

21-3354

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА ИМЕНИ
К.И. СКРЯБИНА»

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

**УБОЙ ЖИВОТНЫХ И МЕТОДИКА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО
ОСМОТРА ТУШ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ**

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

21-03354

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА ИМЕНИ
К.И. СКРЯБИНА»**

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

**УБОЙ ЖИВОТНЫХ И МЕТОДИКА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО
ОСМОТРА ТУШ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ**

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

Москва - 2021

Боровков М.Ф., Редькин С.В., Бачинская В.М. Убой животных и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов: Учебное пособие для самостоятельной подготовки студентов и слушателей ИПК (ФПК). – М.: ФГБОУ ВО МГАВМиБ – имени К.И. Скрябина, 2021. – 118 с.

В учебном пособии изложены правила допуска продуктивных животных для убоя на мясо, дан предубойный осмотр, описаны способы убоя и ветеринарно-санитарные требования к ним.

Особое внимание уделено вопросам внутрихозяйственного, подворного и вынужденного убоя 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).

ISBN 978-5-6045813-0-8

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.....	17
Глава 6. Убой и переработка животных на мясо	20
6.1 Внутрихозяйственный убой.....	51
6.2 Подворный убой.....	57
6.3 Вынужденный убой	61
Глава 7. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.....	67
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	88
7. 5 Оснащение рабочего места ветсанэксперта	94
7. 6 Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.....	95
7. 7 Ветеринарные конфискаты	95
Глава 8. Где должен проводиться ветеринарно-санитарный осмотр мяса?....	98
Глава 9. Методы исследования мяса больных и здоровых животных	99
9.1 Органолептический метод	99
9.2 Лабораторные методы	102
Глава 10. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации продуктов убоя от вынужденно убитых животных.....	106
Глава 11. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса	107
Библиографический список.....	112
Приложение 1	115
Приложение 2	116
Приложение 3	117