

Лекция №4

Ветеринарная санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении у животных инфекционных и инвазионных болезней.

Цель: Рассмотрение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при инфекционных болезнях

Основные задачи:

1. Установление диагноза.
2. Проведение санитарной оценки продуктов убоя и ветеринарно-санитарных оздоровительных мероприятий

Правила ветеринарно-санитарной оценки мяса и других продуктов убоя животных при инфекционных болезнях основываются на некоторых общих предпосылках:

- учитывают патогенность возбудителя для человека и животных,
- его устойчивость к химическим и физическим факторам,
- глубину тканевых изменений,
- и возможность вторичных заболеваний, вызванных паратифозными или условно-патогенными возбудителями болезней.

Инфекционные болезни животных с учетом опасности их для человека подразделяют на две группы:

1. Болезни, предающиеся человеку через продукты убоя при переработке животных, во время кулинарной обработки мяса или употреблении в пищу не обезвреженного мяса, при обработке сырья и т.д. (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, ящур, рожа свиней, ку-лихорадка, лептоспироз, туляремия, листериоз и др.).

"2. Болезни, не передающиеся человеку через мясные продукты:

а) встречающиеся у человека, но не передающиеся через продукты убоя (актиномикоз, ботриомикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.);

б) не встречающиеся у человека (пастереллез, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.).

Эта лекция акцентирует внимание ветеринарно-санитарных врачей на болезнях первой группы, при выявлении которых необходимо проводить мероприятия по предупреждению инфекционных болезней людей.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты

Сибирская язва (Anthrax). Острозаразная, антропозоонозная болезнь домашних животных и человека, характеризующая признаками септицемии, тяжелой интоксикацией, поражением кожи с образованием карбункулов различной величины, а также кишечника, легких, миндалин.

Возбудитель (*Bacillus anthracis*) – грамположительная прямая неподвижная палочка, образующая споры и капсулы.

Вегетативные формы возбудителя погибают при нагревании до 75°C в течение 1 минуты, при кипении – мгновенно. В замороженном мясе (-150°C) жизнеспособны в течение 15 дней, в соленом мясе - 45 дней.

Споры обладают высокой устойчивостью и могут сохранять жизнеспособность длительное время (до 50 и более лет). Споры инактивируются сухим жаром при +150°C за 1 час, автоклавированием при +120°C – через 5 – 10 минут, кипячением в течение 1 часа.

Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы и санитарная оценка продуктов убоя

При подозрении на сибирскую язву убой животных и движение продукции в убойном цехе останавливают, патологический материал (кусочки селезенки, измененные части ткани и пораженные лимфатические узлы) направляют на лабораторное исследование. Пораженную тушу и соседние с нею (по две с каждой стороны) изолируют вместе с внутренними органами и шкурами.

При лабораторном подтверждении сибирской язвы изолированные туши, внутренние органы и шкуры направляют на уничтожение сжиганием.

Все обезличенные продукты (ноги, уши, вымя, кровь и др.), полученные от убоя других животных, смешанные с продуктами убоя от больного сибирской язвой животного, сжигают.

Шкуры от здоровых животных, контактировавшие со шкурой от животного, больного сибирской язвой, подлежат дезинфекции в порядке, предусмотренном действующим законодательством.

После изоляции указанных выше продуктов убоя в убойном цехе немедленно проводят профилактические мероприятия.

Другие туши и продукты убоя, подозреваемые в обсеменении бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса, немедленно подвергают обезвреживанию проваркой, но не позднее 6 часов с момента убоя, в открытых котлах в течение 3 часов с начала закипания, а в закрытых котлах при давлении пара 0,5 МПа - в течение 2,5 часов. При невозможности провести обезвреживание в указанный срок, эти туши должны быть изолированы в помещении при температуре не выше 10°C, а затем направлены на обезвреживание, как указано выше, но не позже 48 часов с момента убоя. Если это невыполнимо, то туши и продукты убоя, подлежащие обезвреживанию, должны быть направлены на утилизацию или сжигание.

Туши и продукты убоя, обсеменение которых бациллами сибирской язвы по ходу технологического процесса исключается, используют без ограничения.

Вопросы для самоконтроля

- 1) Морфология мяса. 2) Химический состав мяса. 3) Пищевая ценность мяса. 4) Созревание мяса. 5) Виды порчи мяса.

Список литературы для изучения

Основная:

1. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2018. – 316 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства [Текст] : учебное пособие. – СПб.:Квадро, 2018. – 316 с.
3. Серегин, И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината [Текст] : учебное пособие. – СПб.:Квадро, 2018. – 608 с.
4. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.
5. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Квадро, 2018. – 207 с.

Дополнительная:

6. Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность торговля, общественное питание [Текст] : учебное пособие. – СПб.: Профессия, 2017. – 288 с.
7. Адмаева, А.М. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [текст] : Учебное пособие. – Алматы: ИП «Тау-самал», 2016. – 180 с.
8. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : Учебное пособие. – 1. – Москва : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2019. - 464