

21-2285

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ –
МВА ИМЕНИ К.И. СКРЯБИНА»

«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ» – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО НАУЧНОГО ЦЕНТРА
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПТИЦЕВОДСТВА»
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК (ВНИИПП)

Боровков М.Ф., Козак С.С., Редькин С.В.

УБОЙ ЖИВОТНЫХ: ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННЫЙ,
ПОДВОРНЫЙ, ВЫНУЖДЕННЫЙ
(ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ)

Учебное пособие
для самостоятельной подготовки студентов
и слушателей ИПК (ФПК)

Москва – 2021

21-02285

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ВETERИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА
ИМЕНИ К.И. СКРЯБИНА»**

**«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ» – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО НАУЧНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОГО НАУЧНОГО ЦЕНТРА
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ И
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПТИЦЕВОДСТВА»
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК (ВНИИПП)**

Боровков М.Ф., Козак С.С., Редькин С.В.

**УБОЙ ЖИВОТНЫХ: ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННЫЙ,
ПОДВОРНЫЙ, ВЫНУЖДЕННЫЙ
(ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ)**

**Учебное пособие
для самостоятельной подготовки студентов
и слушателей ИПК (ФПК)**

Москва – 2021

УДК 619.614.31.637.5 (075)

Боровков М.Ф., Козак С.С., Редькин С.В. Убой животных: внутрихозяйственный, подворный, вынужденный (проблемы и решения): Учебное пособие для самостоятельной подготовки студентов и слушателей ИПК (ФПК). – МО.: КМБ ВНИИПП, 2021. – 115 с.

В учебном пособии изложены правила допуска продуктивных животных для уоя на мясо, дан предубойный осмотр, описаны способы уоя и ветеринарно-санитарные требования к ним. Особое внимание уделено вопросам внутрихозяйственного, подворного и вынужденного уоя животных. В современной интерпретации даны организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов на боенских предприятиях и на продовольственных рынках. Описаны органолептический и лабораторные методы распознавания мяса от больного, убитого в агональном состоянии или здорового животного, а также общепринятые и другие способы обезвреживания условно годного мяса.

Данное учебное пособие окажет студентам неоценимую помощь при подготовке к семестровым и Государственным экзаменам, а практическим ветеринарным врачам (фельдшерам) – при повседневной работе и прохождении Государственной аттестации. Предназначено для студентов факультета ветеринарной медицины дневной, вечерней и заочной форм обучения, бакалавров, магистров, слушателей ИПК (ФПК) и практических ветеринарных врачей (фельдшеров).

Рецензенты: С.А. Лавина – ведущий научный сотрудник лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы и других пищевых продуктов (ФГБНУ ВНИИВСГЭ), доктор биологических наук.

Г.В. Чебакова – доцент кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца (ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина), кандидат ветеринарных наук.

ISBN 978-5-9909889-5-8

© ИТС ВНИИПП, 2021 г.

© Боровков М.Ф., Козак С.С., Редькин С.В.

Оглавление

Введение	4
Глава 1. Значение мяса как пищевого продукта	6
Глава 2. От каких животных мясо можно употреблять в пищу	10
Глава 3. Вред от мяса больных животных	14
Глава 4. Где больше всего едят мяса?	17
Глава 5. Ветеринарный осмотр животных и ветеринарно-санитарные требования	18
Глава 6. Убой и переработка животных на мясо	20
6.1 Внутривладельческий убой	52
6.2 Подворный убой	58
6.3 Вынужденный убой	62
Глава 7. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов	68
7.1 Общие положения	71
7.2 Лимфатическая система	72
7.3 Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных	76
7.4 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов	87
7.5 Оснащение рабочего места ветсанэксперта	93
7.6 Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра	94
7.7 Ветеринарные конфискации	94
Глава 8. Где должен проводиться ветеринарно-санитарный осмотр мяса?	97
Глава 9. Методы исследования мяса больных и здоровых животных	98
9.1 Органолептический метод	98
9.2 Лабораторные методы	100
Глава 10. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации продуктов убоя от вынужденно убитых животных	104
Глава 11. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	105
Библиографический список	110
Приложение 1	113
Приложение 2	114
Приложение 3	115