

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАЛУЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ТЕХНОЛОГИИ»**

**ПРОЕКТ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ УБОЯ**



- **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА УБОЯ**

ВАЖНЫМ УСЛОВИЕМ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НАШЕЙ СТРАНЫ ЯВЛЯЕТСЯ, ПРОИЗВОДСТВО ДОСТАТОЧНЫХ ПО ОБЪЕМУ, ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫХ, ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНЫХ И ПОЛНОЦЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. СДЕРЖИВАЮЩИМИ ФАКТОРАМИ В ОБЕСПЕЧЕНИИ НАСЕЛЕНИЯ ТАКИМИ ПРОДУКТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ АНТРОПОГЕННЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ: НАРУШЕНИЕ ПРАВИЛ ГИГИЕНЫ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРИ ОТКОРМЕ, УБОЕ И ДОСТАВКЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ ПОТРЕБИТЕЛЮ, НЕДОСТАТОЧНАЯ РАЗРАБОТКА СОВРЕМЕННЫХ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ.

• ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

- ПРАВИЛА В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ НЕПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ НА УБОЙНЫХ ПУНКТАХ СРЕДНЕЙ И МАЛОЙ МОЩНОСТИ УСТАНАВЛИВАЮТ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ УБОЯ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ НЕПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ НА УБОЙНЫХ ПУНКТАХ. В ЦЕЛЯХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ МЕР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЛАГОПОЛУЧИЯ ЭПИЗОТИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКИ НА ТЕРРИТОРИИ РАЙОНА, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ОСОБО ОПАСНЫХ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ, ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗОПАСНЫХ В ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОМ ОТНОШЕНИИ МЯСА И ИНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ, ВЕДЕТСЯ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ НА УБОЙНЫХ ПУНКТАХ.

- ВЕТЕРИНАРНЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ПРОВОДИТСЯ ПРЕДУБОЙНЫЙ ОСМОТР ЖИВОТНЫХ. МЯСО И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ЖИВОТНЫХ ПОДЛЕЖАТ В ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ПОСЛЕУБОЙНОЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ, (ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ ОСМОТР ТУШ И ОРГАНОВ), КОТОРУЮ ПРОВОДИТ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ.



- **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДУБОЙНОГО ОСМОТРА ЖИВОТНЫХ.**

- 1. К КАТЕГОРИИ УБОЙНЫХ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ ОТНОСЯТСЯ КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ (ВКЛЮЧАЯ ЯКОВ, САРЛЫКОВ И БУЙВОЛОВ), СВИНЬИ, ОВЦЫ, КОЗЫ, ОЛЕНИ, КРОЛИКИ, ЛОШАДИ, ОСЛЫ, МУЛЫ, ВЕРБЛЮДЫ, ДОМАШНЯЯ ПТИЦА ВСЕХ ВИДОВ. УБОУ НА МЯСО НЕ ПОДЛЕЖАТ ТЕЛЯТА, ЯГНЯТА И ПОРОСЯТА МОЛОЖЕ 14 ДНЕЙ.



- 2. К УБОЮ НА МЯСО ДОПУСКАЮТСЯ ТОЛЬКО -ЗДОРОВЫЕ ЖИВОТНЫЕ (ВКЛЮЧАЯ ПТИЦУ). РАЗРЕШАЕТСЯ ТАКЖЕ В СЛУЧАЯХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ СООТВЕТСТВУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ И НАСТОЯЩИМИ ПРАВИЛАМИ, УБОЙ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫХ ПО ЗАБОЛЕВАНИЮ ЗАРАЗНЫМИ БОЛЕЗНЯМИ, КОГДА ИХ МЯСО ПО УСЛОВИЯМ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ МОЖЕТ БЫТЬ ДОПУЩЕНО В ПИЩУ ЛЮДЯМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ.
- 3. НА КАЖДУЮ ПАРТИЮ ЖИВОТНЫХ (ВКЛЮЧАЯ ПТИЦУ), НАПРАВЛЯЕМЫХ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ДЛЯ УБОЯ, ВЫДАЮТ ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО (ИЛИ СПРАВКУ) В УСТАНОВЛЕННОМ МИНИСТЕРСТВОМ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА СССР ПОРЯДКЕ, С ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ УКАЗАНИЕМ ВСЕХ СВЕДЕНИЙ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ФОРМОЙ СВИДЕТЕЛЬСТВА, В ТОМ ЧИСЛЕ СВЕДЕНИЙ О БЛАГОПОЛУЧИИ ЖИВОТНЫХ И МЕСТА ИХ ВЫХОДА ПО ЗАРАЗНЫМ БОЛЕЗНЯМ. НА ЖИВОТНЫХ, ДОСТАВЛЯЕМЫХ НА УБОЙ ЧАСТНЫМИ ВЛАДЕЛЬЦАМИ, ВЫДАЕТСЯ В ОСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ ВЕТЕРИНАРНАЯ СПРАВКА.

- **ПОРЯДОК ПОСЛЕУБОЙНОГО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ОСМОТРА ТУШ И ОРГАНОВ ЖИВОТНЫХ.**

- ПОСЛЕУБОЙНЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ОСМОТР И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНУЮ ЭКСПЕРТИЗУ ТУШ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ПРОВОДИТ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ. ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ТУШ И ОРГАНОВ НА МЯСОКОМБИНАТАХ С ПОТОЧНЫМ ПРОЦЕССОМ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ТОЧКИ (РАБОЧИЕ МЕСТА) ВЕТЕРИНАРНОГО ОСМОТРА
- НА ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И ЛОШАДЕЙ – 4 ТОЧКИ ОСМОТРА: 1) ГОЛОВ, 2) ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ, 3) ТУШ, 4) ФИНАЛЬНАЯ; НА ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ СВИНЕЙ – 5 ТОЧЕК ОСМОТРА: 1) ПОДЧЕЛЮСТНЫХ ЛИМФОУЗЛОВ НА СИБИРСКУЮ ЯЗВУ (ПРИ РАЗДЕЛКЕ ТУШ СО СЪЕМКОЙ ШКУР ЭТУ ТОЧКУ РАЗМЕЩАЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ЗА МЕСТОМ ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ, А ПРИ ОБРАБОТКЕ ТУШ ШПАРКОЙ – ПОСЛЕ ШПАРИЛЬНОГО ЧАНА), 2) ГОЛОВ, 3) ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ, 4) ТУШ, 5) ФИНАЛЬНАЯ; НА ЛИНИИ ПЕРЕРАБОТКИ МЕЛКОГО РОГАТОГО СКОТА – 3 ТОЧКИ ОСМОТРА: 1) ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ, 2) ТУШ, 3) ФИНАЛЬНАЯ.



- НА МЯСОКОМБИНАТАХ, БОЙНЯХ И УБОЙНЫХ ПУНКТАХ, НЕ ИМЕЮЩИХ ПОТОЧНЫХ ЛИНИИ УБОЯ И РАЗДЕЛКИ ТУШ, ГОЛОВЫ ЛИВЕРА И СЕЛЕЗЕНКИ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЛЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ОСМОТРА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДВЕШЕНЫ НА СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЕШАЛА, А ДРУГИЕ ОРГАНЫ РАЗМЕЩЕНЫ НА СТОЛЕ.
- ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ НА МЯСОКОМБИНАТЕ (УБОЙНОМ ПУНКТЕ) КАЖДУЮ ТУШУ КРУПНОГО И МЕЛКОГО РОГАТОГО СКОТА СВИНЕЙ И ЛОШАДЕЙ ГОЛОВУ (КРОМЕ ГОЛОВ ОВЕЦ И КОЗ), ЛИВЕР, КИШЕЧНИК И ШКУРУ ПРИ РАЗДЕЛКЕ НУМЕРУЮТ ОДНИМ И ТЕМ ЖЕ НОМЕРОМ.

- **ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ТЕХНОХИМИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ.**

- ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ – ОДНА ИЗ ОСНОВНЫХ СОЦИАЛЬНО ЭКОНОМИЧЕСКИХ ЗАДАЧ. ЗАДАЧА КУРСА «ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ» – ОВЛАДЕНИЕ МЕТОДАМИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМИ СТАНДАРТАМИ И ТЕХНИЧЕСКИМИ УСЛОВИЯМИ. СТУДЕНТЫ ДОЛЖНЫ ПОЛУЧИТЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ПРОЦЕССАХ, ФОРМИРУЮЩИХ КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА РАЗНЫХ СТАДИЯХ ПРОИЗВОДСТВА И ХРАНЕНИЯ.
- МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ ОТНОСЯТСЯ К КАТЕГОРИИ НАИБОЛЕЕ ЦЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ МЯСА КОМПОНЕНТЫ СЛУЖАТ ИСХОДНЫМ МАТЕРИАЛОМ ДЛЯ ПОСТРОЕНИЯ ТКАНЕЙ, БИОСИНТЕЗА НЕОБХОДИМЫХ СИСТЕМ, РЕГУЛИРУЮЩИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗМА, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ЭНЕРГИЧЕСКИХ ЗАТРАТ.

- СТАНДАРТИЗАЦИЯ СЛУЖИТ ОСНОВОЙ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СПОСОБСТВУЕТ ПОВЫШЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА, А ТАКЖЕ ДОСТИЖЕНИЮ ВЫСОКИХ И СТАБИЛЬНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА.
- СТАНДАРТЫ – ОДИН ИЗ ВИДОВ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, УСТАНОВЛИВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС НОРМАТИВНЫХ ПРАВИЛ И ТРЕБОВАНИЙ К ОБЪЕКТУ СТАНДАРТИЗАЦИИ. С ПОМОЩЬЮ СТАНДАРТОВ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКЦИИ



• **ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ПЕРЕДАЮЩИЕСЯ ЧЕРЕЗ ПРОДУКТЫ УБОЯ**

ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ЖИВОТНЫХ

- **СИБИРСКАЯ ЯЗВА** — ЭТО ОСТРОЗАРАЗНОЕ, АНТРОПОЗООНОЗНОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩЕЕСЯ СЕПТИЦЕМИЕЙ, ИНТОКСИКАЦИЕЙ, ПОРАЖЕНИЕМ КОЖИ С ОБРАЗОВАНИЕМ КАРБУНКУЛОВ РАЗЛИЧНОЙ ВЕЛИЧИНЫ.
- БОЛЕЮТ ВСЕ ДОМАШНИЕ ЖИВОТНЫЕ (КРОМЕ ПТИЦ), ДИКИЕ ЖИВОТНЫЕ И ЧЕЛОВЕК. ЗАРАЖЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ ПРОИСХОДИТ ПРИ УБОЕ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ, РАЗДЕЛКЕ ТУШ, А ТАКЖЕ ПРИ ОБРАБОТКЕ СЫРОГО МЯСА И СЫРЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ УБОЯ, ШКУР, ЩЕТИНЫ.
- ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ БОЛЬНОЕ ЖИВОТНОЕ; ПРОДУКТЫ УБОЯ, ТРУПЫ, ПОЧВА, КОРМА СЛУЖАТ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ. ОСНОВНОЙ ПУТЬ ЗАРАЖЕНИЯ ЖИВОТНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ — АЛИМЕНТАРНЫЙ, ВЕСЬМА РЕДКО — АЭРОГЕННЫЙ.

- **ЯЩУР** — КОНТАГИОЗНОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ ДОМАШНИХ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, КОТОРОЕ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ЛИХОРАДКОЙ, ОБРАЗОВАНИЕМ ЯЗВ (АФТ) НА СЛИЗИСТОЙ ОБОЛОЧКЕ РОТОВОЙ ПОЛОСТИ, КОЖЕ И КОНЕЧНОСТЯХ, У СВИНЕЙ — НА ПЯТАЧКЕ. МОЛОДЫЕ ЖИВОТНЫЕ ОСОБЕННО ОЧЕНЬ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫ К ЯЩУРУ И ТЯЖЕЛЕЕ ПЕРЕНОСЯТ ЗАБОЛЕВАНИЕ, ЧЕМ СТАРЫЕ. ЯЩУРОМ БОЛЕЕТ И ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ЗАРАЗИТЬСЯ ЧЕРЕЗ НЕОБЕЗВРЕЖЕННОЕ МОЛОКО ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ, ПРИ ДОЕНИИ ИНФИЦИРОВАННЫХ КОРОВ ИЛИ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ.



• МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ.

-
- ОДНИМ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ К КАЧЕСТВУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И СТАБИЛЬНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ. ОСОБОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ ИМЕЕТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОТОРОЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНОЙ ЗАДАЧЕЙ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ, ВЫПУСКАЮЩИХ МЯСО-, ПТИЦЕ- И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ.
- МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ КАК ЗА ПРОЦЕССОМ ПРОИЗВОДСТВА, ТАК И ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ ЗА САНИТАРНЫМ СОСТОЯНИЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ, МЕЛКОГО ИНВЕНТАРЯ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ РАБОТНИКОВ.

- **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОВОДИТСЯ ЛАБОРАТОРИЯМИ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСО-, ПТИЦЕ- И ЯЙЦЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, А ПРИ ИХ ОТСУТСТВИИ - ЛАБОРАТОРИЯМИ, АККРЕДИТОВАННЫМИ В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ.

- ОСНОВНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСА, ПТИЦЫ, ЯИЦ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, А ТАКЖЕ ПЕРИОДИЧНОСТЬ ИХ КОНТРОЛЯ, ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ТАБЛИЦАХ 2 И 3.

- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПОДРАЗДЕЛЯЕТСЯ НА ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ И КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ.



- **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**
- МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДИТСЯ ВО ВСЕХ СЛУЧАЯХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ДЕЙСТВУЮЩЕЙ НД, "ПРАВИЛАМИ ВЕТЕРИНАРНОГО ОСМОТРА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ" (1988), А ТАКЖЕ ПО ТРЕБОВАНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ПРИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ КОНТРОЛЕ.



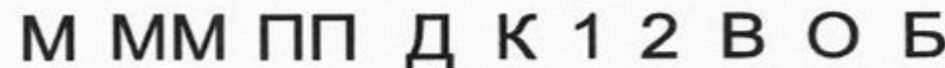
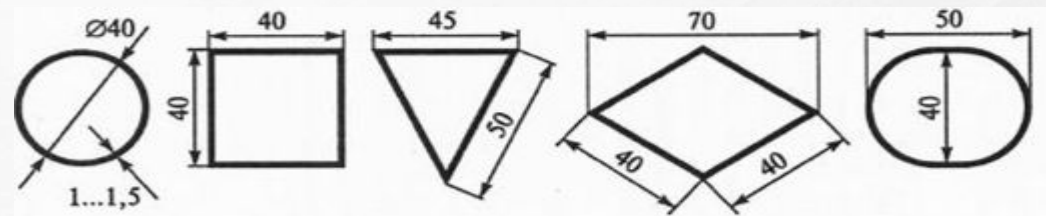
• ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМЕНИЕ МЯСА.

- *МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВСЕХ ВИДОВ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, А ТАКЖЕ ПТИЦЫ ПОДЛЕЖАТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ КЛЕЙМЕНИЮ ВЕТЕРИНАРНЫМИ КЛЕЙМАМИ И ШТАМПАМИ. МЯСО ДОПУСКАЕТСЯ К ПРИЕМКЕ ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ВЕТЕРИНАРНОГО КЛЕЙМА И ВЕТЕРИНАРНОГО СВИДЕТЕЛЬСТВА.*
- *ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ПРОВЕДЕНА В ПОЛНОМ ОБЪЕМЕ И ПРОДУКТ ВЫПУСКАЕТСЯ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЦЕЛЕЙ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ.*

- *КЛЕЙМЕНИЕ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ КЛЕЙМОМ ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ (РИС. 1.1 А, Б) ПРОВОДЯТ ВЕТЕРИНАРНЫЕ ВРАЧИ И ФЕЛЬДШЕРЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА, ПРОШЕДШИЕ АТТЕСТАЦИЮ И ПОЛУЧИВШИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ РАЗРЕШЕНИЕ ГОСВЕТИНСПЕКТОРА РАЙОНА (ГОРОДА).*
- *ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ ИМЕЕТ НАДПИСИ: ВВЕРХУ «ВЕТСЛУЖБА», В ЦЕНТРЕ «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР» (РИС. 1.1В), А ВНИЗУ ТРИ ПАРЫ ЦИФР (КАК В ОВАЛЬНОМ КЛЕЙМЕ). ТУШИ И ПОЛУТУШИ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМ КЛЕЙМОМ «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ОСМОТР» НАПРАВЛЯЮТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСИ*



- ШТАМПАМИ КЛЕЙМЯТ УСЛОВНО-ГОДНОЕ МЯСО. НА ШТАМПЕ ВВЕРХУ — НАДПИСЬ «ВЕТСЛУЖБА», В ЦЕНТРЕ — ВИД ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ МЯСА, ВНИЗУ — ТРИ ПАРЫ ЦИФР. УСЛОВНО-ГОДНОЕ МЯСО НЕ ПОСТУПАЕТ В РЕАЛИЗАЦИЮ И НА НЕМ НЕ СТАВИТСЯ ВЕТЕРИНАРНОЕ КЛЕЙМО ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ШТАМПАМИ (РЯДОМ С ВЕТЕРИНАРНЫМ КЛЕЙМОМ) МАРКИРУЮТСЯ КОНИНА, ВЕРБЛЮЖАТИНА, ОЛЕНИНА, МЕДВЕЖАТИНА. ЭТИ ШТАМПЫ ИМЕЮТ ПРЯМОУГОЛЬНУЮ ФОРМУ И В НИХ ОБОЗНАЧЕН ТОЛЬКО ВИД МЯСА (РИС. 1.2).



• **ЗАКЛЮЧЕНИЕ.**

-
- **ОРГАНИЗАЦИЯ ПОЭТАПНОГО КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА НА УБОЙНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ – ЭТО МЕРА, НАПРАВЛЕННАЯ НА СОБЛЮДЕНИЕ КАЧЕСТВА ВЫПУСКАЕМЫХ ПРОДУКТОВ ПУТЕМ ВЫЯВЛЕНИЯ И СВОЕВРЕМЕННОГО ВЫБРАКОВЫВАНИЯ НЕСТАНДАРТНЫХ ЕДИНИЦ, НО ОСНОВОЙ КАЧЕСТВА ЯВЛЯЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И ДОЛЖНОСТНЫХ ИНСТРУКЦИЙ, ПАРАМЕТРОВ, НОРМ И ПРАВИЛ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА.**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

