывшее мясо грузится в вагоны и авторефрижераторы (в том числе в контейнерах) только подвесом на крючьях. Тушки, полуутуши и четвертины не должны соприкасаться между собой, с полом и со стенами вагона или автомашины.

Подвешивать полуутуши следует с внутренней стороны к торцевым стенам вагона или кузова авторефрижератора. Полуутуши или четвертины говядины большой массой подвешивать на крючья в шахматном порядке.

Перевозка замороженных мясных грузов совместно с охлаждёнными не допускается. Грузоотправитель обязан вместе с накладной представить станции удостоверения о качестве скоропортящихся грузов, предъявляемых к перевозке, датированное днём погрузки в вагон. В удостоверении о качестве и безопасности (предприятия) должно быть указано наименование, качественное состояние, транспортабельность груза (в сутках) и его температуру при погрузке в вагон. Удостоверение о качестве и безопасности продукта заверяется печатью грузоотправителя.

Хранение охлаждённого, подмороженного и замороженного мяса в неохлаждаемых помещениях до погрузки в железнодорожные вагоны или авторефрижераторы не допускается.

На станции назначения при выгрузке скоропортящихся грузов должно определяться их качественное состояние и проверяться температура выгружаемого продукта и воздуха в грузовом помещении.

XIX. Соблюдение требований при обследовании складских помещений на предприятии

1. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством складских помещений для хранения сырья, упаковочных вспомогательных материалов, используемых при производстве пищевых продуктов. Для вспомогательных материалов, не допускаемых к совместному хранению с пищевым сырьем, должны быть оборудованы обособленные складские помещения.

2. При хранении пищевого сырья и вспомогательных материалов должны использоваться стеллажи и полки из материалов разрешенных Минздравсоцразвития России. Складирование их непосредственно на пол не допускается.

3. Все складские помещения должны содержаться в чистоте, подвергаться систематической уборке. Полы, стены, потолки, стеллажи должны промываться и дезинфицироваться по мере загрязнения. В складских помещениях должны систематически проводиться мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.

4. Поступающую на предприятие соль для использования в технических целях выгружают в крытые склады с влагонепроницаемыми полами.

5. Топливо, тару, стройматериалы хранят в складах, под навесами или на специально отведенных площадках с соответствующим укрытием.

6. Кость хранят под навесами с водонепроницаемым полом, за-крытым со всех сторон сетчатой перегородкой.

XX. Соблюдение требований при обследовании санитарно-бытовых помещений предприятия

1. Санитарно-бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий мясной отрасли должны быть оборудованы по типу санпропускника.

2. В состав санитарно-бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для чистой санитарной одежды, прачечная, помещение для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникурная, туалет, раковины для мойки рук, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви (в соответствии с действующими нормативными документами).

3. Гардеробные и душевые для работающих в холодильнике могут быть расположены в общих бытовых помещениях.

4. Для работающих в санитарной блоке (санбойни, санкамеры и скотобазы) и цехе технических фабрикатов должны быть оборудованы отдельные бытовые помещения.

5. Не разрешается располагать уборные, душевые и прачечные над помещениями пищевых цехов, а также производственными и складскими помещениями столовых.

6. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещении, с изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды.

7. Хранение одежды рабочих основного производства должно осуществляться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуют вешалками или открытыми шкафами и скамьями, стульями.

8. Шлюзы перед уборными должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, со смесителями горячей и холодной воды, мылом, щетками, устройствами для дезинфекции рук, электросушилкой рук или полотенцами разового пользования.

9. Унитазы в уборных следует устанавливать с педальными спусками или фотоэлементами, уборные - с самозакрывающимися дверями.

10. Стены в душевых должны быть облицованы глагурированной плиткой на всю высоту; в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин - на высоту 2,1 м, выше – окраска эмульсионными или другими, разрешенными красителями до несущих конструкций; в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен. Потолки в душевых помещениях необходимо покрывать масляной краской, во всех других помещениях - известковой побелкой; полы - керамической плиткой.

11. Санитарно-бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, стены, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных очищать влажным способом и не реже 1 раза в неделю, подвергать дезинфекции путем орошения или протирания тканью, смоченной дезинфицирующим средством.

Санитарные узлы и оборудование, комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже одного раза в смену, тщательно очищать, промывать водой, после чего дезинфицировать.

XXI. Соблюдение требований при обследовании соблюдения правил личной гигиены на предприятии

1. Каждый работник на предприятии несет ответственность за выполнением правил личной гигиены, за состоянием рабочего места, за выполнением технологических, ветеринарных и санитарных требований на своем участке.
2. Все поступающие на работу и работающие на предприятии должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями установленными Минздравсоцразвитием России.
3. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку куда регулярно заносятся результаты всех медицинских обследований и лабораторных исследований.
4. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку по программе санитарного минимума и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны I раз в два года проходить обучение и проверку знаний санминимума. Лица, не сдавшие санминимум, к работе не допускаются.
5. Не допускаются к работе в цехах по производству мясных продуктов лица, страдающие заболеваниями, перечень которых установлен Минздравсоцразвитием России.
6. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.
7. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.
8. В периоды эпизоотического или эпидемиологического неблагополучия, по указаниям территориальных органов Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору и Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать 0,2% раствором хлорамина или 0,1% осветленным раствором хлорной изве-

сти или другими дезрастворами разрешенными Минздравсоцразвитием России. Санитарную обработку рук производственный персонал должен также проводить после каждого перерыва в работе. Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убое животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты и т.д.).

9. Смена санитарной одежды должна проводиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

10. Во избежании попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

-вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические

предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

-застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, зажигалки, спички и т.п.).

11. В каждом производственном цехе и холодильнике должен быть организован учет бьющихся предметов.

12. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

13. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

14. При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

15. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

16. После посещения уборной мыть руки нужно дважды: в шлюзе после посещения уборной до надевания халата и на рабочем месте,

непосредственно перед тем, как приступить к работе. Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике.

17. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

18. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

XXII. Соблюдение требований по дезинсекции и дератизации

На предприятии должна быть официальная профилактическая программа по борьбе с вредителями (насекомые, грызуны и т.д.). Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с вредителями должны проводить, согласно нормативных документов и требований (регламентов, рекомендаций) органов госветнадзора.

1. На предприятиях необходимо проводить мероприятия по борьбе с насекомыми (мухами, тараканами и др.). С целью предупреждения выплода мух своевременно удалять мусор и нечистоты. Выделенные для этого рабочие должны обрабатывать мусороприемники, выгребные ямы, уборные, навозохранилища 1-2 раза в неделю 2-3% раствором хлорофоса, 0,1% водной эмульсией трихлорметафоса. Обработку жидких отбросов проводят также сухой хлорной известью (1 кг на 1 м² поверхности). Для защиты помещений от проникновения в них мух окна, форточки, двери в теплое время года необходимо засетчивать. Для истребления мух в помещениях применять липкую бумагу. В нерабочее время необходимо применять химические препараты, разрешенные Минздравсоцразвития России, при этом продукты из цеха удалить, оборудование накрыть пленкой, а затем проветрить в течении шести часов.

2. Для борьбы с тараканами рекомендуется применять: свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1, раствор борной кислоты с сахаром или хлебом. Места гнездования тараканов обжигают паяльной лампой.

3. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

- обивать пороги и двери помещений (на высоту 40-50 см.) листовым железом или металлической сеткой;

- закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

- заделывать отверстия в станах, полах, около трубопроводов радиаторов

цементом с металлической стружкой;

- своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отбросов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончанию работы.

4. Истребление грызунов можно проводить механическим (капканы, ловушки и пр.) и химическими способами. Химические способы дератизации могут использовать только специалисты-дератизаторы. В качестве химических средств истребления грызунов применять зоокумарин, крысиid (α -нафтилтиомочевина, тиосемикарбозид (препарат тиомочевины), углекислый барий, фосфид цинка, ратиндан (дифанацин), углекислый газ. Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

**XXIII. Оформление акта проверки
(обследования боенских и мясоперерабатывающих предприятий)**

(образец акта)

АКТ

проверки (обследования)

боенских и мясоперерабатывающих предприятий

Наименование предприятия: _____

регистрационный номер и адрес

Мною (нами), государственным (и) ветеринарным (и) инспекто-
ром (рами) _____

в присутствии представителя (ей) предприятия

проведено инспектирование предприятия, в результате которого установлено:

1. Характеристика предприятия: построено и пущено в эксплуа-
тацию

в _____ г.; проведена реконструкция в _____ г.;

производственная мощность по:

убою КРС _____ (голов/смену);

выработке мясо говядины

(тонн/смену);

холодильной обработке и хранению мяса говяди-
ны _____ (тонн ед. хр.);

2. Наличие плана - схемы предприятия: _____

(указать соответствует ли планировка территории, зданий, построек и производственных помещений ветсанребованиям, присутствуют или отсутствуют перекрестные технологические потоки и т.д.)

3. Состояние территории и подъездных путей:

(асфальтирована, бетонирована, озеленена, наличие ливневой канализации, ограждения, специально выделенных мест для контейнеров сбора производственного мусора, обработка транспорта и т.д.)

4. Состояние производственных и вспомогательных помещений:

(указать целостность плиточного покрытия полов, стен, опорных колонн, потолков, состояние внутрицеховой канализации, наличие водостоков и трапов, состояние металлических конструкций и т.д.)

5. Водоснабжение и осуществление контроля за качеством и безопасностью питьевой воды, используемой в технологических процессах

6. Наличие и эффективность работы очистных сооружений и канализации, контроль за их эксплуатацией:

7. Наличие цеха технических фабрикатов и контроль за соблюдением ветсантребований при утилизации производственных конфискатов и изготовлением мясо-костной муки

8. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха:

9. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях:

- | | | | |
|---|--|------|---|
| • | убойном | цехе | - |
| <hr/> | | | |
| (обратить внимание на расстояние между конвейерными линиями) | | | |
| • | субпродуктовом | - | ; |
| <hr/> | | | |
| • | кишечном | - | ; |
| <hr/> | | | |
| • | шкуропосолочном | - | ; |
| <hr/> | | | |
| • | разделочном (отделениях обвалки и жиловки) | - | ; |
| <hr/> | | | |

- термическом -
- ;
- холодильнике -
- ;
- моющем -
- ;
- вспомогательных -
- ;
- других -

указать соблюдение или не соблюдение технологических потоков

10. Наличие на холодильнике изолированных камер для хранения импортного мяса и предназначенного на экспорт-

11. Соблюдение температурных режимов:

- в производственных помещениях по обработке мяса
(указать температуру и методы ее контроля Т°С) -

• в холодильнике (при созревании, охлаждении, заморозке, хранении
указать температуру Т°С) -

12. Наличие сопроводительных документов на животных, поступающих на убой, выданных государственной ветеринарной службой

указать какие документы подтверждают эпизоотическое благополучие территории

13. Организация и проведение идентификация: от убоя животных до выпуска в реализацию продукции (с холодильника)

14. Сырьевая 30-
на

(указать административные территории, откуда поступают на убой животные, в том числе импортного скота)

15. Эпизоотическая характеристика сырьевой зоны (по данным отчетов, сделать оценку) -

(если не благополучная – указать по каким болезням)

16. Проведение противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны (вакцинация и

Диагностика инфекционных болезней) _____
(по данным сопроводительных документов,

ветеринарной отчетности и лабораторных исследований указать по каким болезням)

17. Ветсансостояние базы предубойного содержания скота (территории, помещений, загонов и др.):

18. Наличие и ветсансостояние ветеринарных объектов (раскол для термометрии, санбокса, карантин, изолятор, дезбарьер и др.) -

19. Порядок проведения предубойного осмотра животных (в т.ч. термометрии) на боенском предприятии -

20. Соблюдение требований при:

• оглушении (указать метод) - ;

• бескровливании - ;

• съемке шкур (исключено загрязнение поверхности туш) - ;

• удаление спинного мозга - ;

• извлечении из туш внутренних органов (соблюдено время их извлечения

-не более 45 минут и исключено загрязнение поверхности туш) - ;

• обработке преджелудков (рубцы с сетками и книжками) и желудков (сычуги) - ;

(имеется ли специальное, изолированное помещение и его ветсансостояние)

21. Порядок проведение в убойном цехе нумерации голов, внутренних органов, туш - _____;

22. Организация и проведение исследований на BSE (согласно рекомендаций МЭБ) - _____

(указать какие принимаются меры по профилактике BSE:

1) Система удаления, сбора, хранения, идентификации, уничтожения продуктов риска (спецодежда, оборудование,

отбор проб, лабораторный контроль, нормы безопасности и гигиены).

2) Порядок и условия хранения мяса, проходящего лабораторный контроль, в т.ч. BSE, его клеймение)

благополучная неблагополучная

23. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы -

(наличие и оборудование точек ветсанэкспертизы на конвейерных линиях, изолятора для временного хранения мяса;

какие специалисты проводят ВСЭ; учет выявленных заболеваний, экипировка ветсанэкспертов, наличие инструментов;

наличие емкостей для ветконфискатов и т.д.)

24. Порядок осмотра и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов и туш -

(указать соблюдаются ли требования российских правил при осмотре продуктов убоя, а также какие выявлены болезни в ходе проведения ВСЭ на момент инспектирования предприятия; запросить данные выявленных и зарегистрированных болезней за период текущего и прошлого г.г., на основании которых провести анализ качества проводимой ВСЭ)

25. Осуществление контроля за организацией и проведением санитарной обработки туш, полутуш,

четвертин _____

26. Проведение ветеринарного клеймения _____

(образец оттиска клейма прилагается к настоящему акту)

27. Периодичность проведения лабораторного государственного и производственного контроля (указать лаборатории и случаи выявления положительных результатов испытаний на показатели безопасности: микробиологические, химико-токсикологические, радиологические, а также наличие антибиотиков, пестицидов, гормонов, нитрозаминов и других вредных веществ) _____

28. Организация и порядок контроля за разделкой мяса при обвалке, жиловке, фасовке _____
(указать количество переработки отечественного и импортного сырья)

29. Организация и порядок контроля за выпуском готовой продукции в реализацию _____

30. Наличие системы производственного контроля по безопасности продуктов животного происхождения _____
(указать количество проведенных исследований по каждому показателю безопасности) _____

31. Организация и проведение мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции - _____

32. Организация и проведение контроля за соблюдением требований правил личной гигиены персоналом предприятия _____

33. Кроме того, при проверке (обследовании) установлено:

(если для дополнительной записи нет места - перечислить на отдельном листе и приложить к акту)

Подписи лиц проводивших проверку (обследование) предприятия:

(подпись) (ф.и.о.)

(подпись) (ф.и.о.)

Подписи представителей проверенного предприятия:

(подпись) (ф.и.о.)

(подпись) (ф.и.о.)

(подпись) (ф.и.о.)

С актом ознакомлен и один экземпляр получил

(должность руководителя предприятия (подпись) (ф.и.о.)

или его представителя)

От подписи отказался: _____

(указать причину отказа)

(должность руководителя объекта (подпись) (ф.и.о.) или его представителя) _____

Дата: «__» ____ 20 ... г. и время составления акта: __ ч __ мин

Примечания:

1. Акт проверки (обследования) составляют в двух экземплярах (один экземпляр акта с копиями приложений вручается руководителю юридического лица или его заместителю и индивидуальному предпринимателю или их представителям под расписку либо направляется посредством почтовой связи с уведомлением о вручении, которое приобщается к экземпляру акта, остающемуся в деле органа государственного контроля (надзора).

2. При необходимости проведения лабораторных исследований и других мероприятий по контролю, к акту проверки (обследования) прилагают следующие документы: акты об отборе проб продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований и экспертиз, предписание, а также объяснения работников, нарушивших ветеринарно-санитарные требования, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятия по контролю.

3. Акт проверки (обследования) хранят в делах органах госветнадзора в течение трех лет.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветосмотр продуктов убоя животных (ВМУ). 16.05.2000 № 13-7-2/2012
2. Программа производственного ветеринарного и санитарного контроля и проведении противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на убойных предприятиях СанПиН 2.3.2.1078-01.
3. Ветеринарно-санитарные методические указания (ВСМУ) по контролю (надзору) на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях утв.31.08.2004
4. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов (с изм. от 14.08.2007, 19.03, 14.12.2008, 5.05.2009, 19.03.2010).
5. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса 10.07 1996 № 15-7-2/681.
6. Положение об отделе по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
7. Положение о Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке утв.13.06.2005.
8. Должностная инструкция начальника отдела госветнадзора по ветсанэкспертизе и обеспечению безопасности продуктов и сырья животного происхождения. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
9. Должностная инструкция заведующего ГЛВСЭ. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
10. Должностная инструкция ветврача (фельдшера) ветсанэксперта. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
11. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на убойном предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
12. Должностная инструкция ветврача подразделения на мясоперерабатывающем предприятии. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
13. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора ветврача-контролера. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.
14. Должностная инструкция ветврача подразделения госветнадзора на оптовых продовольственных базах (ОПБ) и хладокомбинатах. КГБУ УВ по Алтайскому краю, 2014.

15. Рабочая программа производственного контроля за качеством молока-сырья в соответствии с требованиями ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

16. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на предприятиях по убою животных согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

17. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на птицефабрике согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

18. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов (цеха полуфабрикатов, колбасные цеха) согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.

19. Ветеринарно-санитарные правила внутри хозяйственного убоя скота на мясо. Утв. Гл.вет. от 16 августа 1971.