

Цистицеркоз крупного рогатого скота (бовисный)

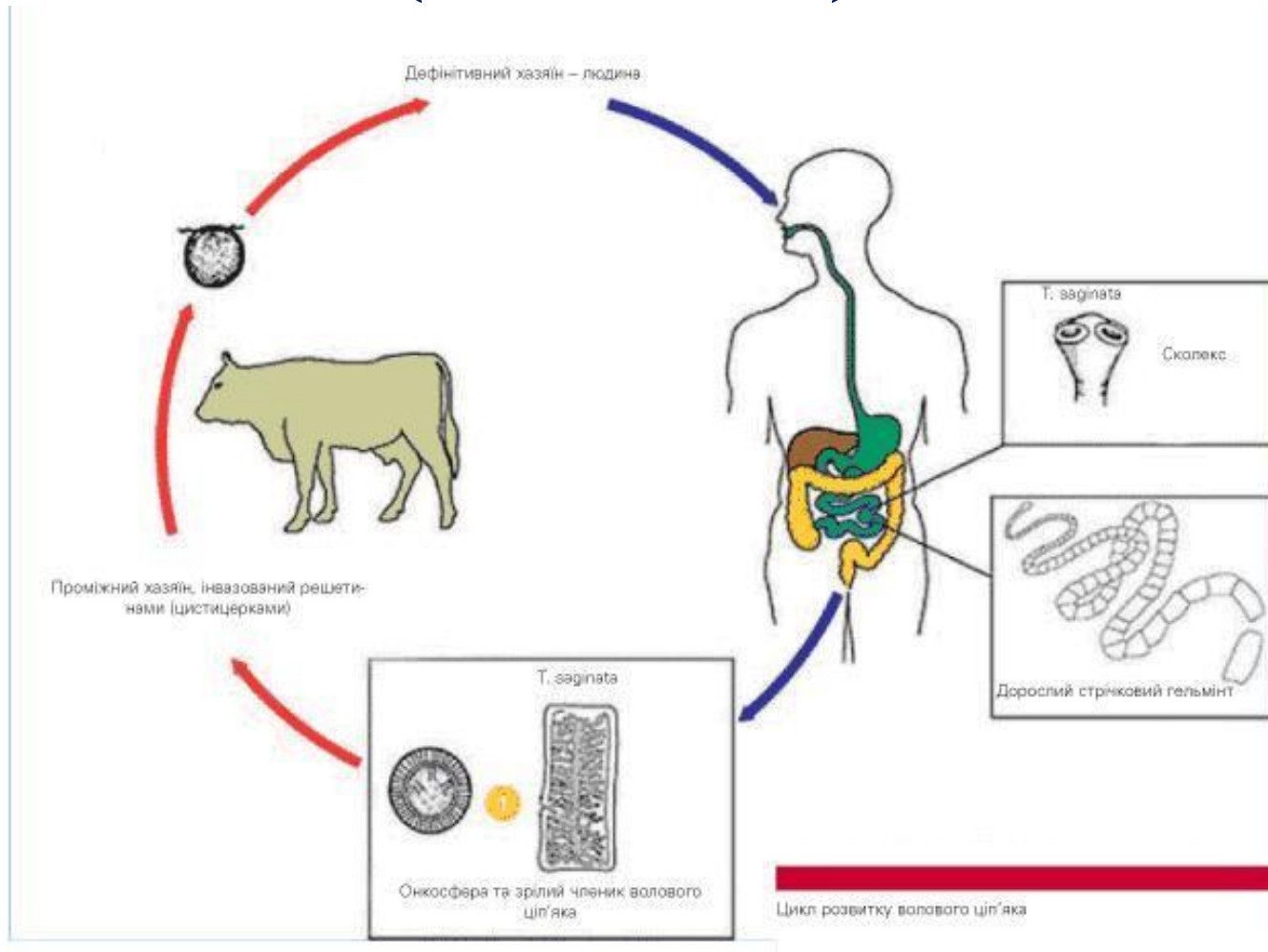
□ Возбудитель: *Cysticercus bovis* - лярвальная стадия цестоды *Taeniarrhynchus saginatus* (бычий цепень)

□ Локализация:

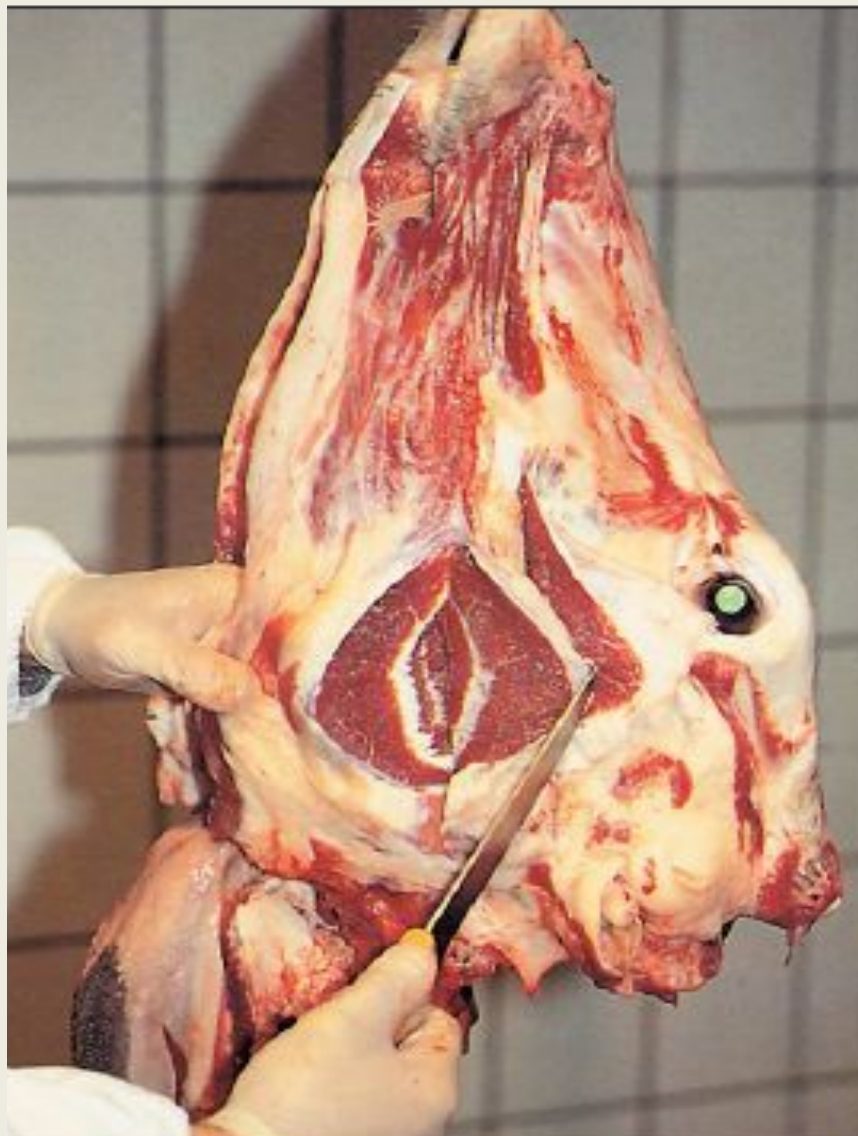
цистицерк – межмышечная соединительная ткань скелетной мускулатуры, мышц сердца, языка, наружные и внутренние жевательные мышцы

Taeniarrhynchus saginatus (цепень невооруженный, длина до 10 м) – кишечник человека

Цистицеркоз крупного рогатого скота (бовисный)



Осмотр массетеров



Цистицерки в жевательных мышцах коровы







Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе

- При обнаружении финн на разрезах мышц головы и сердца производят дополнительно по два параллельных разреза шейных мышц в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных, тазовой конечности и диафрагмы. Санитарную оценку туши и органов проводят дифференцированно в зависимости от степени поражения.
- При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца не более 3 живых или погибших цистицерков и при наличии не более 3 цистицерков на остальных разрезах этих мышц туши голову и сердце на техническую утилизацию, а тушу и остальные органы (кроме кишечника) обеззараживают проваркой, посолом или заморозкой.
- На мясокомбинатах, оборудованных электрическими или газовыми печами, мясо, подлежащее обеззараживанию проваркой, разрешается направлять на изготовление мясных хлебов.
- Обеззараженные заморозкой или посолом туши *крупного* *разног* *кото* *и* *свиной* *направляют* *на* *изготовление*

Ветеринарно-санитарная оценка

- При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туловища более 3-х живых или погибших цистицерков тушу, голову, внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию;
- Внутренний и наружный жир (шпик) перетапливают для пищевых целей или обезвреживают замораживанием или посолом;
- Кишки и шкуры, независимо от степени поражения цистицеркозом, после обычной обработки выпускают без ограничения.

Способы обеззараживания мяса и продуктов убоя при цистицеркозе

Обеззараживание мяса и продуктов убоя при цистицеркозе проваркой

- Мясо и мясопродукты обеззараживают проваркой кусками массой не более 2 кг, толщиной до 8 см в открытых котлах в течение 3 ч, а в закрытых котлах — при избыточном давлении пара 0,5 МПа в течение 2,5 ч. Мясо считается обеззараженным, если внутри куса температура достигла не ниже 80°С; цвет свинины на разрезе становится бело-серым, а мясо других видов животных — серым, без признаков кровянистого оттенка; сок, стекающий с поверхности разреза куса вареного мяса, бесцветный.

Обеззараживание мяса и продуктов убоя при цистицеркозе

посолом Для крепкого посола мясо разрубает на куски массой не более 2,5 кг, натирают и засыпают его поваренной солью из расчета 10% соли по отношению к массе мяса, затем заливают рассолом концентрацией не менее 24% поваренной соли и выдерживают 20 сут. под гнетом. Концентрация соли в обеззараженном посолом мясе должна быть не менее 7%.

Обеззараживание мяса и продуктов убоя при цистицеркозе заморозкой

- Мясо свиней замораживают путем доведения температуры в толще мышц до минус 10°C с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 12°C в течение 10 сут. или доведением температуры в толще мышц до минус 12°C с последующим выдерживанием при температуре воздуха в камере минус 13°C в течение 4 сут. Температуру измеряют в толще тазобедренных мышц на глубине 7—10 см.
- Мясо крупного рогатого скота замораживают путем доведения температуры в толще мышц до минус 12°C без последующего выдерживания или доведением температуры в толще мышц до минус 6°C с последующим выдерживанием в камерах хранения при температуре минус 9°C не менее 24 ч.
- После обеззараживания мясо перерабатывают на фарш или на вареные колбасы.

Спасибо за внимание!

