



ОСОБЕННОСТИ ПОСЛЕУБОЙНОГО ОСМОТРА ТУШ И ОРГАНОВ ДИКИХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА
5 КУРСА 12 ГРУППЫ
ФВМ
СУХАЧЕВА ОЛЕСЯ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: ПРОФЕССОР МЕНЬШИКОВА З.Н.

ВВЕДЕНИЕ

- 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.



ОХОТНИЧЬИ ВИДЫ ЗВЕРЕЙ И ПТИЦ

- В нашей стране разрешается использовать в пищу мясо лося, косули, дикого северного оленя, пятнистого оленя, благородного оленя (марал, изюбр и др.), кабарги, сайгака, серны, козерога, дикого барана, кабана, медведя, барсука, зайца, бобра, пернатой дичи.
- Из пернатой дичи первостепенное значение имеет отряд куриных (семейство тетеревиных, фазановых), условно называемый боровой дичью и объединяющий более 20 видов. К ним относят тетерева, рябчика, глухаря, куропатку (белую, серую, тундровую, каменную, или кеклика, бородатую), фазана, перепела, стрепета и некоторых других.
- Из водоплавающей дичи в охотничьем промысле наибольший удельный вес составляют кряква обыкновенная, свиязь, широконоска, чирок-свистунок, серая утка, нырковые утки, дикие гуси.



ОБ ОСНОВНЫХ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ В ЦЕЛЯХ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ОХОТЫ

Для получения доброкачественной в санитарном отношении продукции охотничьего промысла в охотничьих хозяйствах оборудуют пункты (площадки) для разделки туш. Выбор места для строительства пункта (площадки) разделки туш диких копытных животных определяет комиссия, в состав которой входят представители государственного ветеринарного и санитарного надзора.

Территория пункта разделки туш диких животных должна иметь уклон для стока производственных и дождевых вод в сторону очистных сооружений, подвергаться очистке и дезинфекции.

Пункт разделки туш должен соответствовать ветеринарно-санитарным правилам, состоять из площадки для приемки туш, помещений для съемки шкур и разделки туш, хранения мяса и пищевых субпродуктов, посола и хранения шкур, сооружений для утилизации отходов. Пункт обеспечивают горячей и холодной водой питьевого назначения. Стены и потолки помещений должны быть гладкими, без щелей, доступны для очистки и дезинфекции. Полы и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми, иметь уклон для стока воды.

Вынужденную дезинфекцию, мойку и дезинфекцию оборудования и инвентаря проводят по указанию ветеринарного надзора. Профилактическую дезинфекцию производственных помещений и оборудования проводят до начала промысла и после его окончания.

Туши отстреленных животных доставляют на такие пункты не позднее двух часов с момента отстрела.

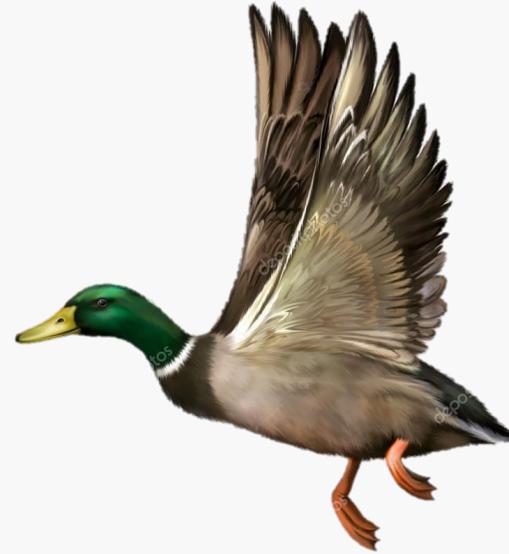
- При невозможности доставки туш животных на разделочный пункт удаление внутренних органов и разделку проводят на месте отстрела. Отходы, полученные в процессе первичной обработки туш (кровь, кишечник, половые органы и др.), уничтожают на месте путем сжигания или зарывают в землю.





ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ

- **Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи проводится в местах их заготовок на пунктах (площадках) в случаях, если отстрел (отлов) их осуществляется заготовительными организациями.**
- **При добыче отдельными охотниками — лабораториями ветсанэкспертизы продовольственных рынков, ветеринарными лабораториями или станциями по борьбе с болезнями животных.**



- **При доставке на рынок владелец мяса должен предъявить вместе с продуктами убоя ветеринарное свидетельство (форма № 2), а в пределах района — ветеринарную справку (форма № 4) о благополучии местности по заразным болезням диких и домашних животных, о времени и месте добычи и результатах первичного ветеринарного осмотра, если таковой проводился в местах отстрела (отлова).**

- С доставленных для ветеринарного осмотра туш диких животных должна быть снята шкура и извлечены внутренние органы. Пернатую дичь доставляют для осмотра в оперении и потрошеную. Для осмотра вместе с тушей (тушкой) должны быть доставлены голова и внутренние органы (селезенка, печень, сердце, легкие и почки).
- В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы доставляют целые туши молодняка оленей, маралов, лосей, кабана и взрослых косуль, а туши взрослых животных — в расчлененном на полутуши или четвертины виде.



ОСОБЕННОСТИ ПОСЛЕУБОЙНОГО ОСМОТРА

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

Послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи имеет некоторые специфические особенности: определение предсмертного состояния, распознавание трупа, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания) и др.

- Определяют качество разделки, пол, возраст, упитанность, состояние животного до убоя, наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах. Весьма важным является установление причины гибели животного (птицы) — падеж, отстрел, удушение и др.
- При санитарной оценке продуктов убоя диких животных и пернатой дичи решающими являются время, причина и способ добычи. Ран на туше может и не быть, если смерть наступила от ранения в голову.
- Если смерть животного наступила в результате отстрела, мясо в пищу выпускают без ограничения.
- Если после огнестрельного ранения смерть животного наступила не сразу, а после длительного преследования и добивания, а также при удалении внутренних органов позднее двух часов с момента лишения жизни животного, пищевые продукты убоя животного подвергаются бактериологическому и физико-химическому исследованию.

ТУШИ И ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ ДИКИХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ УТИЛИЗИРУЮТ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- При извлечении желудочно-кишечного тракта позднее 5 часов после добычи;
- При наличии несвойственных мясу запахов;
- При невозможности провести зачистку и удаление обширных пораженных частей туши;
- При истощении (гидремия, атрофия мышц, студенистые инфильтраты и дистрофические изменения в мускулатуре);
- При наличии признаков гнилостного разложения;
- При обнаружении утонувших, удушившихся, замерзших, в том числе и с признаками ранения;
- При желтушном окрашивании туши, не исчезающем в течение 2 суток;
- При наличии отека легких у загнанных животных;
- При множественных ранах и переломах костей, кровоподтеках и побитостях, при которых зачистка тканей превышает 20% площади животного.
- Также подлежат утилизации трупы подранков.