



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(Минсельхоз России)

П Р И К А З

от

№

Москва

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

В соответствии с пунктом 1 статьи 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» (Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации, 1993, № 24, ст. 857; Собрание законодательства Российской Федерации, 2015, № 29, ст. 4369) и подпунктом 5.2.9 пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 450 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 25, ст. 2983), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарные правила убоя животных, назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или реализации.

2. Признать не подлежащей применению инструкцию по ветеринарному клеймению мяса, утвержденную Минсельхозпродом России

28 апреля 1994 г. (зарегистрирована Минюстом России 23 мая 1994 г., регистрационный № 10083).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2022 года и действует до 1 сентября 2028 года.

Министр

Д.Н. Патрушев

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом Минсельхоза России

от «__» _____ 2022 г. № _____

В Е Т Е Р И Н А Р Н Ы Е П Р А В И Л А
убоя животных, назначения и проведения ветеринарно-санитарной
экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных,
предназначенных для переработки или реализации

I. Общие положения

1. Настоящие ветеринарные правила убоя животных, назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или реализации (далее – Правила) устанавливают обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами требования при убое животных, в том числе птицы и диких (промысловых)¹ (далее – животные), назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, и продуктов убоя (далее – ветеринарно-санитарная экспертиза).

2. Убой животных производится на производственных объектах, убойных пунктах малой и средней мощности², на которых осуществляется убой продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя продуктивных животных для производства (изготовления) пищевой продукции³ (далее – производственный объект).

3. Ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат:

мясо (туши (тушки), полутуши и четвертины) и продукты убоя⁴ (субпродукты (внутренние органы, голова, хвост, конечности (или их частей), вымя, жир-сырец, кровь, кость, коллагенсодержащее и кишечное сырье) (далее – мясо и продукты убоя);

¹ Часть 3 статьи 19 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15 декабря 2011 г., официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eaeunion.org/>, 13 января 2020 г.) (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»).

² Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденные приказом Минсельхоза России от 12 марта 2014 г. № 72 (зарегистрирован Минюстом России 11 ноября 2014 г., регистрационный № 34634).

³ Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

⁴ Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68, (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 11 октября 2013 г.) (далее – технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса»).

продукт из шпика⁵, непромышленного изготовления⁶, реализуемый на розничных рынках⁷ (далее – рынки).

4. Действие Правил не распространяется на продукты убоя и мясную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

5. Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит переработанная мясная продукция животного происхождения⁸;

6. Убой животных и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки или реализации организуется федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора, ветеринарными (ветеринарно-санитарными) службами федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики, нормативно-правовому регулированию в области обороны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в сфере оборота оружия, в сфере частной охранной деятельности и в сфере вневедомственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего правоприменительные функции, функции по контролю и надзору в сфере исполнения уголовных наказаний, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по выработке государственной политики, нормативно-правовому регулированию, контролю и надзору в сфере государственной охраны, федерального органа исполнительной власти, осуществляющего государственное управление в области обеспечения безопасности Российской Федерации, органами

⁵ Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

⁶ Часть 1 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

⁷ Статья 3 Федерального закона от 30 декабря 2006 г. № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (Собрание законодательства РФ, 2007, № 1, ст. 34; 2019, № 31, ст. 4461).

⁸ Часть 1 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

исполнительной власти субъектов Российской Федерации в области ветеринарии (далее – Госветслужба)⁹ в пределах своей компетенции.

II. Ветеринарные правила убоя животных

7. К убою для использования на пищевые цели допускаются животные, состояние здоровья которых соответствует требованиям ветеринарных правил осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены на территории Российской Федерации карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных (далее – Правила по борьбе с болезнями животных)¹⁰, а также с международными договорами и актами в сфере применения ветеринарно-санитарных мер позволяет использовать продукты их убоя на пищевые цели¹¹.

8. Запрещается направлять на убой для использования на пищевые цели животных:

не прошедших предубойную выдержку;

животных, не достигших возраста 14 календарных дней;

обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных¹²;

неидентифицированных животных;

с признаками инфекционного заболевания (вся партия продуктивных животных изолируется до постановки окончательного диагноза)¹³;

крупный и мелкий рогатый скот, получавший корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных¹⁴, за исключением веществ, рекомендованных Всемирной организацией здравоохранения животных;

птицу – в течение 12 календарных дней со дня последнего скармливания ей гравия;

птицу – в течение 10 календарных дней, со дня последнего скармливания им рыбы, рыбных отходов и рыбной муки;

⁹ Части 1 и 2 статьи 5 раздела II Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;

¹⁰ Статья 2.2 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

¹¹ Часть 3 статьи 19 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

¹² Часть 3 статьи 19 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

¹³ Часть 31 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁴ Часть 5 статьи 7 технического регламента «О безопасности пищевой продукции».

с навозными загрязнениями на кожных покровах¹⁵.

9. При поступлении животных на производственный объект владелец животных или его уполномоченное лицо (далее – владелец) представляет документы и сведения, предусмотренных пунктом 10 Правил.

10. При поступлении животных на производственный объект специалист Госветслужбы в рамках проведения предубойного ветеринарного осмотра животных (далее – осмотр животных) осуществляет:

а) анализ документов и сведений, представленных владельцем:

ветеринарных сопроводительных документов¹⁶, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных или сведений об их оформлении и выдаче, содержащихся в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии, предусмотренной абзацем одиннадцатым пункта 3 статьи 4.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» в соответствии с Правилами создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 7 ноября 2016 г. № 1140 (Собрание законодательства Российской Федерации, 14 ноября 2016 г., № 46, ст. 6470);

информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения¹⁷;

б) осмотр животных;

в) внесение информации о результатах осмотра животных в журнал учета результатов предубойного ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя на производственном объекте (далее – журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на производственном объекте).

11. При выявлении в партии животных трупов или животных в состоянии агонии, такая партия животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза¹⁸.

Трупы животных подлежат утилизации в соответствии с законодательством Российской Федерации¹⁹.

¹⁵ Часть а) пункта 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁶ Статья 2.3 Закона Российской Федерации «О ветеринарии» от 14 мая 1993 г. № 4979-1.

¹⁷ Часть 3 статьи 13 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

¹⁸ Часть 29 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

¹⁹ Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 26 октября 2020 г. № 626.

12. Запрещается вывоз (вывод) принятых на убой животных с территории производственного объекта, а также возврат владельцу больных и (или) подозреваемых в заболевании животных²⁰.

13. При выявлении во время проведения осмотра животных больных животных или подозрительных по заразным болезням, их изолируют.

После установления диагноза животные подлежат убою на санитарной бойне или в убойном цехе в конце смены с обязательным проведением ветеринарно-санитарных мероприятий после окончания убоя в соответствии с Правилами по борьбе с болезнями животных.

Использование продукции убоя от больных животных проводится с учетом требований Правил по борьбе с болезнями животных²¹.

14. Информация о результатах проведенного осмотра животных вносится в журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на производственном объекте, предусмотренный пунктом 35 Правил, который ведется специалистом Госветслужбы.

15. Процесс убоя животных осуществляется в соответствии со статьей 19 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15 декабря 2011 г., официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eaeunion.org/>, 13 января 2020 г.), а также главы VII технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 11.10.2013) (далее соответственно – технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»). Указанные технические регламенты Таможенного союза являются обязательными для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе».

16. Процесс убоя должен обеспечивать идентификацию продуктов убоя и прослеживаемость продуктов убоя на протяжении всего технологического процесса²².

²⁰ Части «б» и «в» статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

²¹ Перечень заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, по которым могут устанавливаться ограничительные мероприятия (карантин), утвержденный приказом Минсельхоза России от 19 декабря 2011 г. № 476 (Зарегистрирован Минюстом России 13 февраля 2012 г. № 23206).

²² Часть 34 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

III. Назначение ветеринарно-санитарной экспертизы

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях: установления соответствия мяса и продуктов убоя требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных²³ (далее – хозяйства), от которых получены мясо и продукты убоя, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе;

определения пригодности мяса и продуктов убоя по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы к использованию для пищевых целей²⁴.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему Госветслужбы (далее – специалисты Госветслужбы).

19. Решение о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы принимается специалистом Госветслужбы на производственных объектах при направлении животных на убой и на рынке при непосредственном обращении собственника (владельца) мяса и продуктов убоя или его уполномоченного представителя (далее – владелец).

20. Отбор проб мяса и продуктов убоя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется специалистами Госветслужбы при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов мяса и (или) продуктов убоя, включенными в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 27 декабря 2019 г.) (далее – Перечень ТР ТС 021/2011) и Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и

²³ Пункт 2 части 2 статьи 30 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

²⁴ Часть первая статьи 21 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, утвержденный Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 ноября 2019 г. № 198 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 22 ноября 2019 г.) (далее – Перечень ТР ТС 034/2013).

Указанные Решения Коллегии Евразийской экономической комиссии являются обязательными для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе».

IV. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на производственных объектах

21. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется:

осмотр мяса и продуктов убоя в соответствии с пунктами 26-33 Правил;

подготовка проб мяса и (или) продуктов убоя к проведению исследований и их исследование;

отбор проб мяса и (или) продуктов убоя и их направление в лабораторию (испытательный центр), входящую в систему органов и учреждений Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, или иную лабораторию (испытательный центр), аккредитованную в национальной системе аккредитации для проведения лабораторных исследований (далее – лаборатория);

ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя²⁵;

ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя;

внесение информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы в журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на производственном объекте.

22. Мясо и продукты убоя от каждой туши (тушки) подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе. При этом используются органолептические методы исследования, выявляют паразитологические поражения, патологические и патоморфологические изменения, при необходимости используют физико-химические, бактериологические,

²⁵ Пункты 54-56 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

микробиологические, токсикологические, радиологические и другие методы исследований.

23. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется установление соответствия показателей мяса и продуктов убоя требованиям, установленным пунктами 1 и 2, абзацами первым – четвертым, шестым, седьмым, двенадцатым пункта 5 статьи 7 технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и приложениями № № 1 – 4 к указанному техническому регламенту, а также пунктами 7 и 8 главы III, пунктом 9, абзацем первым пункта 10, пунктами 11, 12 главы IV, пунктами 13, 14 и 18 главы V технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» и приложениями № 1, № 3 и № 5 к указанному техническому регламенту.

При наличии информации о применении ветеринарных лекарственных средств животным, поступившим на убой, их мясо и продукты убоя подлежат исследованию на наличие остаточного количества ветеринарных лекарственных средств²⁶.

24. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы зависит от скорости движения конвейера и вида животных.

При отборе проб мяса и (или) продуктов убоя для лабораторных исследований при выявлении признаков болезней животных в соответствии с пунктом 37 Правил и направлении их в лабораторию срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать трех часов с момента получения результатов лабораторных исследований. До получения результатов лабораторных исследований мясо и продукты убоя помещают в изолированную камеру²⁷.

25. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы должна быть обеспечена прослеживаемость голов, внутренних органов и туш, полученных от одного животного.

26. Осмотр мяса и продуктов убоя проводится:

у крупного рогатого скота, оленей и лошадей – осмотр голов, внутренних органов, туш;

у свиней – осмотр подчелюстных лимфатических узлов (для исключения сибирской язвы), голов, внутренних органов, туш.

у мелкого рогатого скота – осмотр голов, внутренних органов и туш;

у птицы – осмотр внутренних органов и тушек;

у кроликов и нутрий – осмотр голов, внутренних органов и тушек.

У свиней, лошадей, нутрий, промысловых животных (всеядных) проводят срез образцов ножек диафрагмы (при отсутствии возможности

²⁶ Пункт 18 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

²⁷ Пункт 55 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

среза ножек диафрагмы, срезают межреберные мышцы или мышцы языка) для проведения трихинеллоскопии.

27. Осмотр голов, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота, верблюдов и оленей проводят в следующем порядке:

голову осматривают снаружи, вскрывают и осматривают подчелюстные, околоушные, медиальные, латеральные заглочные лимфатические узлы. Осматривают и прощупывают губы и предварительно очищенный от слизи, остатков крови и кормовых масс язык, при патологоанатомических изменениях (изменения формы, размера, консистенции, цвета, наличии новообразований, абсцессов) делают надрезы на языке. Жевательные мышцы разрезают параллельно их поверхности на всю ширину (наружные и внутренние – одним разрезом) и осматривают места разреза с каждой стороны для выявления цистицерков;

селезенку осматривают снаружи и на разрезе;

легкие осматривают снаружи и прощупывают все доли легкого. Вскрывают левый и правый трахеобронхиальные и средостенные лимфатические узлы. Разрезают и осматривают паренхиму в местах крупных бронхов (на аспирацию кормовых масс или патологические изменения), а также паренхиму в местах обнаружения патологоанатомических изменений. При осмотре легких верблюдов орган разрезают в нескольких местах и осматривают средостенные лимфатические узлы;

сердце осматривают, вскрывают окологердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят два продольных и один несквозной поперечный разрез мышца сердца (на наличие инвазий, вызывающих поражения сердечной мышцы);

печень осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы к печени последнюю отделяют и осматривают паренхиму печени на наличие патоморфологических изменений. Разрезают и осматривают печеночные лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу желчных протоков один несквозной разрез;

почки извлекают из капсулы, осматривают и прощупывают, в случае обнаружения патологических изменений разрезают;

желудок (преджелудки) осматривают снаружи (состояние серозной оболочки), разрезают и осматривают лимфатические узлы. При наличии патологоанатомических изменений желудок вскрывают для осмотра слизистой оболочки. Осматривают пищевод (на наличие инвазий);

кишечник осматривают со стороны серозной оболочки и разрезают несколько брыжеечных лимфатических узлов;

вымя ощупывают, делают один-два глубоких параллельных разреза каждой половины вымени. Вскрывают и осматривают надвымянные лимфатические узлы;

матку, семенники, мочевого пузыря, поджелудочную железу: осматривают, при наличии патологоанатомических изменений – вскрывают;

тушу осматривают с наружной и внутренней поверхности, обращая внимание на наличие патологоанатомических изменений.

При выявлении патологоанатомических изменений могут быть дополнительно вскрыты лимфатические узлы, находящиеся вблизи этих изменений (поверхностно-шейные (предлопаточные), подмышечные (первого ребра и собственно подмышечные), реберно-шейные, межреберные, краниальные и вентральные грудные, собственно поясничные, медиальные подвздошные, подчревные, подвздошные, поверхностные паховые, седалищные и подколенные). У мелкого рогатого скота в целях выявления казеозного лимфаденита осматривают поверхностно-шейные и подвздошные лимфатические узлы.

При обнаружении финн (цистицерков) на разрезах мышц головы и/или сердца тушу дополнительно осматривают с внутренней и внешней стороны, делают по два параллельных разреза вдоль мышечных волокон шейных мышц в вышней области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных мышц, бедренной группы мышц и диафрагмы.

28. Осмотр голов, внутренних органов и туш свиней проводится в следующем порядке:

голову осматривают:

а) если осуществляется съемка шкуры делают продольный разрез кожи и мышц в подчелюстном пространстве до угла сращения ветвей нижней челюсти, вскрывают и осматривают с обеих сторон подчелюстные лимфатические узлы (для исключения сибирской язвы);

б) если технологический процесс проходит без съемки шкур, то подчелюстные лимфатические узлы и остальные части головы осматривают после шпарки. Разрезают и осматривают подчелюстные, околоушные и шейные лимфатические узлы, делают по одному разрезу на наружных и внутренних жевательных мышцах (на наличие цистицерков);

язык осматривают и прощупывают;

осматривают слизистую оболочку гортани, надгортанник и миндалины;

селезенку осматривают снаружи, прощупывают, разрезают паренхиму, вскрывают лимфатические узлы;

легкие осматривают снаружи, прощупывают и разрезают трахеобронхиальные лимфатические узлы (левый, правый и средний) и средостенные. Разрезают и осматривают паренхиму в местах крупных бронхов и в местах обнаружения патоморфологических изменений;

сердце, почки, пищевод, желудок, и кишечник осматривают в порядке, аналогичном осмотру туш крупного рогатого скота, указанном в пункте 27 Правил;

печень прощупывают, осматривают диафрагмальную и висцеральную поверхности, желчные ходы на поперечном разрезе с висцеральной стороны на месте соединения долей. Определяют размеры и цвет органа, притупление острых краев;

свиную тушу осматривают в порядке, аналогичном осмотру туш крупного рогатого скота, указанном в пункте 27 Правил;

При обнаружении финн (цистицерков) на разрезах мышц головы и/или сердца делают дополнительные разрезы и осматривают мышцы шеи, плечевого и локтевого суставов, дорсальные мышцы спины и поясницы, группу мышц задней поверхности бедра и диафрагму.

При наличии патологоанатомических изменений (абсцессы), локализованных в глубоких слоях мышц шеи делают два-три продольных надреза в средней части шеи.

При наличии патологоанатомических изменений в передней части туши помимо подчелюстных и околоушных лимфатических узлов осматривают поверхностные шейные лимфатические узлы.

Каждая свиная туша (кроме тушек поросят до 3-недельного возраста) подлежит исследованию на трихинеллез.

29. Осмотр голов, внутренних органов и туш лошадей, мулов, ослов проводят в следующем порядке:

на голове вскрывают подчелюстные и подъязычные лимфатические узлы, осматривают носовую полость и предварительно вырубленную (выпиленную) носовую перегородку;

легкие, трахеи и крупные бронхи осматривают. Разрезают все трахеобронхиальные, а также глубокие шейные лимфатические узлы, расположенные вдоль трахеи. Двумя косыми разрезами разрезают доли правого и левого легкого, осматривают и прощупывают места разрезов;

сердце, селезенку, печень, почки, желудок, кишечник осматривают в порядке, аналогичном осмотру туш крупного рогатого скота, указанном в пункте 27 Правил;

тушу осматривают с наружной и внутренней сторон. При наличии патологоанатомических изменений вскрывают поверхностно-шейные (предлопаточные), подмышечные (первого ребра и собственно подмышечные), реберно-шейные, межреберные, краниальные и вентральные грудные, собственно поясничные, медиальные подвздошные, подчревные, подвздошные, поверхностные паховые, седалищные и подколенные лимфатические узлы.

Дополнительно осматривают мышцы (с внутренней стороны лопатки) на наличие меланомы, внутреннюю поверхность брюшной стенки для исключения альфортиоза. При наличии патоморфологических изменений в

виде разрастания грануляционной ткани, рубцевания в области холки осуществляют косопродольный разрез мышц по ходу выйной связки до уровня остистого отростка у грудного позвонка.

Каждая туша лошадей подлежит исследованию на трихинеллез.

30. Осмотр голов, внутренних органов и тушек кроликов проводят в следующем порядке:

тушку осматривают на наличие патологоанатомических изменений, определяют степень обескровливания и чистоту обработки;

голову осматривают снаружи, осматривают губы, десны, язык, слизистые оболочки ротовой и носовой полостей, а также подчелюстные лимфатические узлы;

селезенку осматривают снаружи, прощупывают, при наличии патологоанатомических изменений делают продольный надрез;

сердце осматривают, вскрывают перикард, эпикард, на сердечных мышцах делают разрез и осматривают на наличие патологических изменений и цистицерков;

легкие осматривают, прощупывают, делают разрез, при наличии патологоанатомических изменений вскрывают лимфатические узлы;

гортань и трахею осматривают и разрезают;

печень осматривают снаружи и в случае наличия воспалительных, некротических изменений, дистрофий или желтушности делают один-два разреза вдоль желчных ходов, вскрывают лимфатические узлы;

желудок и кишечник осматривают, при наличии каких-либо патологоанатомических изменений вскрывают прилегающие к ним лимфатические узлы;

почки осматривают снаружи и на разрезе по большой кривизне.

31. Осмотр тушек нутрий (без голов, хвостов и шкур) проводят в следующем порядке:

при осмотре тушки обращают внимание на наличие патологоанатомических изменений, травм, степень обескровливания, качество зачистки, состояние упитанности, свежесть, посторонний запах, цвет мышц и жира. Жировики, расположенные под фасцией и над остистыми отростками 5 - 8-го грудных позвонков, служащие видовым признаком нутрий, удаляют после ветеринарного осмотра;

селезенку осматривают снаружи, прощупывают и надрезают вдоль длинным несквозным разрезом;

сердце, после извлечения из сердечной сумки, осматривают и вскрывают по большой кривизне для осмотра эндокарда и сердечной мышцы;

печень осматривают, прощупывают и разрезают одним разрезом вдоль желчных ходов, осматривают и вскрывают печеночные (портальные) лимфатические узлы;

легкие осматривают, прощупывают и каждое легкое разрезают одним разрезом по дорсальной стороне вдоль средостения;

осматривают и вскрывают лимфатические узлы;

почки осматривают снаружи и разрезают по большой кривизне.

Каждая тушка нутрии подлежит исследованию на трихинеллез.

32. Осмотр тушек и внутренних органов птицы проводят в следующем порядке:

наружный осмотр тушек;

осмотр внутренних органов (сердце, легкие, печень, селезенка, яичники, семенники, желудок с кишечником, почки), а также серозных покровов грудобрюшной полости.

33. Жир-сырец, кровь, кишечное сырье, коллагенсодержащее сырье осматривают после осмотра внутренних органов и туш.

Жир-сырец осматривают снаружи и прощупывают.

Кровь, предназначенная для переработки на пищевые цели или для производства лечебных препаратов собирают только от здоровых животных.

Кишечник осматривают снаружи и прощупывают.

34. Информация о результатах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на производственном объекте.

В журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на производственном объекте вносится следующая информация:

дата поступления животных;

вид животных;

количество животных;

адрес хозяйства/ФИО и адрес владельца животного;

номер и дата ветеринарного сопроводительного документа;

результаты предубойного ветеринарного осмотра;

результаты ветеринарно-санитарной экспертизы (соответствие (несоответствие) требованиям технических регламентов, указанных в пункте 17 Правил, а также Правил по борьбе с болезнями животных²⁸ (в случае выявления заразных болезней животных);

результаты микроскопического анализа²⁹ и трихинеллоскопии³⁰ (номер и дата экспертизы);

количество осмотренных мяса и продуктов убоя, (кг/туш/наименование продуктов убоя): выпущенных без ограничений;

²⁸ Часть 1 статьи 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

²⁹ Раздел 7 ГОСТ 23392-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (введен в действие приказом Росстандарта от 14 февраля 2017 г. № 48-ст) (М.: Стандартинформ, 2017), включенный в Перечень стандартов ТР ТС 034/2013.

³⁰ Раздел 7 МУК 4.2.2747-10. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции. Методические указания, утвержденные Роспотребнадзором 11 октября 2010 г. (М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010).

направленных на обезвреживание³¹ методом, гарантирующим инактивацию возбудителя болезни; направленных на утилизацию^{32, 33} или уничтожение³⁴.

подпись специалиста Госветслужбы, проводившего: предубойный ветеринарный осмотр и/или ветеринарно-санитарную экспертизу.

35. Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы представляют в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее, утвержденным приказом Минсельхоза России от 30 июня 2017 г. № 318 (зарегистрирован Минюстом России 30 октября 2017 г., регистрационный № 48727).

V. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя

36. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя принимаются следующие решения:

при отсутствии изменений, характерных для заразных и незаразных болезней животных и отравлений различными веществами – в свободную реализацию на пищевые цели;

при выявлении изменений, характерных для заразных и незаразных болезней животных и отравлений различными веществами – направление на обезвреживание, утилизацию или уничтожение.

Под обезвреживанием понимается метод тепловой или иной обработки мяса и продуктов убоя, обеспечивающий уничтожение в них патогенных микроорганизмов и возбудителей заразных болезней животных³⁵.

При выявлении патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, мясо и продукты убоя помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований.

37. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при выявлении болезней животных в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы:

37.1. Сибирская язва.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

³¹ Пункт 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

³² Статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

³³ Пункт 54 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

³⁴ Статья 18 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

³⁵ Абзац 3 пункта 6 статьи 2.3 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;

37.2. Бешенство.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Тушки, внутренние органы и шкурки кроликов и нутрий уничтожают (сжигают).

37.3. Эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, браздот, инфекционная энтеротоксемия овец.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Соседние туши и продукты убоя по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

37.4. Сап.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя (кроме внутренних органов), подозреваемые в обсеменении возбудителями сапа по ходу технологического процесса, выпускают после обеззараживания, а внутренние органы направляют на утилизацию.

37.5. Ботулизм.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя (кроме внутренних органов), обсемененные по ходу технологического процесса возбудителем ботулизма, направляют на утилизацию.

37.6. Эпизоотический лимфангоит.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя (кроме внутренних органов), обсемененные по ходу технологического процесса возбудителем эпизоотического лимфангоита, направляют на утилизацию.

37.7. Мыт.

При обнаружении мыта голову и внутренние органы направляют на утилизацию. Пробы мяса (от туши) отбирают для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл и мытного стрептококка. При получении отрицательного результата мясо используют без ограничения. При обнаружении сальмонеллы или возбудителя мыта при лабораторном исследовании мясо направляют на обезвреживание.

37.8. Туберкулез.

При обнаружении любой формы поражения туберкулезом внутренних органов или лимфатических узлов туши, независимо от состояния упитанности, продукты убоя (голова, внутренние органы, в том числе кишечник) при генерализованном туберкулезном процессе (при одновременном поражении грудных и брюшных органов с регионарными лимфоузлами), направляют на утилизацию.

Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на обезвреживание. Внутренний жир перетапливают.

При обнаружении в свиных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах последние удаляют, голову вместе с языком направляют на обезвреживание; мясо, продукты убоя (внутренние органы и кишечник) выпускают без ограничения. При туберкулезном поражении только брыжеечных лимфатических узлов кишечник направляют на утилизацию, мясо и продукты убоя выпускают без ограничения.

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в подчелюстных и в брыжеечных узлах их удаляют, кишечник направляют на утилизацию, а мясо и остальные продукты убоя направляют на обезвреживание.

При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости направляют на утилизацию, а мясо (при отсутствии туберкулезных поражений) направляют на обезвреживание.

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

Туши нормальной упитанности (кроме туш свиней) при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на обезвреживание.

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

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

При обнаружении в одном из указанных лимфатических узлов поражений в виде казеозных, необызвествленных очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно и в подчелюстных и в брыжеечных узлах последние удаляют, кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы - на обезвреживание.

При обнаружении туберкулезного поражения в костях все кости скелета направляют на утилизацию, а мясо (при отсутствии туберкулезных

поражений) - на обезвреживание.

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

37.9. Болезнь Ауески. Пастереллез.

Мясо и продукты убоа от животных, больных и подозрительных по заболеванию, выпускать в сыром виде запрещается.

При наличии дегенеративных или других патологических изменений в мускулатуре (абсцессы) мясо и продукты убоа направляют на утилизацию.

При отсутствии патологических изменений мясо и продукты убоа направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют.

37.10. Классическая чума свиней. Рожа. Сальмонеллез.

Мясо и продукты убоа от больных животных выпускать в сыром виде запрещается.

При наличии патологических изменений в туше и внутренних органах мясо и продукты убоа направляют на утилизацию.

При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае обнаружения сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, мясо направляют на обеззараживание. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоа направляют на обеззараживание.

Шкуры дезинфицируют.

37.11. Блютанг (катаральная лихорадка крупного рогатого скота и овец, синий язык).

Мясо и продукты убоа (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоа соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

37.12. Ящур.

Мясо и продукты убоа (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

37.13. Везикулярный стоматит.

Мясо и продукты убоа, полученные от больных и подозрительных по заболеванию животных, направляют на обезвреживание.

37.14. Инфекционный гидроперикардит, инфекционный гидроперикардит (риккетсиозной этиологии).

Мясо и продукты убоа уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоа соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

Мясо и продукты убоя (кроме внутренних органов), полученные от животных, в партии которых выявлен инфекционный гидроперикардит, направляют на обезвреживание, а внутренние органы направляют на утилизацию.

37.15. Туляремия.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя (кроме внутренних органов), полученные от животных, в партии которых выявлена туляремия, направляют на обезвреживание.

37.16. Чума крупного рогатого скота.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

37.17. Актиномикоз.

При поражении костей и мышц головы они подлежат утилизации. При поражении лимфатических узлов головы, они удаляются, а голова направляется на обезвреживание. При единичных поражениях внутренних органов и языка допускается их использование после зачистки пораженных мест. При обширных поражениях внутренних органов и языка их направляют на утилизацию. При распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

37.18. Африканская чума свиней.

При подозрении на африканскую чуму свиней дальнейший убой животных приостанавливают. С подозрительной туши берут кусочки селезенки и пораженные лимфатические узлы и направляют в лабораторию для диагностических исследований. До получения результатов исследований поступивших на убой животных, мясо и продукты убоя изолируют.

При получении положительных результатов проводятся мероприятия в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утвержденными приказом Минсельхоза России 28 января 2021 г. № 37.

37.19. Африканская чума лошадей.

При подозрении на африканскую чуму лошадей мясо и продукты убоя (кроме шкур, конского волоса) утилизируют.

Шкуры дезинфицируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений,

направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы лошадей, утвержденными приказом Минсельхоза России от 25 августа 2021 г. № 592.

Конский волос используют без ограничений.

37.20. Болезнь Шмаленберга.

Мясо и продукты убоя от больных животных подлежат утилизации, а полученные от убоя животных, подозреваемых в заражении болезнью Шмаленберга, направляют на обезвреживание.

Шкуры и шерсть дезинфицируют.

37.21. Браздот.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

37.22. Бруцеллез (включая инфекционный эпидидимит баранов).

Мясо и продукты убоя, полученные от убоя животных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, уничтожают.

Мясо от животных, реагирующих на бруцеллез, направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов бруцеллеза (включая инфекционный эпидидимит баранов), утвержденными приказом Минсельхоза России от 8 сентября 2020 г. № 533.

37.23. Везикулярная болезнь свиней, везикулярная экзантема свиней.

Мясо и продукты убоя, полученные от убоя больных и подозреваемых в заболевании (или находившихся в контакте с больными) свиней, используют после микробиологического исследования на наличие сальмонелл. В случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы подлежат утилизации или уничтожению, а мясо направляют на обезвреживание.

При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя, кроме кишечного сырья (кишки, мочевые пузыри и пищеводы) направляют на обезвреживание. Кишечное сырье (кишки, мочевые пузыри и пищеводы) подлежит утилизации.

Шкуры дезинфицируют.

37.24. Вирусная геморрагическая болезнь кроликов.

Тушки кроликов и продукты убоя (с внутренними органами и шкурками), полученные от убоя больных кроликов уничтожают (сжигают).

37.25. Вирусный артериит лошадей.

Мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов вирусного артериита лошадей, утвержденными приказом Минсельхоза России от 7 декабря 2017 г. № 613. Конский волос используется без ограничений.

37.26. Артрит/энцефалит коз, аденоматоз овец, висна-маэди.

Мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

37.27. Грипп лошадей.

Мясо и продукты убоя от животных, больных и подозреваемых в заболевании, использовать в сыром виде запрещено.

При наличии дистрофических и других изменений в мышцах, мясо и продукты убоя (вместе с внутренними органами) направляют на утилизацию, а при отсутствии изменений в мышцах мясо направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов гриппа лошадей, утвержденными приказом Минсельхоза России от 6 июня 2019 г. № 317.

37.28. Грипп свиней.

Мясо и продукты убоя (промысла) от животных, больных и подозреваемых в заболевании, использовать в сыром виде запрещено.

Мясо, полученное от убоя свиней больных и (или) подозреваемых в заболевании направляют на обезвреживание, продукты убоя утилизируют.

Шкуры и щетину дезинфицируют.

37.29. Губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) подлежат уничтожению (сжиганию) в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота, утвержденными приказом Минсельхоза России от 21 мая 2021 г. № 327.

Мясо, полученное от животных, находившихся в контакте с больными, направляют на обезвреживание, а продукты убоя животных подлежат утилизации.

37.30. Дерматомикозы.

Мясо и продукты убоя от больных животных при отсутствии патологических изменений используют без ограничений.

При наличии дегенеративных или других патологических изменений в туше и внутренних органах мясо и продукты убоя направляют на утилизацию. При наличии патоморфологических изменений в туше, отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае обнаружения сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию, мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют, а при генерализованном поражении утилизируют.

37.31. Заразный узелковый дерматит крупного рогатого скота.

Мясо используют без ограничений, продукты убоя и шкуру уничтожают.

37.32. Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.

Мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя (вместе с головой и внутренними органами) на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют.

37.33. Иерсиниозы.

При наличии истощения и множественного поражения лимфатических узлов в туше, мясо и продукты убоя животных утилизируют.

При отсутствии истощения и наличии поражения только внутренних органов или лимфатических узлов, они утилизируются, а мясо направляют на обезвреживание.

37.34. Злокачественный отек у нутрий.

Тушки нутрий и продукты убоя (с внутренними органами и шкурками), полученные от убоя больных нутрий уничтожают (сжигают).

37.35. Инфекционная агалактия.

Мясо и непораженные внутренние органы направляют на обезвреживание.

Внутренние органы при наличии в них патологических изменений подлежат утилизации.

Кишечник после обработки и консервирования посолом используют без ограничений.

Шкуры дезинфицируют.

37.36. Инфекционная анемия лошадей (ИНАН).

Мясо и продукты убоя (кроме шкур, конского волоса), полученные от больных животных, утилизируются в соответствии с ветеринарными правилами перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов, утверждаемыми в соответствии со статьей 2.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии».

Шкуры дезинфицируют, конский волос используют без ограничений в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления

профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов инфекционной анемии лошадей (ИНАН), утвержденными приказом Минсельхоза России от 26 августа 2021 г. № 593.

37.37. Инфекционный метрит лошадей.

Мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание. Половые органы утилизируют.

37.38. Инфекционный ринотрахеит (ИРТ).

Мясо, полученное от убоя больных животных направляют на обезвреживание, а продукты убоя на утилизацию.

Шкуры дезинфицируют.

37.39. Кампилобактериоз.

Мясо и продукты убоя, полученные от больных животных, направляют на обезвреживание.

Шкуры используются без ограничений.

37.40. Колибактериоз (у кроликов, у нутрий, у птиц).

При отсутствии дегенеративных изменений в мышцах тушки направляют на обезвреживание, а продукты убоя утилизируют.

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

37.40. Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота

Мясо и продукты убоя направляют на уничтожение.

37.41. Лейкоз крупного рогатого скота.

При выявлении лейкозных поражений в мясе и внутренних органах, мясо, независимо от упитанности туши, а также продукты убоя утилизируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов лейкоза крупного рогатого скота, утвержденными приказом Минсельхоза России от 24 марта 2021 г. № 156.

При положительном результате серологического и/или гематологического исследования животного на лейкоз, но при отсутствии патоморфологических изменений, свойственных лейкозу, мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

37.42. Лептоспироз.

При наличии дистрофических изменений в мышцах или желтушного окрашивания, мясо и продукты убоя подлежат утилизации. При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

37.43. Листерииоз.

Мясо (в том числе тушки кроликов, нутрий, птицы) направляют на

обезвреживание, продукты убоя направляют на утилизацию.

Шкуры (в том числе шкурки кроликов, нутрий) дезинфицируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов листериоза, утвержденными приказом Минсельхоза России от 13 августа 2019 г. № 484.

37.44. Лихорадка Ку.

При отсутствии патоморфологических изменений во внутренних органах, мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание. Измененные внутренние органы утилизируют.

Шкуры, волос, рога и копыта дезинфицируют.

37.45. Мелиоидоз.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

37.46. Миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия, туберкулез.

Тушки кроликов и продукты убоя (с внутренними органами и шкурками) уничтожают.

37.47. Некробактериоз, некробактериоз северных оленей

При местном патологическом процессе (поражение конечностей, вымени, ротовой полости) мясо и продукты убоя используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию.

При септическом процессе мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

При поражении отдельных внутренних органов отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл и патогенной кокковой микрофлоры. В случае их обнаружения внутренние органы направляют на утилизацию, мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл и патогенной кокковой микрофлоры мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

Тушки кроликов и нутрий и продукты убоя при генерализованной форме некробактериоза утилизируют.

37.48. Оспа овец и коз.

Мясо и продукты убоя после зачистки пораженных тканей направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют.

37.49. Парагрипп-3, вирусная диарея, инфекционный кератоконъюнктивит крупного рогатого скота.

Мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

При наличии патологоанатомических изменений в туше, внутренних органах и голове отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения продукты убоя (вместе с внутренними органами и головой) направляют на утилизацию, мясо направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют.

37.50. Паратуберкулез.

При наличии патологических изменений в тушах, в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, межжелудочной области (отеки) головы, мясо и продукты убоя утилизируют. При отсутствии патологических изменений в тушах отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения внутренние органы направляют на утилизацию, мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

37.51. Псевдотуберкулез.

При истощении туши, наличии множественных поражений лимфатических узлов, псевдотуберкулезного процесса в мышцах, мясо и продукты убоя утилизируют.

При отсутствии истощения и наличия поражения только во внутренних органах или лимфатических узлах, внутренние органы утилизируют, мясо и другие продукты убоя используют без ограничений.

Тушки кроликов и внутренние органы при наличии истощения или псевдотуберкулезных поражений в мышцах утилизируют. При отсутствии этих признаков тушки направляют на обезвреживание, пораженные внутренние органы утилизируют.

37.52. Репродуктивно-респираторный синдром свиней (РРСС).

Реализация мяса в сыром виде не допускается. Мясо, полученное от убоя свиней больных и (или) подозреваемых в заболевании направляют на обезвреживание, продукты убоя утилизируют.

Шкуры и щетину дезинфицируют.

37.53. Ринопневмония лошадей.

Мясо и продукты убоя утилизируют в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, лечебных, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов ринопневмонии лошадей, утвержденными приказом Минсельхоза России от 25 июля 2019 г. № 440.

Шкуры и конский волос дезинфицируют.

37.54. Скрепи овец и коз.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) подлежат утилизации (сжиганию).

Туши убитых животных, находившихся в контакте с больными,

направляют на обезвреживание.

37.55. Случная болезнь лошадей (трипаносомоз).

Мясо направляют на обезвреживание в соответствии с Ветеринарными правилами осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов случной болезни лошадей (трипаносомоза), утвержденными приказом Минсельхоза России от 25 июля 2019 г. № 439.

Продукты убоя направляют на уничтожение.

Шкуры дезинфицируют.

37.56. Стахиботриотоксикоз, фузариотоксикоз.

При отсутствии патологических изменений в тушах отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения внутренние органы направляют на утилизацию, мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

При обнаружении в туше и внутренних органах некротических участков мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

37.57. Трансмиссивный гастроэнтерит свиней.

Мясо и продукты убоя (кроме кишечника, мочевого пузыря и пищевода) направляют на обезвреживание. Кишечник, мочевой пузырь и пищевод утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

37.58. Трихомоноз.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и внутренних органах, мясо и продукты убоя используют без ограничений. Половые органы и пораженные окружающие ткани и лимфоузлы направляют на утилизацию.

При выявлении гнойного воспаления матки отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание. При обнаружении сальмонелл мясо утилизируют. Продукты убоя независимо от результатов исследования направляют на утилизацию.

37.59. Хламидиозы.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и внутренних органах мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание. При наличии патоморфологических изменений в туше и внутренних органах, мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя утилизируют.

Шкуры дезинфицируют.

37.60. Цирковирусная инфекция свиней.

Реализация мяса в сыром виде запрещается. Мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя утилизируют. При наличии патоморфологических изменений в туше и внутренних органах, мясо и продукты убоя утилизируют.

Шкуры и щетину дезинфицируют.

37.61. Эймериозы.

При отсутствии истощения, желтушного окрашивания и дистрофических изменений в туше мясо используют без ограничений, а продукты убоя утилизируют.

При наличии истощения и желтушности туш, мясо и продукты убоя утилизируют.

При отсутствии изменений в тушках птиц и кроликов, тушки направляют на обезвреживание, а внутренние органы утилизируют. При наличии истощения и желтушности тушки птиц и кроликов вместе с внутренними органами утилизируют.

37.62. Энтеровирусный энцефаломиелит свиней (болезнь Тешена).

Мясо и продукты убоя от животных использовать в сыром виде запрещается.

При наличии дистрофических и патоморфологических изменений в мышцах мясо и продукты убоя направляют на утилизацию.

При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах отбирают пробы мяса для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя утилизируют. При отсутствии сальмонелл мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

37.63. Энцефаломиелиты лошадей.

Мясо направляют на обезвреживание, а головы и пораженные внутренние органы утилизируют.

37.64. Эпизоотический лимфангоит.

Мясо и продукты убоя (вместе со шкурой) уничтожают (сжигают).

Мясо и продукты убоя соседних туш по ходу технологического процесса (по две с каждой стороны) также подлежат уничтожению (сжиганию).

Шкуры дезинфицируют.

Инвазионные болезни животных

37.65. Трихинеллез.

При обнаружении хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) мясо и продукты убоя (в том числе пищевод и прямая кишка) направляют на утилизацию.

Подкожный жир (шпик) снимают и перетапливают. Внутренний жир используют без ограничений.

Кишечник (кроме прямой кишки) используют без ограничений.

Шкуры (шкурки) используют без ограничений после удаления с них мышечной ткани. Мышечную ткань со шкур направляют на утилизацию.

Каждый кусок шпика, подлежит исследованию на трихинеллез.

37.66. Аскаридоз.

При отсутствии признаков гидремии мясо и продукты убоя выпускают без ограничения. При выраженных признаках гидремии мясо и продукты убоя подлежат утилизации.

37.67. Гиподерматоз крупного рогатого скота.

Ткани с воспаленными и отечными участками зачищают, мясо и продукты убоя используют без ограничений.

37.68. Парамфистоматозы жвачных, мониезиозы жвачных.

Мясо и продукты убоя (за исключением кишечника и сычуга) при отсутствии патоморфологических изменений в туше используют без ограничений.

При истощении туши, а также при интенсивной инвазии мясо и продукты убоя подлежат утилизации.

37.69. Пироплазмоз, анаплазмоз, тейлериоз.

Мясо и продукты убоя при отсутствии желтушного окрашивания и дистрофических изменений в туше используют без ограничений.

При наличии патологических изменений в туше (отечность, атрофии или дегенеративные изменения мышц, отечность лимфатических узлов, желтушность тканей) мясо и продукты убоя утилизируют.

37.70. Псороптоз.

При поражении ушной раковины голову утилизируют, а тушки и внутренние органы используют без ограничений. Истощенные тушки утилизируют вместе с внутренними органами.

37.71. Токсоплазмоз.

Мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя утилизируют.

При отсутствии изменений в мышцах тушки кроликов направляют на обезвреживание, а внутренние органы утилизируют. При обнаружении патологических изменений в мышцах тушки и все продукты убоя кроликов утилизируют.

37.72. Фасциолез, дикроцелиоз, диктиокаулез, метастронгилезы, лингватулез.

Пораженные внутренние органы утилизируют, мясо и непораженные внутренние органы используют без ограничений.

Тушки кроликов и другие внутренние органы при фасциолезе используют без ограничений, печень утилизируют.

Тушки кроликов и нутрий при фасциолезе и дикроцелиозе используют без ограничений, пораженные внутренние органы утилизируют.

37.73. Ценуроз. Мясо и продукты убоя (кроме головы) выпускают без ограничения. Голову направляют на утилизацию.

37.74. Цистицеркозы у крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, овец, коз, оленей.

При обнаружении финн на разрезах мышц головы и сердца производят дополнительно по два параллельных разреза шейных мышц в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных, тазовой конечности и диафрагмы.

При обнаружении на площади 40 см² при разрезе мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши независимо от их жизнеспособности до трех финн у крупного рогатого скота и свиней, до пяти финн у овец, коз и оленей мясо направляют на обезвреживание, а продукты убоя (в том числе, головы и внутренние органы (кроме кишечника) утилизируют. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик направляется на обезвреживание, замораживание или посол.

При обнаружении на площади 40 см² при разрезе мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех финн независимо от их жизнеспособности (у крупного рогатого скота и свиней) и более пяти финн (у овец, коз, оленей), мясо и продукты убоя (в том числе головы и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир (шпик) снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик направляется на обезвреживание, замораживание или посол.

Кишечник и шкуры используют без ограничений.

37.75. Эхинококкоз.

При множественном поражении мышц или внутренних органов мясо и продукты убоя направляют на утилизацию. При ограниченном поражении на утилизацию направляют только пораженные части туши и внутренних органов. Непораженные части туши и внутренних органов выпускают без ограничения.

37.76. Эстроз овец.

Мясо и внутренние органы используют без ограничений. Головы и пораженные ткани глотки и гортани утилизируют.

37.77. Цистицеркоз тенуикольный (тонкошейный) или финноз серозных оболочек.

При единичных поражениях цистицерками после зачистки и удаления пораженных участков мясо и продукты убоя используются без ограничений.

Инвазированную обрезь утилизируют.

При наличии истощения туши и множественного поражения цистицерками, мясо и продукты убоя животных утилизируют.

37.78. Цистицеркоз пизиформный.

При поражении серозных покровов брюшной полости (брюшина, сальник) проводят зачистку, а тушку и продукты убоя используют без ограничений.

37.79. Чесотка.

Убой свиней при чесотке проводят со снятием шкуры. Мясо и продукты убоя при отсутствии патологических изменений используют без ограничений. Шкуры дезинфицируют.

При наличии патологических изменений пораженные участки зачищают, а мясо и продукты убоя направляют на обезвреживание.

Шкуры дезинфицируют, при генерализованном поражении утилизируют.

Болезни птиц

37.80. Аспергиллез.

При поражении легких и мышечной ткани тушки и внутренние органы утилизируют. При поражении легких утилизируют только внутренние органы, а тушки направляют на обезвреживание.

37.81. Болезнь Ньюкасла.

Тушки с внутренними органами, пух и перо утилизируют .

37.82. Листерия.

Головы и пораженные органы утилизируют. Тушки направляют на обезвреживание.

Пух и перо уничтожают.

37.83. Эймериоз.

Пораженные органы утилизируют, тушки направляют на обезвреживание. При наличии истощения тушки с внутренними органами утилизируют.

37.84. Болезнь Марека.

При генерализованном процессе, поражении кожи, мышц, истощении, желтушности тушки, тушки с внутренними органами утилизируют. При отсутствии желтушности, патологических изменений в мышцах внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.85. Спирохетоз птиц, криптоспориоз, токсоплазмоз.

При истощении и патологических изменениях во внутренних органах, мышцах, тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии изменений в мышцах внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

37.86. Гельминтозы.

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

37.87. Гистомоноз (тифлогепатит).

Тушки направляют на обезвреживание, внутренние органы утилизируют.

37.88. Высокпатогенный грипп птиц.

Тушки с внутренними органами, пух и перо утилизируют.

37.89. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, грипп птиц.

Пораженные органы и части тушек утилизируют. При отсутствии патологических изменений тушки и внутренние органы направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.90. Инфекционный бурсит (болезнь Гамборо).

При наличии патологических изменений во внутренних органах и мышцах тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии патологических изменений тушки и внутренние органы направляют на обезвреживание.

37.91. Колибактериоз.

При наличии патологических изменений в мышцах и внутренних органах (перикардит, перигепатит, аэросаккулит, перитонит) тушки и внутренние органы утилизируют.

При наличии изменений только во внутренних органах тушки направляют на обезвреживание, а внутренние органы утилизируют.

37.92. Лейкоз.

При генерализованном процессе, поражении кожи, мышц, истощении, желтушности тушки, тушки с внутренними органами утилизируют. При отсутствии желтушности, патологических изменений в мышцах внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.93. Микоплазмоз.

При фибринозном поражении воздухоносных мешков головы, тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии поражений головы и внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

37.94. Некробактериоз, инфекционный синусит.

При септическом процессе тушки и органы утилизируют. При поражении только головы, шеи их утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

37.95. Оспа.

При генерализованном процессе тушки и внутренние органы утилизируют. При поражении головы ее утилизируют, тушки и внутренние органы направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.96. Парша.

При поражении головы и шеи голову, шею и внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание. При наличии поражений на тушке, тушку и внутренние органы утилизируют.

37.97. Пастереллез.

Внутренние органы направляют на утилизацию, тушки направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.98. Патулинотоксикоз.

При патологических изменениях в мышцах и внутренних органах тушки и внутренние органы утилизируют. При отсутствии патологических изменений в мышцах внутренние органы утилизируют, тушки направляют на обезвреживание.

37.99. Рожистая септицемия.

При наличии патологических изменений в мышцах и внутренних органах тушки и внутренние органы утилизируют.

При наличии изменений только во внутренних органах тушки направляют на обезвреживание, а внутренние органы утилизируют.

Пух и перо дезинфицируют.

37.100. Сальмонеллез (паратиф), тиф-пуллороз.

Тушки истощенной птицы с патологоанатомическими изменениями вместе с внутренними органами утилизируют. При поражении только внутренних органов, их утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

37.101. Стафилококкоз.

Внутренние органы направляют на утилизацию, тушки направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.102. Стрептококкоз.

Тушки и внутренние органы утилизируют.

37.103. Туберкулез.

При наличии поражений одного или нескольких внутренних органов внутренних органов, истощении, внутренние органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

Тушки, полученные от убоя птицы, положительно реагирующей на туберкулин, но при отсутствии туберкулезных поражений направляют на обезвреживание.

Пух и перо дезинфицируют.

37.104. Хламидиоз.

Тушки с внутренними органами, пух и перо утилизируют.

37.105. Энтерогапатит.

Пораженные органы (печень, железистый желудок, зоб) утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

37.106. Перитониты

При очаговом воспалении серозных покровов внутренних органов, плевры и брюшины пораженные органы утилизируют, а тушки направляют на обезвреживание.

При диффузных перитонитах с поражением внутренних органов и

серозных покровов грудобрюшной полости и наличии в брюшной полости серозно-фибринозного экссудата тушки и внутренние органы утилизируют.

При наличии несвойственного мясу птицы запаха тушки и внутренние органы подлежат утилизации.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях.

37.107. Болезни органов дыхания (бронхит, пневмония, бронхопневмония, плеврит, плевропневмония).

При выявлении гнойных процессов легкие утилизируют, а от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание.

При выявлении бронхитов, пневмоний, бронхопневмоний, плевритов, плевропневмоний, отеков, ателектазов эмфизем, новообразований негнойного характера легкие утилизируют, мясо используют без ограничений.

37.108. Болезни органов кровообращения (хронический, травматический перикардит, миокардит, эндокардит).

При перикардитах, эндокардитах, миокардитах сердце утилизируют.

При травматическом перикардите с признаками истощения животного, гидремии и желтушности мышечной ткани мясо и продукты убоя утилизируют.

При гнойном перикардите и наличии гнойников в окружающих тканях и грудной стенке, отека, желтушности, гидремии, истощении мясо и внутренние органы утилизируют.

37.109. Болезни печени (цирроз, капиллярная экстазия, жировая дистрофия).

При единичных инкапсулированных абсцессах пораженные части печени утилизируют, непораженную часть печени выпускают без ограничения. При гнойном воспалении, циррозе, всех видах перерождений, желтухе, опухолях печень утилизируют.

Печень с незначительной жировой инфильтрацией и капиллярной экстазией, полученную от убоя здоровых животных, направляют на обезвреживание.

37.110. Болезни почек (нефрит, нефроз).

При патологических изменениях, опухолях, множественных кистах, камнях почки утилизируют.

При гнойных нефритах и нефрозах от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии сальмонелл мясо используют без ограничений.

37.111. Болезни органов пищеварения (тимпания, гастрит, энтерит,

гастроэнтерит).

При патологических изменениях, наличии язв, опухолей в желудке (преджелудке), кишечнике, их утилизируют.

37.112. Болезни репродуктивных органов (эндометрит, параметрит) и вымени.

При выявлении воспалительных процессов (мастит, эндометрит, параметрит) вымя и матку утилизируют.

От мяса, полученного от убоя животных, больных маститом, эндометритом, параметритом, отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений.

37.113. Опухоли и новообразования.

Органы и части туши, пораженные опухолями и новообразованиями, направляют на утилизацию, а непораженные части туши направляют на обезвреживание. При невозможности удаления пораженных частей вследствие обширного поражения туши или органов мясо и внутренние органы утилизируют.

При наличии единичных опухолей пораженные части удаляют, а мясо и внутренние органы используют без ограничений.

При наличии единичных опухолей и новообразований в тушках птиц, кроликов и нутрий и отсутствии желтушности, анемии и патологических изменений в мышцах, мясо направляют на обезвреживание, а внутренние органы утилизируют. При генерализованном процессе или поражении кожи и мышц, или при наличии желтухи независимо от степени поражения тушки и органы утилизируют.

37.114. Травмы, абсцессы, гнойные воспаления.

При обнаружении разлитой флегмоны, обширных некрозов, при наличии абсцессов в органах, тканях и лимфатических узлах мясо и внутренние органы утилизируют.

При обнаружении в паренхиматозных органах множественных абсцессов пораженные органы утилизируют, от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений.

При обнаружении абсцессов, гнойных воспалений в лимфатических узлах и мышцах туши, мясо утилизируют.

При наличии единичных абсцессов и гнойных ран и при отсутствии патологоанатомических изменений в окружающих тканях и лимфатических узлах пораженные органы утилизируют, от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений.

При наличии в тушках птиц, кроликов, нутрий патологоанатомических изменений, вызванных травмами, абсцессами, пораженные части утилизируют. Мясо и внутренние органы направляют на обезвреживание, а при множественных поражениях всю тушку с внутренними органами утилизируют.

37.115. Желтуха.

При желтушном окрашивании всех тканей туши и наличии патологических изменений во внутренних органах мясо и внутренние органы утилизируют.

При возрастной желтушности мяса и жировой ткани мясо используют без ограничений.

37.116. Гидремия, уремия.

Мясо и внутренние органы утилизируют.

37.117. Беломышечная болезнь.

При наличии дегенеративных изменений в мышцах (отечность, обесцвеченность, дряблость) мясо и внутренние органы утилизируют.

При слабовыраженных изменениях в мышцах (цвет бело-розовый) или при патологических изменениях в органах, от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание, внутренние органы утилизируют. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо и внутренние органы направляют на обезвреживание.

37.118. Ожоги, обморожения.

При обширных ожогах и обморожениях пораженные части туши вместе с внутренними органами утилизируют, от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений.

При незначительных ожогах и обморожениях пораженные участки утилизируют, мясо и внутренние органы используют без ограничений.

37.119. Истощение.

При истощении с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызвавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов мясо и внутренние органы утилизируют.

37.120. Радиационные поражения животных, лучевая болезнь.

При отсутствии патологоанатомических изменений в туше и продуктах убоя животных, подвергшихся внешнему гамма-облучению, мясо и продукты убоя используют без ограничений. При их наличии от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений.

Шкуры используют без ограничений.

При внутреннем и сочетанном (внешнем и внутреннем) облучении животных мясо и продукты убоя в обязательном порядке подвергают радиометрическому контролю.

При содержании в мясе радионуклидов, не превышающих допустимых уровней и при отсутствии патологоанатомических изменений в туше и внутренних органах, мясо и внутренние органы используют без ограничений. При наличии патологоанатомических изменений, внутренние органы утилизируют, от мяса отбирают пробы для исследования в лаборатории на наличие сальмонелл. В случае их обнаружения мясо направляют на обезвреживание. При отсутствии патогенной микрофлоры мясо используют без ограничений. При загрязнении радиоактивными веществами выше допустимых концентраций, мясо и продукты убоя направляют на дезактивацию с последующей повторной радиометрией.

Туши и органы животных, экстренно убитых в разгар лучевой болезни, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, радиометрического и микробиологического исследований на наличие сальмонелл, пригодными для использования в пищу, направляют на обезвреживание.

37.121. Отравления ядовитыми веществами химического или растительного происхождения.

Мясо и продукты убоя животных при обнаружении в них остатков химических веществ, ветеринарных препаратов и стимуляторов роста и развития, в количествах, которые не допускаются в продукции животного происхождения, использовать на пищевые цели запрещается.³⁶ Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя, контролируемые согласно информации об их использовании, установлены Приложением № 5 к техническому регламенту «О безопасности мяса и мясной продукции».

Допустимые уровни содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов установлены Приложением № 3 к техническим регламентам «О безопасности мяса и мясной продукции» и «О безопасности пищевой продукции». При превышении допустимых уровней содержания этих веществ мясо и внутренние органы утилизируют.

VI. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках

38. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется:

³⁶ Пункт 18 раздела V технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

рассмотрение представленных владельцем сведений, предусмотренных пунктом 40 Правил;

осмотр мяса и продуктов убоя;

подготовка проб мяса и (или) продуктов убоя к проведению исследований и их исследование;

отбор проб мяса и (или) продуктов убоя и их направление в лабораторию;

ветеринарная оценка мяса и продуктов убоя;

ветеринарное клеймение;

внесение информации о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных на рынке (далее – журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на рынке);

оформление заключения о пригодности мяса и продуктов убоя к использованию для пищевых целей;

представление результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии в соответствии с Порядком представления информации в Федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее, утвержденным приказом Минсельхоза России от 30 июня 2017 г. № 318 (зарегистрирован Минюстом России 30 октября 2017 г., регистрационный № 48727).

39. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя зависит от вида животных, но не должен превышать трех часов с момента принятия решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы. При отборе проб мяса и (или) продуктов убоя для лабораторных исследований при выявлении признаков болезней животных в соответствии с пунктом 37 Правил и направлении их в лабораторию срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не должен превышать трех часов с момента получения результатов лабораторных исследований. До получения результатов лабораторных исследований мясо и продукты убоя помещают в изолированную камеру.

40. При рассмотрении представленных владельцем документов и сведений осуществляется анализ:

а) ветеринарных сопроводительных документов, содержащих результаты проведенных ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных или сведений об их оформлении и выдаче, содержащихся в федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии, предусмотренной абзацем одиннадцатым пункта 3 статьи 4.1 Закона Российской Федерации от 14 мая 1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии» в соответствии с Правилами создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии, утвержденными

постановлением Правительства Российской Федерации от 7 ноября 2016 г. № 1140 (Собрание законодательства Российской Федерации, 14 ноября 2016 г., № 46, ст. 6470);

б) информации о применении лекарственных препаратов для ветеринарного применения и соблюдении сроков их выведения из организма животных в соответствии с инструкциями по применению лекарственных препаратов для ветеринарного применения³⁷.

41. При поступлении на рынок туш, полутуш, четвертин и продуктов убоя животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме на производственном объекте³⁸, осуществляется анализ ветеринарно-сопроводительного документа, содержащего результаты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и осмотр мяса и продуктов убоя на наличие соответствующих надрезов, проведенных при ветеринарно-санитарной экспертизе на производственном объекте, читаемости оттиска ветеринарных клейм на мясе и продуктах убоя.

42. Органолептическая оценка свежести мяса и продуктов убоя осуществляется по показателям: внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояния жира, прозрачность и аромат бульона³⁹, свежесть⁴⁰ установленным стандартами, предусмотренными пунктом 245 Перечня ТР ТС 021/2011 и пунктами 15 и 22 Перечня ТР ТС 034/2013.

43. В случае отсутствия признаков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (нечитаемый оттиск ветеринарного клейма; отсутствие на туше и продуктах убоя обязательных разрезов, предусмотренных настоящими Правилами при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя на производственном объекте), мясо и продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме с отбором проб в лабораторию для исключения заразных, в том числе особо опасных болезней животных. На основании результатов лабораторных исследований принимается решение о дальнейшем использовании мяса и продуктов убоя. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с пунктами 26-32 Правил.

³⁷ Часть 3 статьи 13 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

³⁸ Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности, утвержденные приказом Минсельхоза России от 12 марта 2014 г. № 72 (зарегистрирован Минюстом России 11 ноября 2014 г., регистрационный № 34634).

³⁹ Раздел 5 ГОСТ 7269-2015 Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (введен в действие Приказом Росстандарта от 11 марта 2016 г. № 140-ст), М.: Стандартинформ, 2016.

⁴⁰ Раздел 7 ГОСТ 23392-2016. Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (введен в действие Приказом Росстандарта от 14 февраля 2017 г. № 48-ст), М.: Стандартинформ, 2017.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при выявлении болезней животных в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с пунктом 37 Правил.

44. При поступлении на рынок тушек кроликов, нутрий, птиц, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществляется:

анализ ветеринарно-сопроводительного документа;

осмотр и ветеринарно-санитарная экспертиза в соответствии с пунктами 26, 30-32 Правил.

Тушки птицы допускаются к осмотру только в целом виде, потрошенные. Внутренние органы, кроме кишечника, должны быть доставлены для осмотра вместе с тушкой. При продаже тушек кроликов, нутрий на одной из задних лапок ниже скакательного сустава должна быть оставлена неснятой шкурка не менее 3 см.

Органолептическая оценка свежести мяса и продуктов убоя птиц осуществляется по показателю свежести, установленного стандартом, предусмотренным пунктом 22 Перечня ТР ТС 034/2013, а также по показателям: внешний вид и цвет, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона⁴¹, установленным стандартом, предусмотренным пунктом 427 Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236 (официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 27 декабря 2019 г.) (далее – Перечень ТР ТС 021/2011-1). Указанное Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 г., ратифицированным Федеральным законом от 3 октября 2014 г. № 279-ФЗ «О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе».

Органолептическая оценка свежести мяса и продуктов убоя кроликов осуществляется по показателю свежести, установленного стандартом, предусмотренным пунктом 22 Перечня ТР ТС 034/2013, а также по показателям: внешний вид и цвет, консистенция, запах, прозрачность и аромат бульона⁴², установленным стандартами, предусмотренными

⁴¹ Раздел 6 ГОСТ Р 51944-2002. Государственный стандарт Российской Федерации. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 3 октября 2002 г. № 364-ст).

⁴² Раздел 2 ГОСТ 20235.0-74*. Государственный стандарт Союза ССР. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести (введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 2 октября 1974 г. № 2281); Раздел 5 ГОСТ 27747-2016. Межгосударственный

пунктами 245 и 255 Перечня ТР ТС 021/2011-1 и пунктами 15 и 17 Перечня ТР ТС 034/2013 и пунктом 33 Перечня международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), утвержденного Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 ноября 2019 г. № 198 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org/>, 22 ноября 2019 г.) (далее – Перечень ТР ТС 034/2013-1).

Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при выявлении болезней кроликов, нутрий и птиц в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы осуществляется в соответствии с пунктом 37 Правил.

При поступлении на рынок тушек кроликов, нутрий, птиц, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме на производственном объекте, специалистом Госветслужбы выдается заключение в порядке, установленном пунктом 38 Правил.

45. Каждый кусок шпика подлежит исследованию на трихинеллез⁴³.

46. При наличии информации в соответствии с подпунктом «б» пункта 40 Правил о применении ветеринарных лекарственных средств животным, от которых получено мясо и продукты убоя, они подлежат исследованию на наличие остаточного количества примененных ветеринарных лекарственных средств⁴⁴.

47. Информация о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы вносится в журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на рынке, который ведется специалистом Госветслужбы. В журнал ВСЭ мяса и продуктов убоя на рынке вносится следующая информация:

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы (номер экспертизы);

наименование хозяйства/ФИО физического лица (владельца мяса и продуктов убоя);

адрес владельца (район, населенный пункт, улица, дом);

дата выдачи и номер ветеринарного сопроводительного документа;

стандарт. Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия (введен в действие Приказом Росстандарта от 17 октября 2016 г. № 1415-ст); Раздел 5 ГОСТ 7269-2015 Межгосударственный стандарт. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (введен в действие Приказом Росстандарта от 11 марта 2016 г. №140-ст).

⁴³ Раздел 7 МУК 4.2.2747-10. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции. Методические указания, утвержденные Роспотребнадзором 11 октября 2010 г. (М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010).

⁴⁴ Пункт 18 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

вид мяса и продуктов убоя животных;

значение показателей ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, установленных пунктами 1 – 4, абзацами первым – четвертым, шестым, седьмым, двенадцатым пункта 5 статьи 7 технического регламента

«О безопасности пищевой продукции» и приложениями № № 1 – 4 к указанному техническому регламенту, а также пунктами 7 и 8 главы III, пунктом 9, абзацем первым пункта 10, пунктами 11, 12 главы IV, пунктами 13, 14 и 18 главы V технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» и приложениями № 1, № 3 и № 5 к указанному техническому регламенту. (органолептические, бактериоскопические, биохимические, радиологические исследования и трихинеллоскопия);

дата отбора проб и результаты лабораторных исследований;

результат ветеринарно-санитарной экспертизы (соответствие (несоответствие) требованиям технических регламентов, указанных в пункте 17 Правил;

принятое специалистом Госветслужбы решение;

фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста Госветслужбы, проводившего ветеринарно-санитарную экспертизу.

48. По результатам проведенного анализа специалистом Госветслужбы выдается заключение о пригодности мяса и продуктов убоя к использованию для пищевых целей (далее – заключение), в котором указываются:

номер решения о назначении ветеринарно-санитарной экспертизы;

дата и время обращения владельца для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

наименование хозяйства или фамилия и инициалы владельца;

наименование и количество мяса и продуктов убоя;

подпись с расшифровкой специалиста Госветслужбы, оформившего заключение.

VII. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы диких (промысловых) животных, за исключением водных млекопитающих (далее – дикие (промысловые) животные).

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя диких (промысловых) животных, осуществляется в порядке, предусмотренном соответствующими пунктами главы IV Правил в соответствии с их видовыми особенностями (травоядные, всеядные).

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя диких травоядных животных проводят в порядке, аналогичном осмотру туш крупного рогатого скота, указанном в пункте 27 Правил.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя диких всеядных животных проводят в порядке, аналогичном осмотру туш свиней, указанном в пункте 28 Правил.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя диких животных отряда зайцеобразных проводят в порядке, аналогичном осмотру тушек кроликов, указанном в пункте 30 Правил.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя пернатой дичи проводят в порядке, аналогичном осмотру тушек птиц, указанном в пункте 32 Правил.

При осмотре туш (тушек) и внутренних органов диких (промысловых) животных обращают внимание на их свежесть, характер ранения, степень обескровливания, упитанность и наличие патологоанатомических изменений.

Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит туша с головой и внутренними органами без шкуры.

Тушки пернатой дичи допускаются к осмотру в оперении и потрошенные.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя диких (промысловых) животных при выявлении болезней животных в ходе проведения ветеринарно-санитарной экспертизы проводится в порядке, установленном пунктом 37 Правил.

Мясо кабанов, медведей, барсуков и других всеядных и плотоядных диких животных подлежит обязательному исследованию на трихинеллез⁴⁵.

Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя диких (промысловых) животных установлен пунктом 39 Правил.

VIII. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя.

50. Мясо и продукты убоя, полученные от продуктивных и диких (промысловых) животных, после проведения ветеринарно-санитарного осмотра и ветеринарно-санитарной оценки подлежат ветеринарному клеймению ветеринарными клеймами и штампами.

51. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя проводят специалисты Госветслужбы.

52. Материалы, используемые для изготовления ветеринарных клейм

⁴⁵ Раздел 7 МУК 4.2.2747-10. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции. Методические указания, утвержденные Роспотребнадзором 11 октября 2010 г. (М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010).

и штампов для клеймения мяса и продуктов убоя, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

53. Для клеймения мяса и продуктов убоя используют пищевые красители, разрешенные для их маркировки⁴⁶. Пример рецептуры, используемой краски для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя, приведен в пункте 4 приложения № 1 Правил.

54. Ветеринарные клейма и штампы хранят в условиях, исключающих их хищение и несанкционированное использование.

55. Для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя установлены ветеринарные клейма и штампы в соответствии с пунктом 1 приложения № 1 Правил.

56. В центре ветеринарного клейма, имеющего овальную форму, располагается комбинация из трех пар цифр.

Первая пара цифр обозначает код субъекта Российской Федерации, указанная в пункте 2 приложения № 1 Правил. Вторая пара цифр обозначает порядковый номер муниципального образования, нумерация второй пары цифр в субъектах Российской Федерации начинается с цифры 10 и устанавливается руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии.

В ветеринарных клеймах, используемых ветеринарными специалистами ветеринарных (ветеринарно-санитарных) служб федеральных органов исполнительной власти: в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны, в области обеспечения безопасности, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации, в области ветеринарного надзора и подведомственные им организации при клеймении мяса и продуктов убоя, вторая пара цифр обозначает принадлежность к указанным федеральным органам исполнительной власти:

федеральный орган исполнительной власти в области обороны – 03;
федеральный орган исполнительной власти в области внутренних дел – 04;

федеральный орган исполнительной власти в области исполнения наказаний – 05;

федеральный орган исполнительной власти в области государственной охраны – 06;

федеральный орган исполнительной власти в области обеспечения безопасности – 07;

федеральный орган исполнительной власти в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации – 08;

федеральный орган исполнительной власти в области ветеринарного надзора – 09;

⁴⁶ Пункт 64 технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Третья пара цифр обозначает порядковый номер организации, учреждения, подразделения и (или) специалиста Госветслужбы, осуществляющего клеймение, и устанавливается:

- в субъекте Российской Федерации – руководителем органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии;

- в федеральных органах исполнительной власти в области обороны, в сфере внутренних дел, в сфере исполнения наказаний, в сфере государственной охраны, в области обеспечения безопасности, в сфере деятельности войск национальной гвардии Российской Федерации – руководителем ветеринарной (ветеринарно-санитарной) службы указанного федерального органа исполнительной власти;

- в федеральном органе исполнительной власти в области ветеринарного надзора – руководителем, заместителем руководителя федерального органа исполнительной власти в области ветеринарного надзора.

В верхней части клейма расположена надпись «Российская Федерация», в нижней части «Ветслужба», наружный край, центральную часть и внутренний диаметр клейма окаймляют ободком.

57. Ветеринарные клейма овальной формы (большое и малое) подтверждают, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя проведена в полном объеме и мясо и продукты убоя выпускаются для пищевых целей без ограничений.

58. На мясо и продукты убоя всех видов животных отиск ветеринарного клейма или штампа ставится в следующем порядке:

- на мясные туши и полутуши – по одному в области каждой лопатки и бедра;

 - на каждую четвертину, куски шпика – по одному клейму;

 - на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову – по одному клейму;

 - на тушки кроликов и нутрий ставятся два клейма: по одному клейму в области лопатки и на наружной стороне бедра;

 - на тушки птицы ставят одно клеймо на шейке или наружной поверхности бедра;

59. На производственных объектах ветеринарное овальное клеймо (большое и малое) может наноситься на этикетку, прикрепляемую на индивидуальную упаковку или полиблок с мясом и продуктами убоя в виде оттиска или изготовленную типографским способом. Маркировочная этикетка должна быть наклеена на упаковке таким образом, чтобы вскрытие упаковки было невозможным без нарушения целостности маркировочной этикетки и (или) прикреплена к упаковке (нанесена на упаковку) таким

образом, чтобы она не могла быть использована вторично⁴⁷.

60. На жир-сырец клеймо не ставят, а наклеивают несколько этикеток с оттиском ветеринарного клейма.

61. Ветеринарные штампы прямоугольной формы, указанные в пункте 3 приложения № 1 Правил имеют:

вверху надпись «Ветслужба»,

в центре обозначение вида обезвреживания: «Обезвреживание», «Цистицеркоз», «Туберкулез», «Хряк ПП», «Утиль», «Уничтожение»;

внизу три пары цифр, обозначение которых соответствует порядку, установленному пунктом 56 Правил.

На мясо и продукты убоя, подлежащие выпуску только после обезвреживания и направляемые для дальнейшей переработки, ставится только ветеринарный штамп, обозначающий метод обезвреживания или диагноз, а овальное клеймо при этом не ставится.

61.1. На мясо хряка помимо ветеринарного клейма ставится штамп «Хряк ПП» (буквы «ПП» обозначают промышленную переработку).

61.2. На тару с тушками птицы, подлежащей обезвреживанию, наклеивают несколько этикеток с оттисками ветеринарных штампов, обозначающих способ обезвреживания.

61.3. На туши (тушки) всех видов животных (включая птиц, кроликов и нутрий), признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными на пищевые цели, ставят не менее 3 - 4 оттисков ветеринарного штампа «Утиль» или «Уничтожение».

62. Для клеймения субпродуктов, мяса кроликов, нутрий и птицы применяют ветеринарное клеймо овальной формы меньшего размера, установленного пунктом 1 приложения № 1 Правил.

⁴⁷ Абзац 3 главы 22 Единых ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований, предъявляемых к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317.

Приложение № 1
к приказу Минсельхоза России «Об
утверждении Ветеринарных правил убоя
животных, назначения и проведения
ветеринарно-санитарной экспертизы мяса
и продуктов убоя (промысла) животных,
предназначенных для переработки или
реализации»

1. Форма и размеры овального клейма (большого и малого)

Овальное ветеринарное клеймо большого размера:



Размер 40×60 мм

Ширина ободка 1,5 мм

Высота букв 6 мм

Высота цифр 12 мм

Овальное ветеринарное клеймо малого размера:



Размер - 25 x 40 мм

Ширина ободка - 1 мм

Высота букв - 3 мм

Высота цифр - 6 мм

2. Перечень номеров для ветеринарных клейм, штампов в субъектах Российской Федерации, присвоенных Департаментом ветеринарии Минсельхоза России:

Алтайский край	- 01
Краснодарский край	- 02
Красноярский край	- 03
Приморский край	- 04
Ставропольский край	- 05
Хабаровский край	- 06
Амурская обл.	- 07
Архангельская обл.	- 08
Астраханская обл.	- 09
Белгородская обл.	- 10
Брянская обл.	- 11
Владимирская обл.	- 12
Волгоградская обл.	- 13
Вологодская обл.	- 14
Воронежская обл.	- 15
Нижегородская обл.	- 16
Ивановская обл.	- 17
Иркутская обл.	- 18
Калининградская обл.	- 19
Тверская обл.	- 20
Калужская обл.	- 21
Камчатский край	- 22
Кемеровская обл. – Кузбасс	- 23
Кировская обл.	- 24
Костромская обл.	- 25
Самарская обл.	- 26
Курганская обл.	- 27
Курская обл.	- 28
Ленинградская обл.	- 29
Липецкая обл.	- 30
Магаданская обл.	- 31
Московская обл.	- 32
Мурманская обл.	- 33
Новгородская обл.	- 34
Новосибирская обл.	- 35
Омская обл.	- 36

Оренбургская обл.	- 37
Орловская обл.	- 38
Пензенская обл.	- 39
Пермский край	- 40
Псковская обл.	- 41
Ростовская обл.	- 42
Рязанская обл.	- 43
Саратовская обл.	- 44
Сахалинская обл.	- 45
Свердловская обл.	- 46
Смоленская обл.	- 47
Тамбовская обл.	- 48
Томская обл.	- 49
Тульская обл.	- 50
Тюменская обл.	- 51
Челябинская обл.	- 52
Забайкальский край	- 53
Ульяновская обл.	- 54
Ярославская обл.	- 55
Республика Башкортостан	- 56
Республика Бурятия	- 57
Республика Дагестан	- 58
Кабардино-Балкарская Республика	- 59
Республика Калмыкия	- 60
Республика Карелия	- 61
Республика Коми	- 62
Республика Марий Эл	- 63
Республика Мордовия	- 64
Республика Северная Осетия – Алания	- 65
Республика Татарстан	- 66
Республика Тыва	- 67
Удмуртская Республика	- 68
Республика Ингушетия	- 69
Чувашская Республика – Чувашия	- 70
Республика Саха (Якутия)	- 71
Республика Алтай	- 72
Республика Адыгея	- 73
Республика Хакасия	- 74
Карачаево-Черкесская Республика	- 75
Еврейская автономная область	- 76

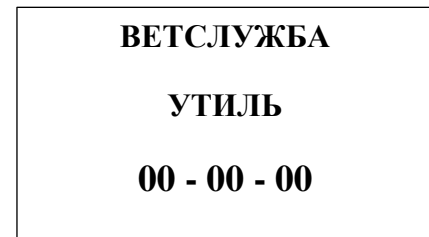
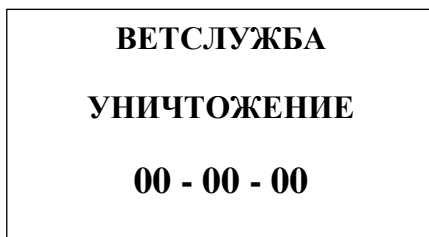
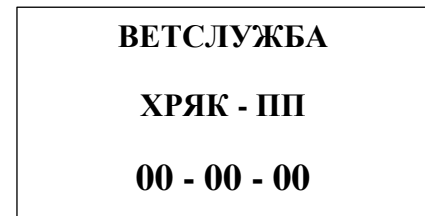
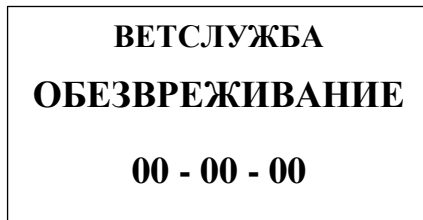
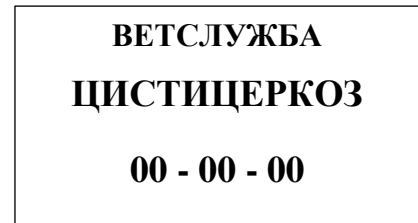
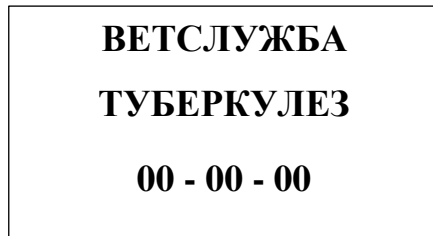
Москва	- 77
Санкт-Петербург	- 78
Чукотский автономный округ	- 79
Ямало-Ненецкий автономный округ	- 80
Чеченская Республика	- 81
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра	- 87
Ненецкий автономный округ	- 89
Республика Крым	- 90
Севастополь	- 91

3. Образцы ветеринарных штампов:

Размер - 40 x 70 мм

Ширина ободка - 1,5 мм

Высота букв и цифр - 7 мм



4. Для клеймения используются краски, обеспечивающие дальнейшее безопасное использование мяса и продуктов убоя.

Пример рецептуры, используемой краски для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя:

метилвиолет-8 г;

формалин -80 мл;

эфир -120 мл;

спирт этиловый ректификат -800 мл.