

# Предубойное содержание и убой ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ

Выполнили студенты 3 курса  
по специальности ветеринария  
3 Вет А Баишева Александра и  
Ефимов Сандал

# Предубойное содержание животных

- Подготовка животных к убою:

## 1. Сортировка животных на однородные группы

Важное значение в предубойном содержании животных имеет их размещение – необходимо следить, чтобы не было травматических повреждений, которые в свою очередь могут вызвать потерю веса, снижение качества кожевенного сырья, а также браку мяса.

Чтобы не было обезлички животных, перед убоем их клеймят и составляют паспорт, в котором указывают:



- КОЛИЧЕСТВО ГОЛОВ СКОТА,
- номер станка

- номер партии,
- дату поступления



- 2. Предоставление покоя животным

Животные, которым был предоставлен отдых перед убоем дают мясо лучшего качества, чем животные отправленные сразу на убой.

- 3. Содержание животных без корма и большом количестве воды в течение 12 – 24 часов

Предубойная выдержка животных без кормления необходима для освобождения желудка и кишечника. Крупный скот и овцы выдерживаются без корма 24 часа, свиньи – 12 часов. Выдержка животных без корма позволяет избежать проникновение кишечной микрофлоры в мышцы и загрязнение туш.

Но если предубойная выдержка животного продлится более 24 часов, то защитные силы организма животного будут снижены, что вызовет проникновение микрофлоры из кишечника в мышцы и внутренние органы. Помимо ограничения кормления животных необходимо поить вволю, чтобы избежать потери влаги тканей тела животного, из-за чего происходит уменьшение полезного веса и затрудняется процесс съемки шкуры.

- 4. Мойка и чистка животных
- 5. Ветеринарный и санитарный осмотр животных
- 6. Измерение температуры животных перед убоем

Крупный рогатый скот перед убоем подвергается поголовной термометрии и клиническому осмотру, мелкий рогатый скот и свиньи – термометрии подвергается выборочно, а клиническому осмотру поголовно.

Если у животного подозревается какое-либо острозаразное заболевание, а также повышенная или пониженная температура тела, его помещают в изолятор и к убою данное животное не допускается до установления точного диагноза. При наличие какого-либо из заболеваний убой животных производится в санитарной бойне.

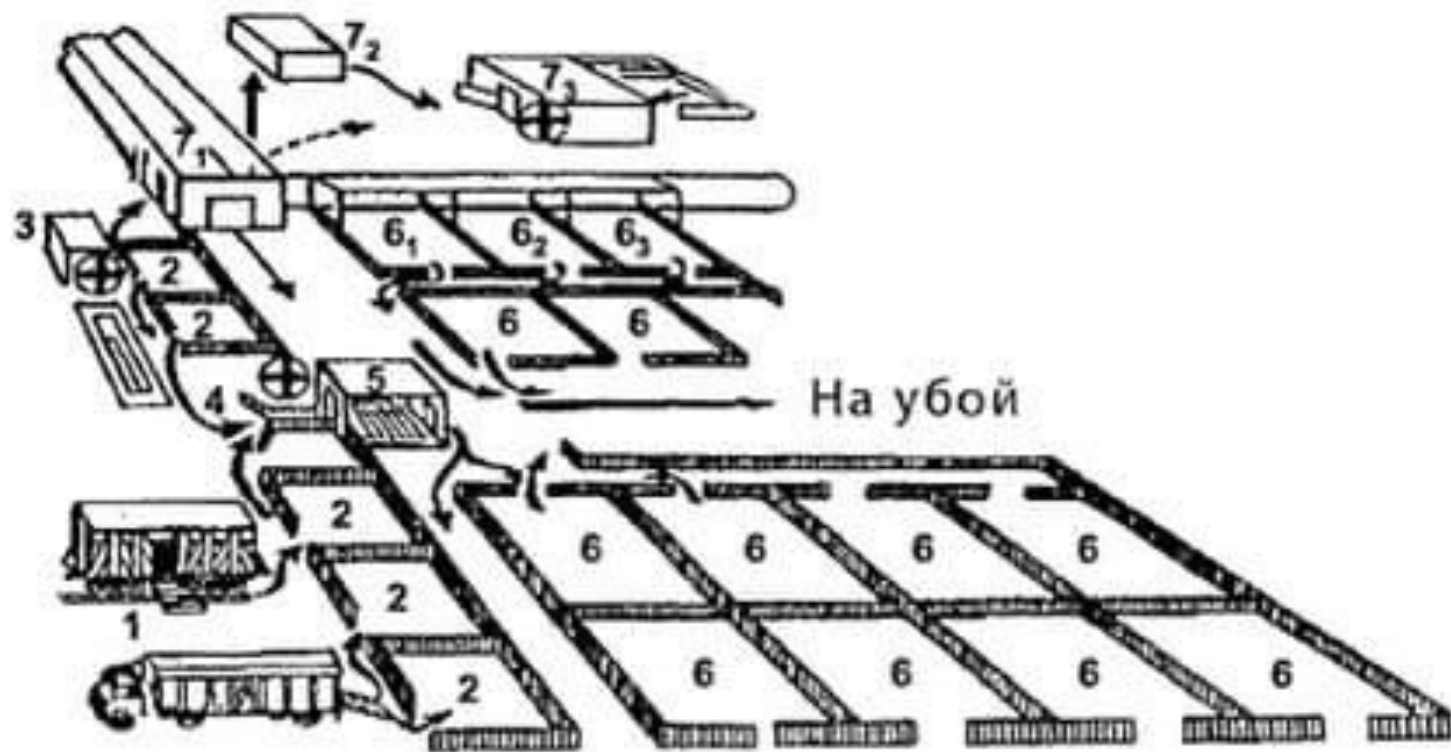


Рис. 1.6. Схема скотобазы;

1 – место размещения животных; 2 – загоны для животных до инспекции; 3 – место дезинфекции автотранспорта; 4 – первичный ветосмотр; 5 – весовая; 6, 6<sub>1</sub>, 6<sub>2</sub>, 6<sub>3</sub> – загоны для передержки животных; 7 – ветсанблок (7<sub>1</sub> – карантинное отделение, 7<sub>2</sub> – изолятор, 7<sub>3</sub> – санитарная бойня); ⊕ – ветеринарный контроль животных.

- К убою на мясо не допускаются животные:

- при наличие какого-либо острозаразного заболевания: бешенство, сибирская язва, чума крупного рогатого скота, инфекционная анемия лошадей, эмфизематозный карбункул, ботулизм, туляремия, эпизоотический лимфангоит;

- болеющие туберкулезом, паратуберкулезным энтеритом, с гнойными гангренозными ранами, желудочно-кишечными заболеваниями, бруцеллезом, с гнойными воспалительными процессами, септикопиемическими заболеваниями родовых путей, воспалениями пупка и суставов у телят, желудочно-кишечными заболеваниями вместе со здоровыми животными;

- находящиеся в состоянии агонии.

## Не допускаются к убою следующие животные:

- находящиеся в состоянии агонии;
- моложе 14 дней (телята, ягнята и поросята);
- Однокопытные (лошади, мулы, ослы), не подвергнутые маллеинизации.
- Привитые вакцинами против сибирской язвы – в течение 14 суток после вакцинации,
- привитые против ящура в течение 21 суток  
привитые другими вакцинами - в соответствии со сроками, указанными в инструкциях по их применению.



# Предубойное содержание птиц



- Весь период предубойной выдержки птицу содержат в клетках или в специальных отделениях птичника, оборудованных решетчатыми или сетчатыми полами. Цыплят и кур оставляют для просидки в тех же клетках, в которых откармливали.

- Индеек, уток и гусей помещают в специально оборудованные просидочные базы с навесами, предохраняющими птицу от атмосферных осадков.

Уток и гусей при перегоне в просидочные базы рекомендуется пропускать через специально оборудованные бассейны с водой и оставлять на 15—20 мин для купания и очистки от грязи и помета ног и оперения.

# Убой животных и птиц

- Целью убоя животных обычно является употребление в пищу и переработка частей туши для использования в промышленности (например, выделка кож), фармакологии и других отраслях хозяйства. Также убой может применяться для умерщвления больных или находящихся под угрозой заболевания животных, как для предотвращения экономического урона, в случае когда болезнь животного не является препятствием для употребления мяса в пищу (вынужденный убой на мясо), так и во избежание распространения тяжёлых эпидемических заболеваний (санитарный убой).

Убой животных, забой животных — лишение жизни животных, как правило с целью их переработки. В первую очередь термин убой животных относится к убою домашнего скота и птицы, но также и к убою диких промысловых животных и пернатой дичи.





- Для пищи в убой идут: корова (получаемое мясо — говядина и телятина), азиатский буйвол, овца (получаемое мясо — баранина), домашняя коза (получаемое мясо — козлятина), свинья (получаемое мясо — свинина), лошадь (получаемое мясо — конина) и домашняя птица, в основном курица, индейка и утка. Убой крупных животных (крупный рогатый скот, свиньи) обычно производится с предварительным оглушением животного.



# Способы убоя кур

## 1) Наружный способ убоя

Это наиболее простой способ убоя, обеспечивающий наибольшее обескровливание тушки.

Этапы наружного способа убоя кур:

- птицу подвешивают
- крылья курицы или петуха закладывают одно за другое
- левой рукой берут за голову, слегка вытягивая шею, сзади нижней челюсти и ушной мочки ножом разрезают кожу и лицевую ветвь сонной артерии, направляя лезвие ножа немного под челюсть

## 2) Внутренний способ убоя

При внутреннем способе убоя кур достигается лучшее отделение пера. Для убоя «врасцеп» используют ножницы с остро заточенными концами.

Этапы внутреннего способа убоя:

- ножницы вводят в ротовую полость птицы
- с левой стороны шеи перерезают соединение мостовой и яремной вен в задней части неба за языком
- не вынимая ножниц, делают укол в небную щель в направлении к задней части черепа

# Обескровливание

- Для этого птицу подвешивают вниз головой



# Ощипывание



- **Ощипывание**  
Способы ощипывания:
  - 1) Сухой способ ощипывания:
  - 2) Влажный (тушку окунают в горячую воду (температурой не больше 51 – 53 °С) на 1 – 2 минуты)Этапы ощипывания:
  - в первую очередь выщипывают крупные перья хвоста и крыльев
  - далее более мелкие перья плеч, шеи, ног и живота
  - оставшийся пух опаливают
  - после ощипывания перебирают, моют и сушат перо.



- 4. Потрошение тушки

- сердце, желудок и печень – используют в пищу
- кишечник и желчный пузырь – выбрасывают
- железистый желудок, легкие, трахею, пищевод, яичники, семенники и селезенку – отваривают и используют в качестве корма для птиц

5. Мытье тушки

6. Остывание тушки

Остывание тушки происходит в течение 8 часов при комнатной температуре воздуха.

7. Закладка на хранение или употребление в пищу.



- Забой животных в промышленных масштабах требует решения транспортных, ветеринарно-санитарных, экологических, а также и морально-этических проблем. Кроме того, в некоторых религиях существуют определённые требования к процессу убоя животных («кошер» в иудаизме, «халяль» в исламе).

- Процесс убоя зависит от вида животных и может контролироваться как законодательством, так и религиозными нормами. Типичная процедура убоя и первичной переработки крупного рогатого скота такова.

Животные

перевозятся железнодорожным или автомобильным транспортом из мест выращивания к пункту убоя.

Животные помещаются в отделение предубойного содержания.

Животные подвергаются предубойному осмотру ветеринарной службой.

- Животных моют под душем.

Оглушение перед убоем производят различными способами, в частности, электрооглушением (для КРС — 300 В, 50 Гц, для свиней — 200—250 В, 2400 Гц), механическим (пневматическим пистолетом, молотом) либо газовой смесью (СО<sub>2</sub> или N<sub>2</sub>O с воздухом). Этот этап, однако, запрещён нормами Халяль (Шариата) и Кашрут.

Обездвиженных животных поднимают за задние ноги на подвесной путь.

Полым ножом вскрывают артерии и вены в области шеи с целью обескровливания.

Производится подрезка шкуры и её съёмка при помощи специальных устройств.

Из туш извлекаются внутренние органы (нутровка), они проходят ветеринарный контроль.

Туши распиливают на полутуши вдоль позвоночника.

Полутуши зачищаются сухим и мокрым способами от загрязнений, проходят оценку упитанности и клеймятся.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**