

Лекция №13

# Ветеринарно санитарная экспертиза дикого мяса и пернатой дичи

Лектор: к.в.н. Плиски Анна  
Александровна

## **ПЛАН ЛЕКЦИИ:**

- 1. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи**
- 2. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи**
- 3. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях**

## **1. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи**

Разрешается использовать в пищу мясо зубра, лося, косули, благородного оленя, дикого кабана, медведя, барсука, зайца, дикого кролика, бобра, пернатой дичи.

**Видовые особенности мяса диких животных.** Для установления видовой принадлежности мяса тушки пернатой дичи должны поступать на ветеринарный осмотр в оперении.

В зависимости от вида диких животных их мясо отличается по органолептическим признакам, морфологическому и химическому составу, вкусовым и кулинарным качествам. Мясо молодых животных в отличие от мяса взрослых содержит меньше жира и больше рыхлой соединительной ткани. Жир у диких животных откладывается под кожей, в тазовой полости, в поясничной части, около почек и только при высокой упитанности – в других частях тела. У одних животных его мало (лось, заяц), и такое мясо относят к тощему, у других бывают значительные отложения (медведь, северный олень, кабан). Отложения между мышечными пучками и мышцами бывают очень редко, поэтому на поперечном разрезе мышцы однородны по окраске и «мраморность» мяса отсутствует.

У большинства диких животных сразу после снятия шкуры мясо красного цвета.

Однако через 3-4 часа оно темнеет и, в результате окисления миоглобина кислородом воздуха, с поверхности принимает синеватый или сине-фиолетовый оттенок.

При послеубойной экспертизе необходимо учитывать и особенности, связанные со способом добычи диких животных и пернатой дичи. При существующих способах добычи туши (тушки), как правило, плохо обескровлены. Такая степень обескровливания, темный цвет и повышенная влажность мяса не дают оснований для его браковки, но необходимо исключить естественную смерть животного или гибель его вследствие запрещенных способов охоты (использование петель, отравляющих веществ, длительный гон и т.п.). В этих случаях мясо непригодно для питания людей.

Внешние признаки трупного мяса. При осмотре, если животное до гибели находилось в агональном состоянии, роговица помутневшая или мутная.

После съемки шкуры в сосудах подкожной клетчатки устанавливают скопление крови, которая при перерезке сосудов в виде сгустков или в несвернувшемся виде вытекает из них. Отсутствие обескровливания приводит к тому, что мышечная ткань животного имеет темную окраску с выраженным фиолетовым или синюшным оттенком. Внутренние органы кровенаполнены и при их разрезе на лезвии ножа видны остатки крови и кровь выступает в участках разреза. Хорошо выражено кровенаполнение сосудов, расположенных под серозными покровами (под брюшиной и плеврой), особенно на той половине тела, на которой лежало животное.

Абсолютное большинство лимфатических узлов туши и внутренних органов имеет сиренево-розовую, розовую или темно-красную окраску с синюшным оттенком. Это происходит в результате того, что скопившаяся кровь в мелких сосудах лимфатического узла через стенки сосудов проникает в синусы и окрашивает ткань лимфатического узла в розовый цвет, а задержка окислительных процессов приводит к накоплению углекислоты, что служит причиной цианотического (синеватого) окрашивания ткани.

У птиц, попавших головой в петлю, на месте затянутой петли образуются отеки и кровоизлияния. У зайцев в местах, затянутых петлей, волос взъерошен, в подкожной клетчатке - кровоизлияния. У более крупных животных, попавших головой в петлю, наблюдают сильный отек головы.

При отлове в петли или при применении ядовитых веществ обескровливания тканей совсем не происходит и туша (тушка) в этих случаях имеет все признаки, характерные для трупа. Поэтому при осмотре туш животных, добытых с помощью петель или отравляющих веществ, отмечают наполнение кровью всех внутренних органов и скелетной мускулатуры. При длительном лежании образуются гипостазы в подкожной клетчатке, на серозной оболочке и внутренних органах. Обычно эти участки сине-красного цвета, их выявляют на той стороне, на которой туша лежала продолжительное время. Туши диких животных, добытых запрещенными способами охоты, разделяют, как правило, несвоевременно, задерживаются съемка шкур и нутровка, имеются патологические изменения, связанные с процессом промысла (обширные огнестрельные раны множественные переломы костей, кровоподтеки, отек легких у загнанных животных и т.п.).

Большое значение имеет определение качества разделки туш и запаха мяса. У туш, у которых было задержано извлечение внутренних органов, а также в случае повреждения желудочно-кишечного тракта при отстреле, мясо приобретает запах содержимого пищеварительного тракта. В этих случаях проводят пробу варкой.

Возможны и случаи имитации охоты, когда травма наносится туше выстрелом после смерти животного. Поэтому при ветсанэкспертизе туш (тушек) животных и дичи на месте заготовок (пунктах концентрации) и в лабораториях ветсанэкспертизы на рынках возникает необходимость отличить раны прижизненные от ран посмертных.

## **2.Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи**

Предубойное исследование диких охотничье-промысловых животных и пернатой дичи, находящихся на воле, невозможно, в связи с чем это важное звено выпадает из диагностического комплекса ветсанэкспертизы. Некоторой компенсацией может служить знание эпизоотического состояния местности. Определенное значение имеют систематическое наблюдение за дикими животными, предварительный опрос охотников. В связи с этим основным методом оценки качества и ветеринарно-санитарного состояния мяса (туш, тушек) и органов диких животных и пернатой дичи служит послеубойный осмотр.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их осуществляется заготовительными организациями или промысловыми и охотничьими хозяйствами, осуществляют на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками - и ветеринарными специалистами районных ветеринарных станций.

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

Владелец мяса (туш, тушек) при доставке его для ветсанэкспертизы обязан представлять ветеринарные документы, в которых должны быть указаны время и место добычи, результаты ветеринарного осмотра. Ветсанэкспертизу мяса диких животных и пернатой дичи проводят в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы административного района добычи или заготовки.

Ветсанэкспертизе подлежит туша с головой и внутренними органами без шкуры. Пернатую дичь доставляют для ветсанэкспертизы в оперении и потрошенную.

Методика и техника послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких млекопитающих и пернатой дичи базируется на действующих правилах экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

Однако при послеубойном осмотре и санитарной оценке необходимо учитывать морфологические и биологические особенности мяса диких животных и птиц, а также способы их добычи.

Мясо кабанов, медведей, барсуков и других всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежит обязательному исследованию на трихинеллез.

### **3. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях**

Дикие животные и пернатая дичь подвержены тем же болезням, что и домашние животные, птица. При послеубойном осмотре у этих животных чаще наблюдают патологические изменения, характерные для хронического течения болезни. По-видимому, дикие животные и пернатая дичь с острым течением болезни или погибают, или становятся легкой добычей хищников.

Лоси, олени и другие копытные болеют бруцеллезом, эмфизематозным карбункулом, сибирской язвой, ящуром, паратуберкулезом.

Из диких животных и пернатой дичи, живущих на свободе, туберкулез чаще диагностируют у косуль, фазанов, голубей, диких гусей и уток. Псевдотуберкулез нередко встречается у зайцев, мелких жвачных, фазанов и голубей. Некробактериоз - у оленей, лосей, кабанов, зайцев, косуль.

Все виды диких животных, особенно молодняк, могут болеть пастереллезом и сальмонеллезом.

Плотоядные и всеядные животные поражаются трихинеллезом, в связи с чем их мясо подлежит обязательной трихинеллоскопии. Дикие жвачные и кабаны подвержены заболеванию цистицеркозом. У всех диких животных встречается эхинококкоз, фасциолез и свойственные домашним животным кишечные гельминтозы.

Среди фазанов, голубей и куропаток наблюдают заболевания инфекционным энтеритом, оспой, дифтеритом. Описаны случаи сальмонеллеза (паратифа) уток. У птиц, как водоплавающих, так и сухопутных, часто выявляют кишечные инвазии, иногда заканчивающиеся летально.

В мясе копытных животных и диких уток можно обнаружить саркоцистоз. У уток саркоцисты чаще локализуются в грудных мышцах и по форме напоминают ржаное зерно длиной 3 мм и шириной до 1 мм.

Из болезней, вызываемых цестодами, у птиц семейства тетеревиных нередко регистрируют давениоз и райетиноз, а вызываемых нематодами - аскаридиоз. Встречаются инвазии, вызываемые сосальщиками (простогони-моз, дикроцелиоз, плагиорхоз, эхиностоматидоз и др.). Сильнее инвазируются сосальщиками водоплавающие птицы, причем трематоды паразитируют в кишечнике, печени, желчном пузыре и почках.

У тетеревов, куропаток и перепелов установлены случаи заболевания гистомонозом. У диких птиц при инфекционных болезнях в первую очередь поражаются печень и селезенка, а при инвазиях - желудочно-кишечный тракт.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов диких животных и тушек пернатой дичи при различных болезнях инфекционной и инвазионной этиологии отличий от санитарной оценки продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы не имеет.

Следовательно, при установлении заразных, инвазионных и незаразных болезней санитарную оценку мяса и внутренних органов диких животных и пернатой дичи проводят так же, как продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы.

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

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

- при наличии истощения (атрофии, гидремии мускулатуры, отечности лимфатических узлов, студенистого отека в местах отложения жира);
- при желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение двух суток;
- при наличии горького привкуса и фекального запаха при пробе варкой;
- при наличии в мясе запаха рыбы, мочи, лекарств и другого не свойственного мясу запаха, не исчезающего при пробе варкой.

Добычу дикого кабана на мясо разрешают на территории, благополучной по острозаразным заболеваниям домашних свиней.

После отстрела охотник обязан без задержки извлечь из туши желудочно-кишечный тракт, а у самцов удалить половые органы.

Туши, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 3, но не более 5 часов после отстрела, а также при нарушениях его целостности в процессе добычи и при загрязнении тканей содержимым, подвергают бактериологическому исследованию и на основании полученных данных решают вопрос об использовании мяса. Туши, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 5 часов после отстрела, а также полученные от подранков, используют после проварки в корм животным.

Субпродукты (сердце, легкие, печень, почки) в случаях, если желудочно-кишечный тракт удален в течение 2 часов после отстрела, при отсутствии в них патологоанатомических изменений используют без ограничений. Субпродукты, полученные от туш, у которых желудочно-кишечный тракт извлечен позднее 2 часов после отстрела, направляют в корм животным после проварки или уничтожают.

Органы и ткани с патологоанатомическими изменениями или пораженные гельминтами и другие отходы (половые органы, селезенка, кровь), извлеченные из туш в местах добычи кабана, уничтожают.

При обнаружении сибирской язвы, чумы и рожи свиней, болезни Ауески, бруцеллеза, туберкулеза, ящура тушу и органы уничтожают сжиганием и проводят мероприятия, предусмотренные ТНПА по борьбе с этими болезнями.

Мясо с посторонним запахом, тощее и истощенное, при наличии множественных гнойных очагов или дистрофических изменений после зачистки проваривают и используют в корм животным или уничтожают.

**Спасибо за внимание**