

**PRZEPISY BADANIA WETERYNARYJNEGO ZWIERZĄT RZEŹNYCH  
I EKSPERTYZY WETERYNARYJNO-SANITARNEJ  
MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH**

1. Wymagania weterynaryjno-sanitarne w stosunku do badania przed ubojowego zwierząt
2. Zasady przeprowadzania badania weterynaryjno-sanitarnego tusz i narządów zwierząt
3. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna tusz i narządów wewnętrznych
  - 3.1. Choroby zakaźne
  - 3.2. Choroby inwazyjne
  - 3.3. Miejscowe i ogólne zmiany patologiczne
  - 3.4. Schorzenia i patologia poszczególnych narządów
  - 3.5. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna krwi i surowców wewnątrzwydzielniczo-enzymatycznych
- 3.6. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa od zwierząt, poddanych ubojowi z konieczności
  4. Badanie oraz ekspertyza weterynaryjno-sanitarna uboju drobiu
  5. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna produktów uboju królików, nutrii i zwierząt dzikich
  6. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa oraz produktów mięsnych na rynkach
  7. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna i kontrola weterynaryjna mięsa i produktów mięsnych w chłodniach
  8. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna kielbas, wędlin mięsnych, konserw mięsnych, przetapianego tłuszczu spożywczego oraz surowców jelitowych
  9. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna produktów uboju w wypadkach zatrucia zwierząt
10. Badanie laboratoryjne mięsa i produktów mięsnych
  - Badanie fizyko-chemiczne mięsa
  - **Badanie bakteriologiczne mięsa i produktów mięsnych**
11. Zasady przetwarzania mięsa oraz produktów mięsnych, podlegających odkażaniu

**Komentarz [YUN1]:** W tekście p. 10 takiej rubryki brak

Załącznik 1. Metodyki badania fizyko-chemicznego mięsa  
Załącznik 2. (do rozdziału 6).

**PRZEPISY BADANIA WETERYNARYJNEGO ZWIERZĄT RZEŹNYCH  
I EKSPERTYZY WETERYNARYJNO-SANITARNEJ  
MIĘSA I PRODUKTÓW MIĘSNYCH**

(Zatwierdzone przez Zarząd Główny Weterynarii  
Ministerstwa Rolnictwa ZSRR 27 grudnia 1983 r.  
po uzgodnieniu z Głównym Zarządem Sanitarno-Epidemiologicznym  
Ministerstwa Zdrowia ZSRR)

1. Wymagania weterynaryjno-sanitarne w stosunku do badania przed ubojowego zwierząt
  - 1.1. Do kategorii rzeźnych zwierząt hodowanych należą: bydło rogate (w tym jaki, bawoły), trzoda chlewna, owce, kozy, jelenie, króliki, konie, osły, muły, wielbłądy, drób wszystkich gatunków.  
Ubojowi na mięso nie podlegają zwierzęta w wieku poniżej 14 dni.
  - 1.2. Do uboju na mięso dopuszczane są zdrowe zwierzęta hodowane. Ubój zwierząt chorych oraz podejrzanych o chorobę zakaźną lub zagrożonych śmiercią (ciężkie urazy, złamania, poparzenia oraz inne uszkodzenia) jest dozwolony w wypadkach, przewidzianych przez odpowiednie instrukcje oraz niniejsze Przepisy (gdy mięso może być dopuszczone do spożycia przez ludzi).
  - 1.3. Zabrania się uboju na mięso zwierząt:
    - 1.3.1. chorych oraz podejrzanych o zachorowanie na wąglika, szelestnicę, pomór bydła, pomór wielbłądów, wściekliznę, tężec, obrzęk złośliwy, bradsot, enterotoksemię owiec, gorączkę niezbytową bydła i owiec, gorączkę niezbytową bydła

i owiec (chorobę niebieskiego języka), afrykański pomór świń, tularemię, botulizm, nosaciznę, epizootyczne zapalenie węzłów chłonnych, melioidozę (rzekomy sap), myksomatozę królików, ptasią grypę;

1.3.2. znajdujących się w stanie agonii, który ustala wyłącznie lekarz (felczer) weterynarii;

1.3.3. zaszczepionych szczepionkami, a także poddanych leczeniu przeciwko wąglikowi, w ciągu 14 dni po szczepieniu (leczeniu). W sytuacjach przymusowych, za zezwoleniem lekarza weterynarii, dopuszczalny jest ubój zwierząt zaszczepionych przed upływem powyższego terminu, pod warunkiem, że zwierze ma normalną temperaturę ciała oraz nie wykazuje reakcji na szczepienie (powikłań), a także wobec spełnienia warunków, wymienionych w p. 3.6.1 niniejszych Przepisów;

1.3.4. jednokopytnych (koni, mułów oraz osłów), nie poddanych maleinizacji w zakładzie przetwórstwa mięsnego lub w rzeźni. W wypadku uboju ich bez maleinizacji przedubojowej tuszy pozostałe produkty uboju są również kierowane do utylizacji.

Uwaga. We wszystkich przypadkach, wymienionych w niniejszych Przepisach, pod terminem „utylizacja” jest rozumiane, że tusze lub inne produkty uboju, niezdatne do spożycia, są kierowane do przetwarzania na mąkę paszową pochodzenia zwierzęcego, klej lub na inne cele techniczne z zachowaniem obowiązujących przepisów ich przetwarzania.

1.4. Zwierzęta, kierowane do uboju, podlegają w gospodarstwie-dostawcy badaniu weterynaryjnemu z selektywną termometrią według uznania lekarza (felczera) weterynarii.

Bydło rogate jest opatrywane przywieszkami; sporządza się na nie spis z podaniem gatunku zwierząt oraz numeru przywieszki (cechy), a dla zwierząt z kompleksów przemysłowych hodowli zwierząt podaje się również numer sekcji tuczenia.

Zwierzęta, reagujące podczas badania na brucelozę oraz gruźlicę, chore na pomór (klasyczny) świń oraz inne choroby, których ubój na mięso, zgodnie z niniejszymi Przepisami, jest dopuszczalny, mogą zostać skierowane do uboju wyłącznie za specjalnym zezwoleniem działu weterynaryjnego zarządu obwodowego (krajowego [kraj - jedn. terytor. FR]) rolnictwa, Ministerstwa Rolnictwa republiki autonomicznej lub zarządu głównego Ministerstwa Rolnictwa republiki związkowej, nie posiadającej podziału na obwody.

Nie podlegają wysłaniu do zakładu rzeźniczego zwierzęta, chore klinicznie na brucelozę oraz gruźlicę, z nieustaloną diagnozą choroby; chore na choroby niezakaźne, mające podwyższoną lub obniżoną temperaturę ciała; drób, chory na ornitozę, grypę, rzekomy pomór drobiu.

Zabrania się wysyłania do uboju zwierząt, zaszczepionych szczepionką unieczynnioną przeciwko pryszczycy, w ciągu 21 dnia w niebezpiecznych pod względem pryszczycy obwodach oraz szczepionką przeciwko wąglikowi w ciągu 14 dni po szczepieniu, a także zwierząt, którym podawano w celach leczniczych surowicę przeciwwąglikową, w ciągu 14 dni po podaniu, oraz zwierząt, u których stosowano antybiotyki w celach leczniczych oraz zapobiegawczych, w ciągu okresu, podanego we wskazówkach odnośnie stosowania ich w weterynarii.

Zwierzęta, poddane obróbce pestycydami, są wysyłane do uboju po upływie odpowiedniego terminu, podanego w „Wykazie preparatów chemicznych, zalecanych do obróbki zwierząt gospodarskich przeciwko owadom i roztoczom”.

Nie podlegają wysłaniu do uboju zwierzęta gospodarskie w ciągu 30 dni, a drób - w ciągu 10 dni po ostatnim przypadku karmienia ich rybami, odpadami rybnymi oraz mączką rybną.

1.5. Na każdą partię zwierząt, kierowanych do uboju, wydaje się świadectwo (zaświadczenie) weterynaryjne w ustalonym przez Ministerstwo Rolnictwa ZSRR trybie, z obowiązkowym podaniem wszystkich informacji, przewidzianych przez wzór świadectwa, w tym również informacji odnośnie bezpieczeństwa zwierząt oraz miejsca ich pochodzenia pod względem chorób zakaźnych. Do partii należą zwierzęta tego samego gatunku, jednocześnie wysyłane z tego samego gospodarstwa (farmy) na podstawie tego samego świadectwa weterynaryjnego (zaświadczenia weterynaryjnego).

Na zwierzęta, nie nadające się do dalszej hodowli oraz tuczenia, mające uszkodzenia urazowe, chore na choroby niezakaźne oraz mające normalną temperaturę ciała, dostawca przedstawia, oprócz tego, protokół.

1.6. Zwierzęta, reagujące podczas badania na gruźlicę oraz brucelozę, drób, reagujący podczas badania na gruźlicę, a także zwierzęta, chore na białaczkę oraz inne choroby, wymienione w p. 1.4 niniejszych Przepisów, należy wysłać do uboju osobnymi partiami w ustalonych przez organy weterynaryjne oraz uzgodnione z zakładem przetwórstwa mięsnego (zakładem przetwórstwa drobiu) terminach do natychmiastowego uboju, z przestrzeganiem zasad, przewidzianych przez instrukcje odnośnie zabiegów, dotyczących zwalczania odpowiednich chorób, oraz Przepisy przewozów zwierząt transportem kolejowym, drogowym i innym. Przeganianie takich zwierząt do uboju jest zabronione.

1.7. Po nadejściu partii zwierząt rzeźnych lekarz (felczer) weterynarii zakładu przetwórstwa mięsnego (rzeźni, zakładu przetwórstwa drobiu) powinien sprawdzić prawidłowość sporządzenia świadectwa weterynaryjnego, a także zgodność podanej w świadectwie weterynaryjnym ilości zwierząt z faktycznie dostarczoną, ustalaną przez towaroznawcę - zakładowego odbiorcę zwierząt gospodarskich, dokonać badania weterynaryjnego każdego z nich, a w razie konieczności - również termometrii (każdego zwierzęcia lub selektywnej). Następnie specjalista weterynarz oddaje polecenie odnośnie zasad przyjęcia zwierząt, rozmieszczenia ich na bazach zakładu, oraz bierze te zwierzęta pod obserwację weterynaryjną.

Partia, w której zostały wykryte zwierzęta, chore na choroby zakaźne, w stanie agonii, poddane ubojowi z przymusu lub zwłoki, a także w wypadkach niezgodności z liczbą zwierząt, podaną w świadectwie weterynaryjnym, zostaje poddana kwarantannie do chwili ustalenia diagnozy lub przyczyn niezgodności, lecz nie dłużej, niż na 3 doby.

Zwłoki podczas dostawy zwierząt gospodarskich transportem drogowym nie są wyładowywane; po wykluczeniu węgla jako pomocą badania mikroskopowego są one kierowane do utylizacji lub likwidowane.

Zwłoki zwierząt, wykryte w wagonach kolejowych, po wykluczeniu węgla są wyładowywane w miejscach, wskazanych przez organy Państwowego Nadzoru Weterynaryjnego, siłami oraz środkami odbiorcy zwierząt.

1.8. Podczas przetrzymywania przed ubojowego zwierząt w gospodarstwach oraz krótkotrwałego transportowania bydło, owce i kozy, wielbłądy, jelenie przy nieograniczonym pojeniu są przetrzymywane bez karmienia nie mniej, niż przez 15 godzin, świnie - nie mniej, niż 5 g., króliki - nie mniej, niż 12 g., ptactwo lądowe - 8-12 g., ptactwo wodne - 4-8 g., wliczając w to czas podróży w wypadku dostawy ich transportem drogowym. Czas przerwania karmienia zwierząt jest wpisywany do listu przewozowego. Zwierzęta powinny zostać dostarczone do zakładu przetwórstwa mięsnego (zakładu przetwórstwa drobiu) w dniu oraz o godzinie, podanych w uzgodnionych harmonogramach ich przekazania-odbioru.

Drób, który nie został przetrzymany w gospodarstwach przed ubojem w ciągu powyższego okresu, wysyłce do uboju nie podlega.

Podczas ilościowego (według masy) oraz jakościowego przekazania-odbioru zwierząt w powyższych warunkach czas trwania przetrzymywania zwierząt przed ubojem w zakładzie przetwórstwa mięsnego, licząc badanie weterynaryjne, powinien wynosić nie więcej, niż 5 g. po odbiorze ich w zakładzie.

Konie, muły, osły celem przeprowadzenia maleinizacji są przetrzymywane w zakładzie przetwórstwa mięsnego przed ubojem przez 24 g. Cielęta oraz prosięta są kierowane do przetwarzania po upływie 6 g. od ich odbioru w zakładzie.

1.9. W wypadku transportowania zwierząt z karmieniem w drodze, w wypadku braku przetrzymywania przed ubojem zwierząt w gospodarstwie, co powinno być odnotowane w dokumencie towarzyszącym, w wypadku dostawy zwierząt koleją oraz ich przeganiania, w wypadku nadejścia zwierząt poza harmonogramem, po przeprowadzeniu kwarantanny przy przekazaniu-odbiorze zwierząt według masy oraz jakości mięsa, a królików według masy żywej - czas trwania przetrzymywania przed ubojowego w zakładzie przetwórstwa mięsnego wynosi: dla bydła, owiec i kóz, jeleni, wielbłądów - nie mniej, niż 15 g., dla trzody chlewnej - nie mniej, niż 10 g., dla koni, mułów, osłów - nie mniej, niż 24 g., dla królików - 5 g. po przyjęciu ich w zakładzie przetwórstwa mięsnego. Pojenie zwierząt nie jest ograniczane, ale zaprzestaje się go na 3 g. przed ubojem. Zabrania się uboju zwierząt, wykazujących oznaki zmęczenia po transportowaniu. Takie zwierzęta przy normalnym pojeniu i karmieniu odstawia się do odpoczynku minimum na 48 g., a następnie postępuje się z nimi, jak podano wyżej.

Podczas przekazania-odbioru zwierząt według masy żywej oraz stanu utuczenia, zarówno bezpośrednio w gospodarstwach, jak i w zakładach, czas przetrzymywania przed ubojowego w zakładach przetwórstwa mięsnego powinien

wynosić dla bydła, owiec i kóz, jeleni, wielbłądów, koni, mułów, osłów - nie mniej, niż 24 g., dla trzody chlewnej - nie mniej, niż 12 g., dla cieląt - 6 g. po przyjęciu ich w zakładzie.

Uwaga: młode, niewykastrowane buhaje są przetrzymywane w osobnych zagrodach oraz w tej partii, w której nadeszły.

1.10. W dniu uboju zwierzęta podlegają badaniu przez lekarza (felczera) weterynarii, i według jego uznania, w zależności od stanu ogólnego zwierząt jest przeprowadzana termometria każdej sztuki lub selektywna. Wyniki przed ubojowego badania weterynaryjnego oraz termometrii zwierząt są rejestrowane w dzienniku o ustalonym wzorze..

W wypadku pojawienia się zwierząt chorych lub zwierząt z podwyższoną bądź obniżoną temperaturą, w dzienniku podaje się numery ich przywieszek, postawiona (lub przypuszczalną) diagnozę oraz temperaturę ciała. Takie zwierzęta są izolowane oraz nie dopuszczane do uboju do czasu postawienia diagnozy.

W wypadku nadejścia do zakładu przetwórstwa mięsnego zwierząt z postawioną diagnozą choroby, są one kierowane pod kontrolą specjalistów weterynarii do ubojni sanitarnej celem natychmiastowego uboju.

1.11. Konie, muły oraz osły przed ubojem podlegają badaniu w kierunku nosaczyny oraz przebadaniu metodą jednokrotnej oftalmomaleinizacji. Zwierzęta, reagujące na maleinę, podlegają likwidacji.

Ubój koni, osłów oraz mułów jest dozwolony w sali ogólnej zakładu, lecz osobno od zwierząt innych gatunków.

1.12. Wyprowadzanie oraz wywóz z terenu zakładu przetwórstwa mięsnego zwierząt, które przybyły do uboju, są zabronione.

1.13. O wszystkich przypadkach wykrycia przed ubojem lub po nim zwierząt, chorych na choroby silnie zakaźne, a także w wypadku rozpoznania gruźlicy, białaczki, wagrzyicy oraz włośnicy - zakładowa służba weterynaryjna powinna zawiadomić (w ustalonym trybie) dział weterynaryjny zarządu obwodowego (krajowego) rolnictwa, Ministerstwo Rolnictwa ASRR lub Zarząd Główny Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa republiki związkowej (nie posiadającej podziału na obwody), właściwe dla miejsca wysyłki zwierząt oraz wysyłającego, a także organy weterynaryjne, właściwe dla siedziby danego zakładu, a w wypadkach rozpoznania lub podejrzenia o zachorowanie na wąglik, nosaciznę, gruźlicę, wściekliznę, gorączkę Q, ornitozę, melioidozę, tularemię, pomór wielbłądów, listeriozę, leptospirozę, pryszczycę, brucelozę, salmonellozę, wagrzycę, włośnicę - również organy miejscowe ochrony zdrowia.

1.14. W wypadku nadejścia do uboju zwierząt, reagujących podczas badania na brucelozę lub gruźlicę lub chorych na choroby zakaźne, wymienione w p. 1.4 niniejszych Przepisów, a także chorych na choroby żołądkowo-jelitowe, mających zapalenia ropne, ropne rany zgorzelinowe, zapalenia sutków, zapalenie pępka i stawów (u cieląt), oraz z innych powodów są przyjmowani osobno od zwierząt zdrowych i kierowane do ubojni sanitarnej. W wypadku braku ubojni sanitarnej jest dopuszczalny ich ubój w sali ogólnej, ale dopiero po uboju zwierząt zdrowych oraz usunięciu s sali wszystkich tusz oraz innych produktów uboju zwierząt zdrowych.

Po zakończeniu uboju zwierząt, chorych na wymienione choroby zakaźne, a także we wszystkich przypadkach rozpoznania tych chorób podczas uboju zwierząt, pomieszczenie ubojni, wszystkie urządzenia oraz sprzęt, wykorzystywane podczas uboju oraz rozbioru tusz tych zwierząt, a także miejsca ich przetrzymywania przed ubojem są poddawane obróbce sanitarnej oraz dezynfekcji.

1.15. Podczas uboju zwierząt chorych lub podejrzanych o zachorowanie na choroby odzwierzęce konieczne jest przestrzeganie przez pracowników obowiązujących przepisów profilaktyki osobistej oraz przeprowadzanie zabiegów, zgodnie z obowiązującymi instrukcjami Ministerstwa Zdrowia ZSRR, Ministerstwa Rolnictwa ZSRR oraz Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego ZSRR, a także na polecenie Państwowego Nadzoru Sanitarnego i Weterynaryjnego.

Odpowiedzialność za przeprowadzenie tych zabiegów spoczywa na administracji zakładu.

1.16. W wypadku wykrycia po drodze lub podczas przyjęcia do zakładu przetwórstwa mięsnego wąglika w partii zwierząt, transportowanej do zakładu koleją lub transportem drogowym, zwierzęta są poddawane badaniom weterynaryjnym oraz termometrii każdej sztuki. Bydło, owce i kozy, wielbłądy, konie, jelenie z normalną temperaturą ciała, bez oznak choroby, są poddawane kwarantannie, podaje się im surowicę przeciw wąglikową w dawce profilaktycznej oraz bierze się je pod

obserwację weterynaryjną z codzienną termometrią według uznania lekarza weterynarii. Po upływie trzech dni po immunizacji wszystkie zwierzęta z kwarantanny są poddawane termometrii, po czym zwierzęta z normalną temperaturą ciała są kierowane do uboju w ubojni sanitarnej. Trzoda chlewna bez oznak klinicznych choroby z normalną temperaturą ciała jest kierowana do uboju w ubojni sanitarnej.

Zwierzęta wszystkich gatunków, wykazujące oznaki kliniczne choroby, są natychmiast umieszczane w izolatorze, gdzie są one poddawane leczeniu. Po upływie 14 dni od leczenia oraz wobec normalnej temperatury ciała są one kierowane do ubojni sanitarnej celem uboju.

Uwaga: W wypadku stwierdzenia przypadków zachorowania lub śmierci z powodu węgliką wśród zwierząt, które już się znajdują na bazach przetrzymywania przed ubojowym lub zostały doprowadzone do uboju, postępuje się, jak podano wyżej.

1.17. W wypadku zachorowania bydła rogatego na rozedmowego czyraka mnogiego lub śmierci zwierząt z powodu danej choroby wszystkie zwierzęta danej partii podlegają badaniu weterynaryjnemu. Zwierzęta z normalną temperaturą oraz bez oznak klinicznych zachorowania są kierowane do natychmiastowego uboju osobną partią, chore zaś są izolowane oraz poddawane leczeniu. Zwierzęta wyzdrowiałe są przetrzymywane przez 14 dni od momentu stwierdzenia normalnej temperatury, a następnie kierowane do uboju.

1.18. W wypadku wykrycia w partii zwierząt, które zostały przekazane do uboju, chorych lub podejrzanych o zachorowanie na pryszczycę, cała partia zwierząt natychmiast jest kierowana celem uboju do ubojni sanitarnej. W wypadku braku możliwości przetworzenia tych zwierząt w ubojni sanitarnej uboju dokonuje się w ubojni ogólnej w trybie, określonym w p. 1,14 niniejszych Przepisów. Oceny sanitarnej mięsa oraz innych produktów uboju dokonuje się w trybie, określonym w p. 3.1.7.1.

W wypadku dostarczenia do zakładu przetwórstwa mięsnego zwierząt, które chorowały na pryszczycę oraz zostały wysłane z gospodarstw w pierwszych 3 miesiącach po zdjęciu z gospodarstwa kwarantanny, a także zwierząt, zaszczepionych przeciwko pryszczycy szczepionką inaktywowaną i kierowanych do uboju w ciągu 21 dni po szczepieniu, są one przyjmowane oraz kierowane do uboju również osobną partią. Uboju oraz oceny sanitarnej mięsa i produktów uboju dokonuje się w trybie, określonym w p. 3.1.7.2.

Uwaga: W wypadku uboju z konieczności w gospodarstwie zwierząt, które przebyły pryszczycę i zostały ubite przed upływem 2 miesięcy po chorobie, a także zaszczepionych przeciwko pryszczycy i ubitych przed upływem 21 dni po szczepieniu, tusze oraz inne produkty uboju są wykorzystywane wewnątrz danego gospodarstwa w trybie, określonym w p. 3.1.7.2.

1.19. Zwierzęta, pogryzione przez wściekłe zwierzęta, są natychmiast kierowane do uboju.

1.20. W wypadku stwierdzenia w trakcie uboju oznak pomoru bydła rogatego, pomoru wielbłądów, tularemii, melioidozy, tusze wraz ze wszystkimi narządami oraz skórą są niszczone; jednocześnie są podejmowane inne środki, przewidziane przez obowiązujące instrukcje zwalczania tych chorób.

1.21. W wypadku wykrycia w trakcie uboju zwierząt, chorych na choroby zakaźne, wymienione w p. 1.3, postępuje się zgodnie z rozdziałem 3 niniejszych Przepisów.

1.22. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do spożycia mięsa wszystkich gatunków zwierząt gospodarczych oraz dzikich (łownych), które zginęły podczas pożaru, w wypadkach drogowych, zostały zabite przez piorun, prąd elektryczny, zamarły, utonęły itp. Zwłoki takich zwierząt podlegają utylizacji lub, za zgodą lekarza weterynarii (o ile nie uległy one rozkładowi) mogą zostać po wygotowaniu dopuszczone do żywienia trzody chlewnej lub drobiu, a także w postaci surowej lub wygotowanej - do żywienia zwierząt, trzymanych w ośrodku hodowli, ale po obowiązkowym badaniu bakteriologicznym w kierunku obecności salmonelli, a w razie konieczności - czynników innych chorób zakaźnych oraz inwazyjnych, stanowiących zagrożenie dla zwierząt.

## 2. Zasady przeprowadzania badania weterynaryjno-sanitarnego tusz i narządów zwierząt

2.1. Mięso oraz inne produkty uboju zwierząt wszystkich kategorii gospodarstw podlegają obowiązkowej ekspertyzie weterynaryjnej, którą przeprowadza lekarz weterynarii.

Do przeprowadzania ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej tusz oraz narządów w zakładach przetwórstwa mięsnego z procesem ciągłym przetwarzania zwierząt powinny być urządzone następujące stanowiska robocze do badań weterynaryjnych:

na linii przetwarzania bydła rogatego oraz koni - cztery stanowiska robocze do badania: głów, narządów wewnętrznych, tusz, końcowe.;

na linii przetwarzania trzody chlewnej - pięć stanowisk roboczych do badania: podszczękowych (żuchwowych) węzłów chłonnych w kierunku węgla (w wypadku rozbioru tusz z oskórowaniem dany punkt jest umieszczany po odcinku wykrwawiania, a w wypadku obróbki tusz oparzeniem - po piecu do opalania, łącząc miejsce badania w kierunku węgla z miejscem badania głów); głów; narządów wewnętrznych; tusz; końcowe;

na linii przetwarzania owiec i kóz - trzy stanowiska robocze do badania: narządów wewnętrznych; tusz; końcowe.

Celem dokładnego badania tusze, podejrzane o chorobę, są umieszczane na linii odstawczej.

W zakładach przetwórstwa mięsnego, rzeźniach oraz punktach uboju, nie posiadających linii potokowych uboju i rozbioru tusz, głowy, podroby oraz śledziony zwierząt rzeźnych, celem badania weterynaryjnego, powinny być podwieszane na specjalnych wieszakach lub umieszczone na stole.

2.1.1. Miejsca badania weterynaryjnego tusz powinny być wygodne oraz dobrze oświetlone, posiadać urządzenie do rejestracji wykrytych przypadków chorób zwierząt, sterylizatory (do odkażania noży, haków oraz innych narzędzi), umywalki z ciepłą oraz zimną wodą, mydło, zbiorniczki z roztworem dezynfekującym do obróbki rąk oraz ręczniki.

W wypadku braku na linii przetwarzania zwierząt, wyposażonej w taśmociąg, tego czy innego stanowiska roboczego, przewidzianego przez powyższy punkt Przepisów, lub w wypadku braku obsadzenia całego stanowiska roboczego przez odpowiedniego specjalistę służby weterynaryjnej, przetwarzanie zwierząt na tej linii nie jest dopuszczalne. Podczas uboju zwierząt w zakładzie przetwórstwa mięsnego (punkcie uboju) każda tusza bydła rogatego, owiec i kóz, trzody chlewnej oraz koni (oprócz głów owiec i kóz), podroby, jelita, skóra są numerowane tym samym numerem.

2.2. Głowy oraz narządy wewnętrzne powinny być przygotowane przez pracowników zakładu do badania weterynaryjnego zgodnie ze schematem technologicznym oraz następującymi wymaganiami.

2.2.1. Głowy bydła rogatego są oddzielane od tuszy, mocowane na wieszakach za kąć zrośnięcia się gałęzi żuchwy lub chrząstkę pierścieniową, język się podcina w górnej części oraz po bokach w taki sposób, aby nie był on uszkodzony, swobodnie wypadał z przestrzeni międzyszczękowej oraz żeby zostały zachowane wszystkie podlegające badaniu węzły chłonne.

2.2.2. Końskie głowy oddziela się od tuszy oraz po wyciągnięciu języka wyrębuje się przegrodę nosową, zachowując jej całość.

2.2.3. Świńskie głowy są nacinane, pozostawiane przy tuszach aż do zakończenia badania poubojowego, w którym to celu po oskórowaniu lub po oparzeniu głowa jest nacinana od strony karku oraz lewej szczęki z jednoczesnym oddzieleniem stawu szczytowo-potylicznego, wycięciem języka z krtanią z przestrzeni międzyszczękowej, które do czasu zakończenia badania są pozostawiane przy tuszy.

2.2.4. Głowy cieląt, owiec oraz kóz są oddzielane po stawie szczytowo-potylicznym, z pozostawieniem przy tuszy do czasu zakończenia badania narządów wewnętrznych.

Wyjęte z tuszy płuca z tchawicą, serce oraz wątroba, powinny do czasu zakończenia badania weterynaryjnego pozostawać w naturalnym połączeniu między sobą (podroby), i w nich powinny być zachowane węzły chłonne.

Narządy wewnętrzne, wyjmowane na stoły taśmociągu, powinny nadchodzić do lekarza weterynaryjnego do badania jednocześnie z tuszą.

Do czasu zakończenia badania weterynaryjnego tuszy oraz jej narządów, jak podano w p 2.3 (wliczając w to trychinoskopię tusz świńskich) nie wolno usuwać z działu ścinków mięsnych oraz innych produktów uboju, oprócz skór (wszystkich gatunków zwierząt), nóg oraz uszu bydła rogatego, głów oraz nóg owiec i kóz.

2.3. Badanie głów, narządów wewnętrznych oraz tusz odbywa się w następujący sposób.

2.3.1. U bydła rogatego, jeleni.

Głowa: oględziny oraz otwarcie podszczękowych (żuchwowych), przyusznicznych, zagardłowych węzłów chłonnych. Oględziny oraz badanie dotykowe warg i języka. Rozcięcie oraz oględziny mięśni żwaczy warstwami, na całą szerokość, równoległe do ich powierzchni (wielki mięsień żwacz - dwoma nacięciami, skrzydłowy - jednym) z każdego boku (celem wykrycia wągrzycy).

Śledziona: oględziny zewnętrzne oraz w przekroju.

Płuca: oględziny zewnętrzne oraz palpacja wszystkich płatów płucnych. Otwarcie lewego oskrzelowego, tchawiczo-oskrzelowego oraz śródpiersiowego węzłów chłonnych. Rozcięcie oraz oględziny mięszu w miejscach oskrzeli głównych (aspiracja masami paszowymi itp.) oraz w miejscach wykrycia zmian chorobowych.

Serce: otwarcie osierdzia. Oględziny nasierdzia oraz mięśnia sercowego, rozcięcie po krzywiźnie większej prawego oraz lewego oddziałów serca, oględziny stanu wsierdzia oraz krwi; wykonanie 1-2 wzdłużnych oraz jednego poprzecznego, nie na wylot, rozcięć mięśni sercowych (w kierunku wągrzycy, sarkocystozy itp.).

Wątroba: oględziny oraz badanie dotykowe od strony przepony oraz trzewnej. W wypadku zrastania się przepony z wątrobą ta ostatnia jest oddzielana oraz badana w kierunku występowania zmian chorobowych. Rozcięcie i oględziny węzłów chłonnych żyły wrotnej oraz wykonanie od strony trzewnej zgodnie z przebiegiem przewodów żółciowych 2-3 rozcięć nie nawylot.

Nerki: usunięcie z torebki, badanie oraz palpacja, w wypadku wykrycia zmian chorobowych rozcięcie.

Żołądek (przedżołądki): oględziny zewnętrzne błony surowiczej, rozcięcie oraz oględziny węzłów chłonnych. W razie konieczności otwarcie żołądka celem dokonania oględzin błony śluzowej. Oględziny przełyku (w kierunku wągrzycy, sarkocystozy).

Jelita: oględziny od strony błony surowiczej oraz rozcięcie kilku krezkowych węzłów chłonnych.

Wymię: dokładne badanie dotykowe oraz wykonanie jednego-dwóch głębokich równoległych rozcięć. Otwarcie węzłów chłonnych nad wymieniem.

Macica, jądra, pęcherz moczowy, trzustka: oględziny, a w razie konieczności - otwarcie.

Tusza: oględziny powierzchni zewnętrznej oraz wewnętrznej ze zwróceniem uwagi na występowanie guzów oraz innych zmian chorobowych.

W przypadku podejrzenia choroby zakaźnej lub choroby, związanej z zaburzeniem przemiany materii, - otwarcie, według uznania lekarza weterynarii, węzłów chłonnych: szyjnych powierzchownych (przedłopatkowych), pachwinowych (pierwszego żebra oraz właściwie pachwinowego), żebrowo-szyjnych, międzyżebrowych, kranialno-piersiowych, nadrostkowych, lędźwiowych, biodrowych, miednicznych, fałdu kolanowego, powierzchownych pachwinowych kulszowych oraz podkolanowych. W razie konieczności, w celu wykrycia wągrów, dodatkowe rozcięcie wzdłużne mięśni szyi, łopatkowo-łokciowych, lędźwiowych większych, udową grupę mięśni oraz mięśnia przepony.

U cieląt - również oględziny pępownicy oraz w razie konieczności otwarcie stawów kończyn (nadgarstkowych oraz skokowych).

#### 2.3.2. U owiec i kóz

Oględziny narządów wewnętrznych oraz tuszy w ten sam sposób, jak u bydła rogatego. W celach wykrycia zapalenia serowatego węzłów chłonnych dokonuje się oględzin węzłów chłonnych: szyjnych powierzchownych oraz fałdu kolanowego.

#### 2.3.3. Y U trzody chlewnej

Głowa: po wykrowaniu, gdy tusze są obrabiane z oskórowaniem - wykonanie rozcięcia wzdłużnego skóry oraz mięśni w przestrzeni podszczękowej od otworu przyranego w kierunku kąta zrastania się gałęzi żuchwowych, otwarcie oraz oględziny z obu stron podszczękowych (żuchwowych) węzłów chłonnych (w kierunku wąglika oraz gruźlicy). W wypadku obrabiania tusz świńskich bez oskórowania (za pomocą opalania, oparzania) - oględziny podszczękowych węzłów chłonnych oraz innych części głowy po oparzeniu (opalaniu).

Po oskórowaniu lub oparzeniu tuszy na stanowisku badania głów - rozcięcie oraz oględziny przyusznicznych oraz szyjnych węzłów chłonnych, wielkiego oraz skrzydłowego mięśni żwaczy (w kierunku wągrzycy). Oględziny oraz badanie dotykowe języka; oględziny błony śluzowej krtani, nadgłośnia oraz migdałków.

Śledziona: oględziny zewnętrzne, rozcięcie mięszu, w razie konieczności - otwarcie węzłów chłonnych.

Płuca: oględziny zewnętrzne, palpacja oraz rozcięcie oskrzelowych (lewego, prawego oraz środkowego) węzłów chłonnych.

Żołądek, przełyk, jelita, nerki, serce: oględziny oraz badanie takie same, jak u bydła rogatego.

Wątroba: badanie dotykowe oraz oględziny powierzchni przeponowej oraz trzewnej, przewody żółciowe w przekroju poprzecznym od strony trzewnej w miejscu złączenia płatów.

Tusza: oględziny takie same, jak dla bydła rogatego. W celach badania w kierunku wągrzycy, w razie konieczności - rozcięcie oraz oględziny mięśni lędźwiowych, szyjnych, łopatkowo-łokciowych (anconeusów), grzbietowych, kończyny miednicznej oraz przepony.

W wypadku podejrzenia o występowanie procesów zapalnych (ropnie itp.), zlokalizowanych w głębokich warstwach tkanki mięśniowej - wykonanie dwóch-trzech rozcięć wzdłużnych mięśni (w części środkowej szyi).

W wypadku stwierdzenia procesu zapalnego w przedniej części tuszy należy, oprócz podszczękowych (żuchwowych) oraz przyusznicznych węzłów chłonnych, poddać oględzinom grzbietowe powierzchniowe szyjne węzły chłonne.

Wszystkie tusze są obowiązkowo badane w kierunku włośnicy w sposób, określony w punkcie 3.2.4.

#### 2.3.4. U koni, osłów, mułów

Głowa: rozcięcie podszczękowych (żuchwowych) oraz podjęzykowych węzłów chłonnych, oględziny jamy nosowej oraz wyrabanej przegrody nosowej.

Płuca: otwarcie tchawicy, oskrzeli głównych oraz oględziny błony śluzowej. Rozcięcie wszystkich oskrzelowych oraz głębokich szyjnych węzłów chłonnych, rozmieszczonych wzdłuż tchawicy. Dwa rozcięcia skośne prawego oraz lewego płatów płucnych, oględziny oraz palpacja miejsc rozcięć.

Śledziona, wątroba, nerki, jelita, żołądek, serce oraz inne narządy są poddawane oględzinom w ten sam sposób, co i u bydła rogatego.

Tusza: oględziny od strony zewnętrznej oraz wewnętrznej. W wypadku podejrzenia chorób zakaźnych - otwarcie oraz oględziny tych samych węzłów chłonnych tuszy, co i u bydła rogatego. Dodatkowo - oględziny mięśni (od strony wewnętrznej łopatki) w kierunku czerniaka, powierzchni wewnętrznej ścianki trzewnej w kierunku *alfortiosis*.

W wypadku podejrzenia nitkowicy (występowania widocznych zmian chorobowych w postaci rozrostu tkanki ziarninowej, bliznowacenia w okolicy kłabu itp.) - wykonanie ukośnego rozcięcia wzdłużnego mięśni zgodnie z przebiegiem wiązadła potylicznego do wysokości wyrostka kostnego pierwszego kręgu piersiowego.

#### 2.3.5. U wielbłądów.

Wszystkie narządy oraz tusze są poddawane oględzinom w ten sam sposób, co i u bydła rogatego. Przy tym dokonuje się rozcięcia w kilku miejscach oraz oględzin śródpiersiowych węzłów chłonnych, wyciągniętych w postaci ciągłego pasma wzdłuż śródpiersia.

2.3.6. Badania weterynaryjno-sanitarne drobiu, królików, zwierząt dzikich oraz łownych, a także oceny sanitarnej mięsa oraz wszystkich innych produktów ich uboju dokonuje się w sposób, określony w rozdziałach 4 oraz 5.

2.4. Podczas badania tusz oraz narządów wewnętrznych (wątroby, serca, nerek) rozcięcia na nich wykonuje się w taki sposób, aby możliwie zachować wygląd handlowy produktu.

Wyniki ekspertyzy weterynaryjnej mięsa oraz produktów mięsnych, badań w kierunku włośnicy, bakteriologicznych, <podczas> uboju zwierząt w ubojni sanitarnej są rejestrowane w dziennikach według ustalonego wzoru, zgodnie z instrukcją ewidencji weterynaryjnej oraz sprawozdawczości weterynaryjnej.

2.5. We wszystkich wypadkach, gdy w odpowiednich punktach niniejszych Przepisów nic się nie mówi o ograniczeniach wypuszczania mięsa oraz poszczególnych produktów, o konieczności dezynfekcji skór itp., są one wypuszczane bez ograniczenia.

2.6. Znakowania mięsa wszystkich gatunków zwierząt dokonuje się zgodnie z obowiązującą Instrukcją znakowania mięsa.

2.7. We wszystkich wypadkach wykrycia podczas ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej tusz i narządów zmian, charakterystycznych dla chorób zakaźnych oraz inwazyjnych, zabiegi weterynaryjno-sanitarne (dezynfekcja pomieszczeń, wyposażenia itp.) są przeprowadzane zgodnie z obowiązującymi instrukcjami Ministerstwa Rolnictwa ZSRR, Ministerstwa Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego ZSRR, wytycznymi służby weterynaryjnej.

### 3. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna tusz i narządów wewnętrznych



### 3.1. Choroby zakaźne

3.1.1. Wąglik. W wypadku podejrzenia wąglika dalszy ubój zwierząt jest wstrzymywany. Z podejrzonej tuszy pobiera się kawałki śledziony, zmienione fragmenty tkanki oraz chorobowo zmienione węzły chłonne i kieruje się do laboratorium celem badania bakterioskopowego, oraz bakteriologicznego. Do momentu otrzymania wyników badań tusza oraz wszystkie produkty uboju są izolowane w odosobnionym miejscu.

3.1.1.1. W wypadku rozpoznania podczas badania bakterioskopowego wąglika tusza wraz z narządami oraz skórą, nie czekając na wyniki badania bakteriologicznego, są kierowane do zniszczenia (przez spalanie) z zachowaniem obowiązujących przepisów weterynaryjno-sanitarnych.

Wszystkie pozbawione przynależności produkty (nogi, uszy, wymię, krew itp.), pozyskane z uboju innych zwierząt, zmieszane z produktami uboju od chorego na wąglika zwierzęcia, są spalane.

Skóry zwierząt zdrowych, które miały styczność ze skórą zwierzęcia, chorego na wąglika, podlegają dezynfekcji w sposób, przewidziany przez obowiązującą Instrukcję dezynfekcji surowców pochodzenia zwierzęcego oraz zakładów ich zbiórki, przechowywania i obróbki.

Uwaga. We wszystkich wypadkach, gdy w Przepisach jest mowa o konieczności dezynfekcji skór, podlegają one dezynfekcji zgodnie ze wspomnianą Instrukcją.

Po usunięciu tuszy oraz innych produktów uboju, chorobowo zmienionych przez wąglika, w ubojni natychmiast przeprowadza się dezynfekcję zgodnie z Instrukcją o zabiegach przeciwko wąglikowi. Pracownicy są poddawani profilaktyce doraźnej wąglika zgodnie z Instrukcją oraz wskazówkami metodycznymi odnośnie diagnostyki klinicznej, profilaktyki i leczenia wąglika u ludzi, zatwierdzoną przez Ministerstwo Zdrowia ZSRR.

Inne tusze oraz produkty uboju, podejrzane o skażenie laseczkami wąglika w trakcie procesu technologicznego, są natychmiast unieszkodliwiane przez wygotowywanie, lecz nie później, niż w 6 godzin od momentu uboju, w otwartych kotłach w ciągu 3 godzin od rozpoczęcia wrzenia, a w zamkniętych kotłach przy ciśnieniu pary 0,5 MPa - w ciągu 2,5 g. W wypadku braku możliwości przeprowadzenia odkażania w powyższych terminach tusze te powinny zostać odizolowane w pomieszczeniu z temperaturą nie wyższą, niż 10 st. Celsjusza, a następnie skierowane do odkażania, jak podano wyżej, ale nie później, niż w 48 godzin od momentu uboju. Jeżeli jest to niewykonalne, wtedy tusze oraz produkty uboju, podlegające odkażaniu, powinny być skierowane do utylizacji lub spalania.

Tusze oraz produkty uboju, skażenie których laseczkami wąglika w trakcie procesu technologicznego jest wykluczone, są wypuszczane bez ograniczenia.

3.1.1.2. W wypadku negatywnego wyniku badania bakterioskopowego tusza, podejrzana o zarażenie wąglikiem, jest pozostawiana w izolacji aż do otrzymania orzeczenia o wynikach badania bakteriologicznego; o konieczności przeprowadzenia innych zabiegów w dziale (dezynfekcji itp.) decyduje lekarz weterynarii.

W wypadku potwierdzenia przez badanie bakteriologiczne diagnozy wąglika z tuszami oraz innymi produktami uboju, podejrzany o skażenie laseczkami wąglika, postępuje się w ten sam sposób, jak jest to określone w podpunkcie 3.1.1.1 niniejszego punktu.

3.1.2. Szelestnica, obrzęk złośliwy, bradsot, zakaźna enteroksemia owiec. Tusza wraz z narządami oraz skórą jest spalana..

Wszystkie pozbawione przynależności produkty (nogi, wymię, uszy, krew itp.), pozyskane z uboju innych zwierząt, zmieszane z produktami uboju od zwierząt, u których stwierdzono powyższe choroby, lub jeżeli miały one styczność z nimi (w tym tusze), są spalane.

3.1.3. Nosacizna, botulizm, epizootyczne zapalenie naczyń chłonnych koni, zołży. W wypadku stwierdzenia nosacizny, botulizmu, epizootycznego zapalenia naczyń chłonnych tusze wraz z narządami wewnętrznymi oraz skórą są poddawane zniszczeniu. Wszystkie tusze, podejrzane o skażenie zarazkami nosacizny oraz epizootycznego zapalenia naczyń chłonnych w trakcie procesu technologicznego, są wypuszczane po wygotowaniu, a narządy wewnętrzne kierowane do utylizacji; tak samo się postępuje również z tuszami w wypadku braku możliwości ich wygotowania. Tusze, skażone w trakcie procesu technologicznego zarazkami botulizmu, są kierowane do utylizacji.

W wypadku stwierdzenia zołży głowa oraz narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, a tusza jest wypuszczana bez ograniczenia, o ile podczas badania bakteriologicznego nie wyizolowano salmonelli lub zarazków zołży. W wypadku

wyzolowania z tuszy salmonelli lub paciorkowca zółzowego jest ona kierowana do wygotowania.

Uwaga. We wszystkich wypadkach, gdy w Przepisach jest mowa o skierowaniu tusz (tuszek drobiowych), produktów uboju do wygotowania, przetwarzania na konserwy, a tłuszczu - na przetapianie, należy kierować się p. 11.3.1, 11.3.2, 11.5.4.

#### 3.1.4. Gruźlica

3.1.4.1. Wycięzione tusze w wypadku wykrycia w nich jakiegokolwiek formy dotknięcia przez gruźlicę narządów lub węzłów chłonnych, a także tusze, niezależnie od stanu utuczenia, narządy wewnętrzne (w tym również jelita), przy uogólnionym procesie gruźliczym, tzn. gdy jednocześnie są chorobowo zmienione narządy piersiowe oraz brzuszne z regionalnymi węzłami chłonnymi, są kierowane do utylizacji.

3.1.4.2. Tusze o normalnym stanie utuczenia (oprócz tusz świńskich) w wypadku dotknięcia przez gruźlicę w węźle chłonnym, w jednym z narządów wewnętrznych lub innych tkankach, a także narządy nie dotknięte zmianami są kierowane do wygotowania lub do przetwarzania na konserwy. Tłuszcz wewnętrzny jest przetapiany.

Chorobowo zmienione przez gruźlicę narządy oraz tkanki, niezależnie od postaci zmian chorobowych, są kierowane do utylizacji.

Uwaga. Nie dotknięte przez gruźlicę jelita są kierowane do wykorzystania w danym zakładzie jako osłonki w produkcji kiełbas parzonych, a w wypadku braku takiej możliwości - kierowane do produkcji pasz suchych.

3.1.4.3. W wypadku wykrycia w tuszach świńskich zakażenia gruźlicą w postaci ognisk zwapnionych jedynie w podszczękowych węzłach chłonnych te ostatnie są usuwane, głowa wraz z językiem jest kierowana do wygotowania, tusza, narządy wewnętrzne oraz jelita są wypuszczane bez ograniczenia. W wypadku zakażenia gruźlicą jedynie krezkowych węzłów chłonnych do utylizacji są kierowane jelita, a tusza oraz inne narządy wewnętrzne są wypuszczane bez ograniczenia.

W wypadku wykrycia w jednym z powyższych węzłów chłonnych zakażeń w postaci serowatych, niezwapnionych ognisk lub zakażeń gruźlicą (niezależnie od ich wyglądu) jednocześnie w podszczękowych oraz krezkowych węzłach chłonnych, te ostatnie są usuwane, jelita są kierowane do utylizacji, a tusza oraz pozostałe narządy - do wygotowania lub przetwarzania na konserwy, jak jest to określone w podpunkcie 3.1.4.3.

W wypadku wykrycia w węzłach chłonnych tusz świńskich zakażeń paragrafu gruźliczych, wywołanych przez maczugowce z rodziny *Corynebacterium*, tusza oraz narządy są wypuszczane bez ograniczenia po usunięciu dotkniętych węzłów chłonnych.

W wypadku wykrycia w węzłach chłonnych tusz świńskich lub w jelitach zakażeń paragrafu gruźliczych, wywołanych przez nietypowe prątki z rodzaju *Mycobacterium* typu ptasiego, z tuszami oraz narządami postępuje się, jak jest to określone w niniejszym podpunkcie.

3.1.4.4. W wypadku wykrycia zakażenia gruźlicą w kościach wszystkie koście szkieletu są kierowane do utylizacji, a mięso (wobec braku zarażenia gruźlicą) - do wygotowania lub przetwarzania na konserwy.

3.1.4.5. Podczas uboju zwierząt, reagujących na tuberkulinę, ocena sanitarna mięsa oraz innych produktów jest przeprowadzana w zależności od wykrycia zakażenia gruźlicą. W wypadku, gdy zakażenia gruźlicą w węzłach chłonnych, tkankach oraz narządach nie wykryto, tusza oraz inne produkty uboju są wypuszczane bez ograniczenia.

3.1.5. Gruźlica rzekoma. Tusze oraz narządy wewnętrzne w wypadku występowania wycięczenia oraz licznych zmian chorobowych w węzłach chłonnych lub wykrycia procesu rzekomogruźliczego w mięśniach są kierowane do utylizacji.

W wypadku braku wycięczenia oraz występowania zmian chorobowych jedynie w narządach wewnętrznych lub węzłach chłonnych, narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, a tusza oraz inne produkty uboju są wypuszczane bez ograniczeń.

3.1.6. Choroba Johnego. W wypadku występowania zmian chorobowych w jelitach, krezkowych węzłach chłonnych, krtani, przestrzeni międzyszczękowej (obrzęki), głowa, narządy, chorobowo zmienione, oraz jelita wraz z krezką są kierowane do utylizacji, a tusza oraz inne produkty uboju są wypuszczane bez ograniczenia.

Wycięzione tusze oraz narządy w wypadku występowania w nich powyższych zmian chorobowych są kierowane do utylizacji.

#### 3.1.7. Pryszczycza.

3.1.7.1. Mięso oraz inne produkty, pozyskane z uboju zwierząt chorych oraz podejrzanych o zachorowanie na pryszczycę, znajdujących się w tej samej partii, jak jest to określone w p. 1.18 niniejszych Przepisów, są kierowane do przetwarzania na parzone lub parzono-wędzone gatunki kiełbas, parzone wyroby garmażeryjne lub konserwy

W wypadku braku możliwości przetworzenia mięsa na powyższe wyroby, jest ono odkażane przez wygotowanie. Wypuszczanie mięsa oraz innych produktów uboju w stanie surowym jest zabronione.

W wypadku występowania drobnych, licznych lub wielkich ognisk martwiczych w wielu mięśniach (kończynach miednicznych oraz piersiowych, obręcza kończyny górnej itp.), a także w wypadku skomplikowanych form pryszczycy, którym towarzyszyło zapalenie zgorzelińowe lub ropne kończyn, wymienia oraz innych narządów, <tusza oraz organy> są kierowane do utylizacji.

W wypadku występowania w mięśniach pojedynczych ognisk martwiczych chorobowo zmienione części mięśni są kierowane do utylizacji, a sprawa zasad wykorzystania narządów oraz pozostałego mięsa powinna się rozstrzygać w zależności od wyników badania bakteriologicznego, jak jest to określone w p. 10.5.

W wypadku, gdy zakład nie prowadzi produkcji wędlin lub konserw, powyższe tusze oraz podroby są dopuszczane do odtransportowania do najbliższego zakładu produkcji wędlin lub konserw mięsnych w obrębie obwodu, kraju, republiki, lecz wyłącznie z zezwolenia organów weterynaryjnych (obwodu, kraju, republiki) oraz pod warunkiem przestrzegania obowiązujących przepisów weterynaryjno-sanitarnych.

Koście są wypuszczane z zakładu dopiero po ich wygotowaniu w ciągu 2,5 godzin lub przetwarzane na pasze suche pochodzenia zwierzęcego w tym samym zakładzie.

Jelita, przełyk, pęcherze moczowe podlegają obróbce technologicznej osobno od innych surowców, z następnym płukaniem od wewnątrz i od zewnątrz 0,5% roztworem formaldehydu lub moczeniem w nasyconym roztworze soli kuchennej z dodatkiem 0,08-procentowego kwasu octowego: jelita - w ciągu 4 godzin, przełyki oraz pęcherze moczowe - w ciągu 24 godzin. Powyższe produkty, nie odkażone w podany sposób, są kierowane do utylizacji.

Dozwolone jest wykorzystywanie błon śluzowych żołądków świń oraz trawieńców bydła rogatego do uzyskiwania pepsyny w tym samym zakładzie.

Krew jest wykorzystywana do produkcji suchej albuminy, jeżeli zakłady przetwórstwa mięsnego są wyposażone w instalacje do suszenia, zapewniające obróbkę produktu gotowego podczas wyjścia go z instalacji do suszenia przy temperaturze nie niższej, niż 65 stopni.

W wypadku braku takich instalacji krew podlega wygotowaniu, jak jest to określone niżej.

Zbiórka surowców wewnątrzwydzielniczych (przysadek, nadnerczy, trzustek, tarczyc, gruczołów przytarczycznych), rdzeni kręgowych i żółci od zwierząt, chorych oraz tych, które przebyły pryszczycę, a także zaszczepionych szczepionką, przed upływem terminów, określonych w p. 1.4 niniejszych Przepisów, jest zabroniona. Dozwolone jest wykorzystywanie w tym samym zakładzie surowców wewnątrzwydzielniczych od zwierząt, podejrzanych o zarażenie pryszczycą, do produkcji wewnątrzwydzielniczych preparatów leczniczych (insuliny, kapolonu, cholesterolu, adrenaliny, hormonu adrenokortykotropowego).

Wszystkie odpady z ubojni, przeznaczone do wykorzystywania do żywienia zwierząt (w tym krew, fibryna itp.) są wypuszczane dopiero po wygotowaniu z doprowadzeniem temperatury wewnątrz masy minimum do 80 st. Celsjusza w ciągu 2 godzin lub przetwarzane w tym samym zakładzie na pasze suche pochodzenia zwierzęcego.

Skóry od zwierząt chorych, podejrzanych o chorobę oraz podejrzanych o zarażenie, podlegają dezynfekcji. Skóry, zdjęte z tusz przed wykryciem pryszczycy, a także skóry od zwierząt zdrowych, które nie miały styczności ze skórą zarażonymi, mogą być wysyłane z zakładu przetwórstwa mięsnego bez dezynfekcji osobnymi wagonami lub samochodami bezpośrednio do zakładów garbarskich, pomijając bazy przeładunkowe.

Rogi, kopyta, włosie, szczecina są dezynfekowane 1% roztworem formaldehydu, po czym wypuszczane bez ograniczeń.

3.1.7.2. Tusze oraz wszystkie inne produkty, pozyskane z uboju zwierząt, które przebyły pryszczycę i zostały skierowane do uboju przed upływem 3 miesięcy po wyzdrowieniu oraz zdjęciu z gospodarstwa kwarantanny, a także od zwierząt, zaszczepionych szczepionką inaktywowaną przeciwko pryszczycy, w ciągu 21 dni w niebezpiecznych pod względem pryszczycy obwodach, jak jest to określone w p. 1.18 niniejszych Przepisów, są wypuszczane bez ograniczenia, ale zabrania się wywożenia ich poza obręb obwodu, kraju, republiki. W obrębie republiki związkowej produkty te mogą być wwożone do innych obwodów, ale wyłącznie z zezwolenia Zarządu Głównego Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa republiki związkowej. Zbiórka surowców wewnątrzwydzielniczych od takich zwierząt, jak jest to określone w p. 3.1.7.1, jest zabroniona.

W wypadku gdy od czasu zdjęcia z gospodarstwa kwarantanny upłynęło powyżej 3 miesięcy, dozwolone jest wysyłanie zwierząt, które przebyły pryszczycę, do zakładu przetwórstwa mięsnego, a mięso oraz inne produkty uboju w tym przypadku są realizowane bez ograniczeń w obrębie państwa.

3.1.7.3. W wypadku uboju z konieczności w gospodarstwie zwierząt, chorych na pryszczycę, mięso oraz inne produkty ich uboju są wykorzystywane dopiero po wygotowaniu oraz wyłącznie w tym samym gospodarstwie. Wywóz ich w stanie surowym poza gospodarstwo jest zabroniony. Skóry, rogi, kopyta, włosie oraz szczecina podlegają dezynfekcji.

#### 3.1.8. Bruceloza.

3.1.8.1. Mięso, pozyskane z uboju zwierząt wszystkich gatunków, u których występowały oznaki kliniczne lub patologiczne brucelozy, jest wypuszczane po wygotowaniu.

Mięso, pozyskane z uboju bydła rogatego oraz trzody chlewnej, reagujących na brucelozę, lecz nie posiadających oznak klinicznych brucelozy lub zmian anatomopatologicznych w mięsie oraz narządach, jest wypuszczane bez ograniczeń.

Mięso, bydła rogatego oraz trzody chlewnej, reagujących na brucelozę, które nadeszły z gospodarstw (farm), niebezpiecznych pod względem brucelozy kóz i owiec (*melitensis*), podlegają przetwarzaniu na kiełbasę lub konserwy z przestrzeganiem warunków, wymienionych w punktach 11.5.1, 11.5.2, 11.6. W świadectwie weterynaryjnym powinna być odpowiednia adnotacja na ten temat.

Mięso, pozyskane z uboju owiec oraz kóz reagujących na brucelozę, podlega przetwarzaniu na kiełbasy lub konserwy z przestrzeganiem warunków, o których mowa wyżej.

3.1.8.2. Koście, pozyskane podczas trybowania mięsa wszystkich gatunków zwierząt z oznakami klinicznymi lub anatomopatologicznymi brucelozy, a także z tusz owiec oraz kóz, reagujących na brucelozę, są kierowane do wytapiania tłuszczu spożywczego lub produkcji pasz suchych pochodzenia zwierzęcego.

3.1.8.3. Realizacja w stanie surowym głów, wątroby, serca, płuc, nerek, żołądków oraz innych narządów wewnętrznych, pozyskanych z uboju zwierząt wszystkich gatunków, które reagują na brucelozę lub posiadają oznaki brucelozy, jest zabroniona; są one wypuszczane po wygotowaniu lub kierowane do przetwarzania na kiełbasy lub inne wędliny parzone.

3.1.8.4. Krowie oraz świńskie uszy i nogi, krowie wargi oraz świńskie ogony przed wygotowaniem powinny być oparzone lub opalone, baranie oraz świńskie głowy - opalone, żołądki - oparzone.

3.1.8.5. Wymię od krów, owiec oraz kóz, reagujących na brucelozę, lecz nie posiadających oznak klinicznych brucelozy oraz zmian anatomopatologicznych w tuszy oraz narządach, jest wypuszczane po wygotowaniu, a w wypadku występowania oznak klinicznych brucelozy lub zmian anatomopatologicznych - kierowane do utylizacji.

3.1.8.6. Jelita, przełyki oraz pęcherze moczowe, pozyskane od zwierząt, reagujących na brucelozę, są wytrzymywane w 1% roztworze soli, zawierającym 0,5% kwasu solnego, w ciągu 48 godzin przy temperaturze 15-20 °C i współczynniku kąpielowym 1:2. Jelita, przełyki oraz pęcherze moczowe, pozyskane ze zwierząt, chorych klinicznie na brucelozę, podlegają utylizacji.

3.1.8.7. Dozwolone jest wykorzystywanie krwi ze zwierząt klinicznie chorych oraz reagujących podczas badania na brucelozę do produkcji pasz suchych pochodzenia zwierzęcego lub produktów technicznych.

3.1.8.8. Skóry, rogi, kopyta, pozyskane z uboju wszystkich gatunków zwierząt, chorych klinicznie na brucelozę oraz reagujących na brucelozę kóz i owiec (*Melitis*), są wypuszczane po dezynfekcji.

3.1.9. Leptospiroza, gorączka Q, poronienia clamydiozowe (enzootyczne) u zwierząt. Jeżeli została rozpoznana leptospiroza oraz występują zmiany zwyrodnieniowe mięśni lub żółtowość, nie znikająca w ciągu 2 dób, tusze oraz narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji. W wypadku braku zmian zwyrodnieniowych w mięśniach, lecz wobec występowania w nich żółtowości, znikającej w ciągu 2 dób, tusza, a także narządy wewnętrzne, nie posiadające zmian anatomopatologicznych, są wypuszczane po wygotowaniu. Jelita oraz organy ze zmianami patologicznymi, są kierowane do utylizacji.

W wypadku rozpoznania gorączki Q, poronienia clamydiozowego (enzootycznego) u zwierząt, tusza oraz nie posiadające zmian narządy są wypuszczane po wygotowaniu, natomiast narządy, chorobowo zmienione, oraz krew są kierowane do utylizacji.

W wypadku chlamydiozy zwierząt jelita, przełyk, pęcherz moczowy wobec braku w nich zmian anatomopatologicznych są wykorzystywane po obróbce 0,5% roztworem formaldehydu w ciągu 30 min. Koście są poddawane wygotowaniu przez 2,5 g.

Tusze oraz inne produkty, pozyskane z uboju zwierząt, jedynie pozytywnie reagujących podczas badania na leptospirozę, poronienia clamydiozowe (enzootyczne), gorączkę Q, tzn. w wypadku braku u nich oznak klinicznych lub zmian anatomopatologicznych w tkance mięśniowej, są wypuszczane bez ograniczeń.

Skóry, włosie, rogi oraz kopyta, pozyskane z uboju zwierząt, chorych klinicznie na leptospirozę, poronienia clamydiozowe (enzootyczne) lub gorączkę Q, są wypuszczane po dezynfekcji.

3.1.10. Promienica. W wypadku dotknięcia przez promienicę jedynie węzłów chłonnych głowy są one usuwane, a głowa jest kierowana do wygotowania. W wypadku zmian chorobowych w kościach oraz umięśnieniu głowy ta ostatnia jest w całości kierowana do utylizacji.

W wypadku ograniczonego dotknięcia przez promienicę narządów wewnętrznych oraz języka są one wypuszczane po usunięciu dotkniętych zmianami miejsc, natomiast w wypadku rozległych zmian chorobowych w narządach wewnętrznych oraz języku są one kierowane do utylizacji.

W wypadku rozległego procesu rozwoju promienicy ze zmianami chorobowymi w kościach, narządach wewnętrznych, umięśnieniu, tusza wraz ze wszystkimi narządami jest kierowana do utylizacji.

3.1.11. Pomór świń, róża, choroba Aujeszky'ego, pastereloza (posocznica krwotoczna), listerioza, salmonelloza. Zabrania się wypuszczania w stanie surowym tusz i produktów uboju od zwierząt chorych oraz podejrzanych o zachorowanie na powyższe choroby. Świnie, zaszczepione przeciwko pomorowi, które przed ubojem miały podwyższoną temperaturę, lub u których po uboju wykryto zmiany anatomopatologiczne narządów wewnętrznych, podczas oceny sanitarnej są traktowane tak samo, jak chore na pomór.

W wypadku występowania zwyrodnieniowych lub innych patologicznych zmian w mięśniach (ropni itp.) tusza wraz z narządami wewnętrznymi jest kierowana do utylizacji.

W wypadku braku zmian patologicznych w tuszy oraz w narządach wewnętrznych decyzja o wykorzystaniu jest podejmowana po badaniu bakteriologicznym (z wyjątkiem listeriozy) w kierunku salmonelli. Przy tym w wypadku wykrycia w mięsie lub narządach wewnętrznych salmonelli narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji lub poddawane zniszczeniu, a tusze wypuszczane po wygotowaniu lub kierowane do produkcji konserw.

W wypadku braku salmonelli dozwolone jest przetwarzanie tuszy, słoniny oraz narządów wewnętrznych na kielbasy parzone, parzono-wędzone oraz konserwy lub kierowanie do wygotowania. W wypadku róży, pasterelozy oraz listeriozy dozwolone jest dodatkowo wykorzystywanie również do produkcji kielbas parzonych, boczków oraz karczku parzono-wędzonego.

Dotknięte zmianami patologicznymi narządy wewnętrzne, jelita oraz krew, a także głowy od chorych na listeriozę zwierząt we wszystkich przypadkach są kierowane do utylizacji z obróbką przy temperaturze nie niższej, niż 100 °C, lub do wygotowania w takiej samej temperaturze w ciągu 1 g.

Skóry są dezynfekowane.

3.1.12. Zakaźne zanikowe zapalenie nosa. W wypadku podejrzenia o zachorowanie głowa celem oględzin jest przerabiana wzdłuż na dwie połowy. Dokonuje się oględzin dróg, doprowadzających powietrze: w wypadku wykrycia procesów zapalnych oraz martwiczych na błonie śluzowej jamy nosowej, zaniku małżowin głowa z językiem, tchawica oraz płuca są kierowane do utylizacji. Tusza oraz inne narządy wewnętrzne (wątroba, nerki, śledziona itp.) w wypadku braku w nich zmian zwyrodnieniowych są wypuszczane bez ograniczeń.

3.1.13. Zakaźne zapalenie nosa i tchawicy, paragrypa-3, wirusowa biegunka, infekcja adenowirusowa. Zabrania się wypuszczania w stanie surowym tusz, wszystkich podrobów, pozyskanych z uboju bydła rogatego chorego lub podejrzanego o zachorowanie na te choroby.

Mięso oraz podroby, uznane na podstawie wyników ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej za zdatne do spożycia, są kierowane do przetwarzania na kiełbasy parzone oraz parzono-wędzone, chlebki mięsne oraz konserwy według obowiązującej technologii z zachowaniem warunków przetwarzania, przewidzianych przez p. 11.5.1, 11.5.2, 11.6.

W wypadku występowania zmian anatomopatologicznych w tuszy oraz narządach wewnętrznych przeprowadzane są badania bakteriologiczne. W wypadku wykrycia salmonelli narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, a tusze - wypuszczane po wygotowaniu lub kierowane do produkcji konserw oraz chlebków mięsnych. Głowa, tchawica, przełyk, pęcherz moczowy, koście, pozyskane podczas trybowania, krew, organy oraz tkanki ze zmianami patologicznymi, rogi, kopyta są kierowane do utylizacji.

Skóry są dezynfekowane w roztworze nasyconym soli kuchennej z dodatkiem 1%-go roztworu kwasu solnego (w przeliczeniu na HCl) w ciągu 24 g. przy temperaturze roztworu dezynfekującego 15-18 stopni Celsjusza oraz współczynniku kąpielowym 1:4. Zubożniania dokonuje się w roztworze, zawierającym 6% soli kuchennej, do którego się dodaje na raty po 0,5% sody kalcynowanej do masy surowca aż do zakończenia zubożniania; zakończenie zubożniania jest ustalane za pomocą wskaźników.

Włosie jest dezynfekowane w parowych komorach dezynfekcyjnych w temperaturze 109-111 st. C w ciągu 30 min.

3.1.14. Zaraza płucna bydła, zakaźna bezmleczność u owiec, zakaźna pleuropneumonia kóz. Tusze oraz nie dotknięte zmianami narządy wewnętrzne są kierowane do wygotowania lub do przetwarzania na kiełbasy parzone bądź konserwy. Organy ze zmianami patologicznymi są kierowane do utylizacji. Jelita po obróbce oraz konserwacji przez zasolenie są wykorzystywane na zasadach ogólnych.

Skóry, zdjęte z bydła rogatego, chorego na zarazę płucną bydła, oraz kóz, chorych na zakaźną pleuropneumonię, są dezynfekowane.

3.1.15. Teżec. Głowa, tusza oraz inne produkty uboju są kierowane do utylizacji.

3.1.16. Złośliwa gorączka nieżyłowa bydła rogatego, zapalenie mózgu i rdzenia koni. Tusze są kierowane do wygotowania, a głowy oraz chorobowo zmienione narządy - do utylizacji. Skóry są dezynfekowane.

3.1.17. Anemia zakaźna koni. Tusza oraz produkty uboju, pozyskane od zwierząt chorych, są kierowane do utylizacji. Zwierzęta, które nie posiadają oznak klinicznych, lecz podczas badania immunologicznego dają wyniki pozytywne lub dwukrotnie z odstępem w 7-20 dni wątpliwe, są zabijane w ubojni sanitarnej, a tusze są wykorzystywane po odkażeniu przez wygotowanie lub kierowane do produkcji chlebków mięsnych oraz konserw. Głowa, koście oraz narządy wewnętrzne są utylizowane. Skóry są dezynfekowane.

3.1.18. Wirusowe zapalenie żołądka i jelit świń. Mięso oraz podroby świń chorych, podejrzanym o zachorowanie oraz podejrzanym o zakażenie, są kierowane do produkcji kiełbas parzonych, parzono-wędzonych oraz konserw. W wypadku braku możliwości przetworzenia na wyroby masarskie mięso oraz podroby są odkażane przez wygotowywanie.

Mięso oraz podroby ze zwierząt, które przebyły chorobę, w wypadku braku zmian patologicznych, jest wypuszczane bez ograniczeń. Głowa, nogi oraz ogon od tych zwierząt są wykorzystane do produkcji salcesonu oraz galarety lub poddawane wygotowaniu, jak jest to określone w p. 11.3.1.

Jelita, pęcherze moczowe oraz przełyki od świń chorych są utylizowane. Jelita, pęcherze moczowe oraz przełyki od zwierząt, które są podejrzanym o

zachorowanie, podejrzenie o zakażenie lub przebyły chorobę, są wykorzystywane jako osłonki w produkcji kielbas parzonych po uprzedniej ich obróbce 0,5-procentowym roztworem formaldehydu w ciągu jednej godziny z następnym splukaniem wodą.

Koście po wytopieniu tłuszczu, krew, racice są przetwarzane na pasze pochodzenia zwierzęcego.

Skóry od świń chorych oraz podejrzanych o zachorowanie są dezynfekowane. Skóry zwierząt, które przebyły chorobę, są wypuszczane bez ograniczenia.

3.1.19. Epizootyczne zapalenie mózgu i rdzenia świń (choroba cieszyńska). Wypuszczanie w stanie surowym tusz oraz produktów uboju, pozyskanych z uboju świń chorych, podejrzanych o chorobę oraz podejrzanych o zakażenie jest zabronione.

Mięso oraz inne produkty uboju są przetwarzane na kielbasy parzone, parzono-wędzone bądź konserwy lub kierowane do wygotowania.

Dopuszczalne jest wykorzystywanie głów, nóg oraz ogonów do produkcji salcesonu oraz galarety. Koście, krew, mózgowie oraz rdzeń kręgowy, jelita, żołądki, pęcherze moczowe, przełyki, racice są przetwarzane na pasze suche pochodzenia zwierzęcego.

W wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w mięśniach tusza wraz ze wszystkimi narządami wewnętrznymi jest kierowana do utylizacji lub spalana.

Skóry ze zwierząt nie są zdejmowane, lecz opalane lub oparzane. W zakładach przetwórstwa mięsnego dopuszczalne jest oskórowanie z następną dezynfekcją skór.

3.1.20. Choroba pęcherzykowa świń. Wypuszczanie w stanie surowym mięsa oraz innych produktów, pozyskanych z uboju chorych, podejrzanych o zachorowanie oraz podejrzanych o zakażenie świń, a także ubitych po upływie 6 miesięcy po zdjęciu kwarantanny z gospodarstwa niebezpiecznego, jest zabronione. Są one wykorzystywane do produkcji parzonych, parzono-wędzonych oraz wędzono-pieczonych produktów masarskich, a także konserw, zgodnie z parametrami roboczymi, ustalonymi przez instrukcje technologiczne.

Podroby są wykorzystywane do produkcji salcesonów, galarety kielbas parzonych oraz konserw z przestrzeganiem obowiązujących technologicznych parametrów roboczych.

Koście po wytopieniu tłuszczu, błony śluzowe żołądków, racice są przetwarzane na pasze suche pochodzenia zwierzęcego w tym samym zakładzie, gdzie świnie zostały poddane ubojowi.

Jelita, pęcherze moczowe oraz przełyki są traktowane 0,5-procentowym roztworem formaldehydu w ciągu 1 g. z następnym splukaniem wodą, po czym wykorzystywane wewnątrz zakładu. Surowce jelitowe oraz inne, nie odkażone w powyższy sposób, są kierowane do utylizacji.

Skóry od świń chorych, podejrzanych o zachorowanie oraz podejrzanych o zakażenie, są dezynfekowane.

3.1.21. Ospa. Tusze oraz narządy wewnętrzne bydła rogatego, owiec, kóz oraz świń w wypadku łagodnej postaci choroby oraz zagojenia się krost, są wypuszczane bez ograniczenia po usunięciu (dokonaniu toalety) tkanek ze zmianami chorobowymi, obrzękami.

Tusze, a także produkty uboju owiec, kóz oraz świń w wypadku postaci zlewnej, krwiotocznej oraz zgorzelinowej są kierowane do utylizacji. Skóry są dezynfekowane.

3.1.22. Nekrobakterioza. W wypadku miejscowego procesu patologicznego (zmiany chorobowe w gardzieli, nosie, narządach wewnętrznych lub kończynach) tusza jest wypuszczana bez ograniczeń, a chorobowo zmienione części są kierowane do utylizacji. W wypadku zmian chorobowych w kilku narządach tuszy o zadowalającym stanie utuczenia decyzja o możliwości wykorzystania mięsa oraz narządów wewnętrznych jest podejmowana po przeprowadzeniu badania bakteriologicznego (w kierunku obecności patogenicznej mikroflory ziarenkowcowej, salmonelli itp.).

3.1.23. Choroby zakażne zwierząt młodych (posocznica dwoinkowa, kolibakterioza, paciorkowiec, salmonelloza, czerwotka jagniąt i świń, enzootyczne zapalenie płuc).

W wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w mięśniach tusze oraz produkty uboju są utylizowane.

W wypadku braku zmian patologicznych w tkance mięśniowej narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, a tusze wypuszczane po wygotowaniu.

3.1.24. Zapalenie gruczołów sutkowych, zapalenie błony śluzowej macicy, zapalenie przymacicza. Mięso, pozyskane z uboju krów oraz owiec, chorych na zapalenie gruczołów sutkowych, zapalenie błony śluzowej macicy, zapalenie przymacicza, podlega badaniu w kierunku salmonelli oraz paciorkowców patogenicznych. W wypadku braku salmonelli oraz paciorkowców patogenicznych, a także zmian zwyrodnieniowych w mięśniach mięso jest kierowane do wygotowania lub przetwarzania na kiełbasy oraz konserwy. W wypadku wykrycia paciorkowców mięso jest kierowane do utylizacji.

3.1.25. Stachybotriotoksykoza. w wypadku braku zmian anatomopatologicznych oraz wyniku negatywnego badania w kierunku salmonelli tusza, głowa oraz nogi są wypuszczane bez ograniczenia. W wypadku występowania salmonelli tusza jest kierowana do wygotowania lub produkcji konserw. Narządy wewnętrzne od zwierzęcia chorego oraz tusza, w wypadku wykrycia w niej fragmentów martwiczych, są kierowane do utylizacji.

#### 3.1.26. Białaczka

3.1.26.1. W wypadku zmian chorobowych w mięśniach, węzłach chłonnych tuszy, kilku narządach mięsnych lub w wypadku wykrycia rozrostów (plam) białaczkowych na błonach surowiczych tusza oraz produkty uboju, niezależnie od stanu utuczenia, są utylizowane.

3.1.26.2. W wypadku zmian chorobowych w poszczególnych węzłach chłonnych lub narządach, lecz wobec braku zmian w umięśnieniu szkieletowym, takie węzły chłonne oraz narządy są kierowane do utylizacji, a tusze oraz nie dotknięte zmianami narządy - wykorzystywane w zależności od wyników badania bakteriologicznego. W wypadku wykrycia salmonelli tusza oraz nie dotknięte zmianami narządy są kierowane do wygotowania lub produkcji konserw. W wypadku braku salmonelli tusza oraz nie dotknięte zmianami narządy są kierowane do produkcji wyrobów masarskich, zgodnie z p. 11.5.1. oraz 11.5.2.

3.1.26.3. W wypadku pozytywnego wyniku badania hematologicznego zwierzęcia w kierunku białaczki, lecz wobec braku zmian patologicznych, charakterystycznych dla białaczki, tusza oraz narządy są wypuszczane bez ograniczenia.

#### 3.2. Choroby inwazyjne

3.2.1. Piroplazmozy. Tusze oraz narządy wewnętrzne w wypadku braku żółtowości oraz zmian zwyrodnieniowych są wypuszczane bez ograniczenia, w pozostałych wypadkach postępuje się w sposób, określony w p. 3.3.9 oraz 3.3.10.

3.2.2. Wągrzyca bydła rogatego i świń. W wypadku wykrycia wągów w przekrojach mięśni głowy oraz serca wykonuje się dodatkowo po dwa równoległe rozcięcia mięśni szyi w okolicy karkowej, mięśni łopatkowo-łokciowych, grzbietowych, kończyny miednicznej oraz przepony. Oceny sanitarnej tuszy oraz narządów dokonuje się w sposób zróżnicowany, w zależności od stopnia dotknięcia zmianami.

W wypadku wykrycia na 40 cm kw. przekroju mięśni głowy lub serca oraz chociażby na jednym z przekrojów mięśni tuszy powyżej 3 wągów żywych lub zmarłych, tusza, głowa oraz narządy wewnętrzne (oprócz jelit) są kierowane do utylizacji. Sadło oraz słonina są oddzielane oraz kierowane do przetwarzania do celów spożywczych. Dozwolone jest również odkażanie słoniny przez zamrażanie lub zasolenie w sposób, określony w p. 11.4.1 oraz 11.4.2.

W wypadku wykrycia na 40 cm kw. przekroju mięśni głowy lub serca powyżej 3 wągów żywych lub zmarłych oraz wobec braku lub obecności nie więcej, niż 3 wągów w pozostałych przekrojach powyższych mięśni tuszy, głowa oraz serce są kierowane do utylizacji, a tusza oraz pozostałe narządy (oprócz jelit) - poddawane odkażaniu w jeden ze sposobów, określonych w p. 11.3.1, 11.4.1 oraz 11.4.2.

Sadło oraz słonina są odkażane w podany wyżej sposób. Odkażone przez zamrażanie lub zasolenie tusze bydła rogatego oraz świń są kierowane do produkcji mielonych wyrobów masarskich lub konserw mielonych. Odkażone podroby są kierowane do przetwarzania przemysłowego.

Jelita oraz skóry, niezależnie od stopnia dotknięcia przez wągrzycę, po zwykłej obróbce, są wypuszczane bez ograniczenia.

W wypadku wykrycia wągów cienkoszyjnych (*cysticercosis tenuicollis*) na błonach surowiczych oraz wątrobie są one usuwane, po czym tusze oraz narządy wewnętrzne są wypuszczane bez ograniczenia.

3.2.3 Wągrzyca kóz i owiec. W wypadku nieznacznych zmian chorobowych w tuszach oraz narządach (nie więcej, niż 5 wągów w przekroju o powierzchni 40 cm



kw.) oraz braku zmian w umięśnieniu tusza oraz narządy są kierowane do przetwarzania na parzone wyroby masarskie lub odkażane przez zamrażanie z następnym przetwarzaniem na wyroby masarskie (mielone) lub konserwy mielone. W wypadku znacznych zmian chorobowych w tuszy (powyżej 5 wągrów w przekroju) lub występowania zmian patologicznych w umięśnieniu tusza jest kierowana do utylizacji, a tłuszcz - przetapiany.

3.2.4. Włośnica. Tusze świńskie (oprócz prosiąt w wieku 3 tygodni), a także dzików, borsuków, niedźwiedzi oraz innych zwierząt wszystkożernych, a także nutrii, narażonych na zachorowanie na włośnicę, wykorzystywanych do spożycia, podlegają obowiązkowemu badaniu w kierunku włośnicy. Do badania od każdej tuszy są pobierane 2 próbki (około 60 g każda) z odnóg przepony (na granicy przejścia tkanki mięśniowej w wiązadło), a w wypadku ich braku - z mięśniowej części żebrowej przepony, mięśni międzyżebrowych lub szyjnych. Od każdej próbki bada się nie mniej, niż 12 ścinków.

W wypadku wykrycia w 24 ścinkach na kompresorze chociażby jednego włosienia krętego (niezależnie od jego żywotności) tusza oraz podroby, posiadające tkankę mięśniową, przełyk, jelito proste, a także pozbawione przynależności produkty mięsne są kierowane do utylizacji.

Słonina jest oddzielana oraz przetapiana. Sadło jest wypuszczane bez ograniczenia.

Jelita (oprócz prostego), po zwykłej obróbce, są wypuszczane bez ograniczenia.

Skóry są wypuszczane po usunięciu z nich tkanki mięśniowej. Ta ostatnia jest kierowana do utylizacji.

Uwaga. Do wykrywania włosienia krętego można wykorzystywać metodę zbiorowego przetaczania enzymatycznego w reaktorach (aparaturę AWT [ABT]), zgodnie z obowiązującą Instrukcją.

3.2.5. Bąblowica. W wypadku licznych zmian chorobowych w mięśniach lub narządach wewnętrznych tusza lub narządy są kierowane do utylizacji. W wypadku ograniczonych zmian chorobowych do utylizacji są kierowane jedynie chorobowo zmienione części tuszy oraz narządów. Nie dotknięte zmianami części tuszy oraz organów są wypuszczane bez ograniczenia.

3.2.6. Metastrongilozę, fasciolozę, dikroceliozę, diktiokaulozę, lingwatułozę. Chorobowo zmienione części narządów są kierowane do utylizacji lub poddawane zniszczeniu; nie dotknięte zmianami części narządów wewnętrznych oraz tusz są wypuszczane bez ograniczeń.

W wypadku dotknięcia przez inwazję powyżej 2/3 narządu wewnętrznego jest on w całości kierowany do utylizacji.

3.2.7. Alfortioza. Tusze, pozyskane od chorych na alfortiozę koni, po dokonaniu toalety ognisk zmian chorobowych są wypuszczane bez ograniczenia.

3.2.8. Nitkowica. Tusze oraz narządy, po dokonaniu toalety ognisk zmian chorobowych, są wypuszczane bez ograniczenia. W wypadku skomplikowanego przebiegu nitkowicy z oznakami procesów ropno-martwiczych tusza oraz narządy wewnętrzne podlegają badaniu bakteriologicznemu w kierunku obecności chorobotwórczych gronkowców oraz salmonelli.

3.2.9. Glistnica, paraskarydoza. Tusze oraz narządy w wypadku wyraźnych oznak hydremii podlegają utylizacji. W wypadku braku oznak hydremii mięśni tusze oraz narządy są wypuszczane bez ograniczenia.

3.2.10. Larwy gza. Miejsca, zaognione oraz obrzękłe są poddawane dokładnej toalecie.

3.2.11. Cenuroza. Głowa jest kierowana do utylizacji.

3.2.12. Sarkocystoza. W wypadku wykrycia w mięśniach mięśniaków, ale wobec braku w nich zmian patologicznych tusza oraz narządy są wypuszczane bez ograniczeń.

W wypadku dotknięcia tuszy przez mięśniaki oraz występowania zmian w mięśniach (wycieńczenie, hydremia, odbarwienie, zwapnienie tkanki mięśniowej, zmiany zwyrodnieniowe) tusza oraz narządy są kierowane do utylizacji. Słonina wieprzowa oraz sadło, jelita i skóry zwierząt wszystkich gatunków są wykorzystywane bez ograniczenia.

3.3. Miejscowe i ogólne zmiany patologiczne

3.3.1. W wypadku zaniku poszczególnych narządów, marskości oraz zmian zwyrodnieniowych w narządach, chorobowo zmienione narządy są kierowane do utylizacji.

W wypadku stłuszczenia wątroby ta ostatnia jest kierowana do utylizacji, a decyzja odnośnie możliwości wykorzystania tuszy jest podejmowana w zależności od wyników badania w kierunku salmonelli.

3.3.2. W wypadku pigmentacji (czerniaczki, zaniku brunatnego, barwnikowej marskości wątroby) płuc, wątroby, nerek, mięśni oraz kości tusza wraz z narządami wewnętrznymi jest kierowana do utylizacji. W wypadku pigmentacji poszczególnych fragmentów mięśni są one usuwane oraz kierowane do utylizacji, a tusza kierowana do przetwarzania przemysłowego. W wypadku pigmentacji jedynie w poszczególnych narządach wewnętrznych do utylizacji są kierowane chorobowo zmienione narządy, a tusza jest wypuszczana bez ograniczenia. Dozwolone jest wykorzystywanie do celów spożywczych wątroby w wypadku występowania w niej pigmentacji pochodzenia paszowego pod warunkiem, że nie uległy zmianie jej walory smakowe oraz pigmentacja nie występuje w innych narządach oraz tuszy.

3.3.3. Narządy oraz poszczególne części mięśni ze złoгами w nich soli wapnia, są kierowane do utylizacji.

3.3.4. W wypadku zawałów krwotocznych oraz innych zmian chorobowych w wątrobie, nerkach, śledzionie, płucach, ale wobec braku w nich ognisk ropnych tusza oraz narządy są wypuszczane po usunięciu zmienionych fragmentów tkanki. W wypadku występowania ognisk ropnych w tych narządach są one kierowane do utylizacji, a decyzja odnośnie wypuszczenia tuszy jest podejmowana w zależności od wyników badania bakteriologicznego.

3.3.5. W wypadku świeżych urazów, złamań kości oraz nieznacznych świeżych wylewach krwawych, lecz pod warunkiem, że zwierze bezpośrednio przed ubojem miało normalną temperaturę ciała oraz nie występowały zjawiska o charakterze zapalnym w otaczających tkankach i węzłach chłonnych, wszystkie nasiąknięte krwią i obrzmiałe tkanki są usuwane, a tusza wypuszczana bez ograniczeń.

W wypadku znacznych oparzeń, wylewów krwi ze zjawiskami zapalnymi w węzłach chłonnych oraz oznak procesu septycznego lub w wypadku niewielkich wylewów krwawych w tkance podskórnej, w narządach wewnętrznych, na błonach śluzowych, a także w wypadku obrzęków narządów wewnętrznych oraz części tuszy, oceny weterynaryjno-sanitarnej dokonuje się w sposób, określony w p. 3.6.1. W wypadku wykrycia rozlanej ropowicy, posokowatego zapachu, rozległych martwic, a także licznych złamań oraz rozległych urazów, nie poddających się toalecie, tusza oraz narządy są kierowane do utylizacji.

3.3.6. W wypadku wykrycia w narządach mięsnych licznych ropni chorobowo zmienione narządy są kierowane do utylizacji, a tusza wykorzystywana w zależności od wyników badania bakteriologicznego; w wypadku, gdy ropnie wykryto w węzłach chłonnych oraz mięśniach, tusza jest kierowana do utylizacji.

Tusze baranie w wypadku dotknięcia przez ostnicę, lecz bez ropni oraz innych zmian zapalnych są dopuszczane do wykorzystania bez ograniczeń po poddaniu toalecie chorobowo zmienionych przez ostnicę fragmentów tuszy; w wypadku dotknięcia przez ostnicę oraz występowania ropni oraz innych zjawisk zapalnych tusza jest utylizowana.

3.3.7. Guzy złośliwe i łagodne. Narządy oraz części tuszy, chorobowo zmienione przez nowotwory złośliwe, a także liczne guzy łagodne, są kierowane do utylizacji, a nie dotknięte zmianami części tuszy - do przetwarzania na kielbasy parzone oraz parzono-wędzone lub wypuszczane po wygotowaniu. W wypadku braku możliwości usunięcia dotkniętych części na skutek rozległych zmian chorobowych tusza lub narządy są kierowane do utylizacji.

W wypadku występowania pojedynczych guzów łagodnych chorobowo zmienione części są usuwane, a tusza oraz narządy - wypuszczane bez ograniczeń.

3.3.8. Myopatia, ketozy. W wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w umięśnieniu (odbarwienie, obrzmiałość, zwiększenie objętości, zwiótczenie) tusza wraz z narządami jest kierowana do utylizacji.

W wypadku słabo zauważalnych zmian w mięśniach (kolor biało-różowy, nieznaczne zwiększenie objętości) bądź zmian anatomopatologicznych w narządach lub części umięśnienia szkieletowego tusza oraz narządy wewnętrzne są badane w kierunku salmonelli. W wypadku wykrycia salmonelli w mięśniach lub narządach tusza jest kierowana do odkażania przez wygotowanie, a narządy wewnętrzne - do utylizacji; w wypadku wyniku negatywnego badania bakteriologicznego w kierunku salmonelli tusza oraz nie dotknięte zmianami narządy są kierowane do przetwarzania przemysłowego (na kielbasy parzone oraz parzono-wędzone oraz konserwy), a narządy chorobowo zmienione - do utylizacji.

3.3.9. Wycieńczenie. W wypadku słabego stopnia wycieńczenia (braku widocznych zmian anatomopatologicznych) mięso oraz narządy są wypuszczane bez ograniczenia.

W wypadku średniego oraz wysokiego stopnia wycieńczenia z występowaniem obrzęku galaretowatego w miejscach złogów tłuszczu, niezależnie od przyczyn, które spowodowały wycieńczenie, lub przy takich samych obrzękach w tkance mięśniowej, zaniku lub zmianach zwyrodnieniowych mięśni oraz obrzmiałości węzłów chłonnych, tusza oraz narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji

3.3.10. W wypadku żółtawości wszystkich tkanek tuszy, nie znikającej w ciągu 2 dób, występowania gorzkiego posmaku oraz zapachu fekaliiów podczas próby przez gotowanie tusza jest kierowana do utylizacji.

W wypadku zniknięcia żółtawości, zapachu fekaliiów oraz gorzkiego posmaku w ciągu 2 dób tusza jest wypuszczana w zależności od wyników badania bakteriologicznego.

3.3.11. W wypadku obecności w mięsie zapachu ryby, moczu, leków lub innego niewłaściwego dla mięsa zapachu, nie znikającego podczas próby przez gotowanie, a także oznak rozkładu gnilnego tusza jest kierowana do utylizacji.

3.3.12. W wypadku występowania zastoju krwi (przekrwienia opadowego) w jednym z narządów parzystych oraz częściach tuszy, braku charakterystycznej reakcji w miejscu rany ubojowej, złego wykrwawienia, będących wskaźnikami tego, że zwierze padło lub zostało ubite podczas agonii, tusza oraz wszystkie pozostałe narządy są kierowane do utylizacji.

3.4. Schorzenia i patologia poszczególnych narządów

3.4.1. Płuca. W wypadku wszystkich rodzajów zapalenia płuc, zapalenia opłucnej, ropni, guzów, zachłyśnięcia się podczas uboju krwią lub treścią żołądka (przedżołądków) płuca są kierowane do utylizacji.

W wypadku zachłyśnięcia się podczas uboju krwią lub treścią żołądka (przedżołądków) płuca mogą być wykorzystane po wygotowaniu do żywienia zwierząt.

Uwaga. Podczas oceny sanitarnej mięsa wychudzenie nie należy mylić terminem „mięso chude”, gdy to ostatnie zostało pozyskane od wizualnie zdrowych, lecz wychudzonych zwierząt (w wyniku niewystarczającego żywienia, zwierząt starych), gdy wychudzenie nie jest związane z chorobą lub występowaniem jakiegokolwiek procesu patologicznego.

3.4.2. Serce. W wypadku zapalen osierdzia, wsierdzia, zapaleń mięśnia sercowego z jego zwyrodnieniem, dotknięcia przez guzy serce jest kierowane do utylizacji.

3.4.3. Wątroba. W wypadku pojedynczych ropni otorbionych chorobowo zmienione części wątroby są usuwane; nie dotknięta część wątroby, a także wątroba, w wypadku mało wyraźnego rozszerzenia kapilarnego, jest wypuszczana bez ograniczenia. W wypadku zapalenia ropnego, bardzo wyraźnej marskości, wszystkich rodzajów zwyrodnienia, żółtaczk, guzów, bardzo wyraźnego rozszerzenia kapilarnego oraz innych zmian patologicznych mięszu wątroba jest kierowana do utylizacji.

Wątroba o słabo zmienionym kolorze oraz z nieznacznym nacieczeniem tłuszczowym, pozyskana z uboju zwierząt zdrowych, jest kierowana do produkcji parzonych wyrobów masarskich lub konserw.

3.4.4. Śledziona. W wypadku wszystkich zmian patologicznych śledziona jest kierowana do utylizacji.

3.4.5. Nerki. W wypadku wszystkich rodzajów nerczyc, zapaleń nerek, licznych cyst, guzów, kamieni nerki są kierowane do utylizacji.

3.4.6. Żołądek (przedżołądki). W wypadku wszystkich rodzajów zapaleń, wrzodów, guzów oraz innych zmian patologicznych żołądek jest kierowany do utylizacji.

3.4.7. Jelita. W wypadku wszystkich rodzajów nieżyty jelit cienkich, zapalenia okrężnicy, wrzodów, zapalenia otrzewnej, zapalenia ropnego oraz krwotocznego, guzów, a także innych zmian patologicznych jelita są kierowane do utylizacji.

3.4.8. Wymię. W wypadku wszystkich rodzajów zapalenia wymię jest kierowane do utylizacji.

3.5. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna krwi i surowców wewnątrzwydzielniczo-enzymatycznych

3.5.1. W wypadku wykrycia w trakcie uboju zwierząt chorób zakaźnych, wymienionych w p. 1.3.1, krew od tych zwierząt, a także cała krew, która

znajdowała się w zbiornikach, zmieszana z krwią zwierząt chorych, podlega odkazaniu w tym samym zakładzie przy temperaturze nie niższej, niż 100 st. C, w ciągu 2 g., po czym jest ona poddawana zniszczeniu.

Dozwolone jest przetwarzanie krwi, pozyskanej z uboju zwierząt, chorych na gruźlicę, brucelozę, listeriozę, pomór oraz różę świń, zakaźne zanikowe zapalenie nosa, chorobę Aujeszky'ego, pasterelozę, białaczkę lub podejrzanych o zachorowanie na te choroby, a także od zwierząt, ubitych w ubojni sanitarnej, na produkty techniczne oraz paszowe drogą wygotowania przy temperaturze wewnątrz masy nie niższej, niż 80 st. C, w ciągu 2 g., przy częstym mieszaniu, a także na pasze suche pochodzenia zwierzęcego.

3.5.2. Krew, przeznaczona do produkcji preparatów leczniczych oraz farmaceutycznych lub do przetwarzania do celów spożywczych, jest zbierana wyłącznie od zwierząt zdrowych.

3.5.3. Zbiórka surowców wewnątrzwydzielniczo-enzymatycznych jest dozwolona od zwierząt, bezpiecznych pod względem chorób zakaźnych, z wyjątkiem pryszczycy, w wypadku której te surowce są zbierane zgodnie z p. 3.1.7.1.

Wykorzystanie trzustek od zwierząt, reagujących podczas badania na brucelozę, lecz nie posiadających oznak klinicznych tej choroby, jest dozwolone do produkcji insuliny krystalicznej.

Zbiórka surowców wewnątrzwydzielniczo-enzymatycznych do celów medycznych od zwierząt chorych na białaczkę oraz złośliwe, a także ich wykorzystywanie w wypadku wykrycia w nich zmian patologicznych, oznak rozkładu gnilnego, obcego zapachu, jest zabroniona.

3.6. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa od zwierząt, poddanych ubojowi z konieczności

3.6.1. W wypadku uboju z konieczności zwierząt w zakładzie przetwórstwa mięsnego, rzeźni, gospodarstwie w związku z chorobą lub z innych powodów (ciężkie urazy i złamania, poparzenia oraz inne uszkodzenia), zagrażających życiu zwierzęcia, z wyjątkiem zwierząt, znajdujących się w stanie agonii, a także w wypadku chorób zakaźnych, wobec których ubój, jak jest to podane w p. 1.3.1, jest zabroniony, ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa oraz innych produktów uboju jest przeprowadzana na tych samych zasadach, jak jest to określone w rozdziałach 1, 2 oraz 3 niniejszych Przepisów. Poza tym, obowiązkowo jest przeprowadzane badanie bakteriologiczne, a w razie konieczności - fizyczno-chemiczne, jak jest to określone w rozdziale 10 niniejszych Przepisów, lecz z obowiązkową próbą gotowaniem w kierunku wykrycia obcych zapachów, nie właściwych dla mięsa.

Uboju z konieczności dokonuje się wyłącznie z zezwolenia lekarza (felczera) weterynarii.

Przetrzymania przed ubojem zwierząt, dostarczonych do zakładu przetwórstwa mięsnego w celach uboju z konieczności, nie dokonuje się.

3.6.2. O przyczynach uboju z konieczności zwierzęcia w gospodarstwie należy sporządzić protokół, podpisany przez lekarza weterynarii. Ten protokół oraz orzeczenie laboratorium weterynaryjnego odnośnie wyników badania bakteriologicznego tuszy zwierzęcia, zabitego z konieczności, wraz ze świadectwem weterynaryjnym powinny towarzyszyć powyższej tuszy podczas dostawy jej do zakładu przetwórstwa mięsnego.

W wypadku podejrzenia o zatrucie zwierzęcia pestycydami oraz innymi trującymi środkami chemicznymi należy posiadać orzeczenie laboratorium weterynaryjnego odnośnie wyników badania mięsa w kierunku obecności trujących środków chemicznych.

3.6.3. Transportowanie mięsa ubitych z konieczności zwierząt z gospodarstw do zakładów przemysłu mięsnego powinno się odbywać z przestrzeganiem obowiązujących przepisów weterynaryjno-sanitarnych, dotyczących przewożenia produktów mięsnych.

3.6.4. W celach zapewnienia właściwej ekspertyzy mięso ubitych z konieczności owiec, kóz, świń oraz cieląt należy dostarczać do zakładu przetwórstwa mięsnego całymi tuszami, a mięso bydła rogatego oraz wielbłądów - całymi tuszami, półtuszami oraz ćwierciami oraz umieszczać w osobnej komorze chłodniczej. Półtusze oraz ćwierci są opatrywane przywieszkami celem ustalenia przynależności ich do tej samej tuszy.

Tusze świń, ubitych z konieczności w gospodarstwach, należy dostarczać do zakładu przetwórstwa mięsnego z nie oddzielonymi głowami.

W wypadku dostawy do zakładu przetwórstwa mięsnego mięsa zwierząt, ubitych z konieczności w gospodarstwach, w postaci zasolonej, w każdej beczce powinno się znajdować mięso peklowane od tej samej tuszy.

Przyjmowanie do zakładu przetwórstwa mięsnego tusz zwierząt, ubitych z konieczności po drodze bez przed ubojowego badania weterynaryjnego, dostarczonych do zakładu przetwórstwa mięsnego bez zawiadomienia (zaświadczenia) weterynaryjnego, protokołu weterynaryjnego o przyczynach uboju z konieczności oraz orzeczenia laboratorium weterynaryjnego odnośnie wyników badania bakteriologicznego, jest zabronione.

3.6.5. Jeżeli na podstawie wyników ekspertyzy, badania bakteriologicznego oraz fizyczno-chemicznego, jak jest to określone w rozdziale 10, mięso oraz inne produkty uboju z konieczności zostaną uznane za niezdatne do wykorzystania do spożycia, są one kierowane do wygotowania, a także do produkcji chlebików mięsnych lub konserw „gulasz” oraz „pasztet mięsny”.

Wypuszczanie tego mięsa oraz innych produktów uboju w stanie surowym, w tym <do> sieci żywienia społecznego (stołówek itp.) bez uprzedniego odkażania przez wygotowanie jest zabronione.

Uwagi:

1. Do przypadków uboju z konieczności nie jest zaliczany ubój zdrowych klinicznie zwierząt, nie poddających się tuczeniu do wymaganych parametrów masy, opóźnionych we wzroście oraz rozwoju, nisko produktywnych, bezpłodnych, ale mających normalną temperaturę ciała.

2. Do przypadków uboju z konieczności nie jest również zaliczany ubój zwierząt zdrowych, którym grozi śmierć w wyniku klęski żywiołowej (zasy pyłowe na pastwiskach zimowych itp.), pod warunkiem, że ubój zwierząt odbywa się pod kontrolą specjalistów weterynarii z przestrzeganiem niniejszych Przepisów, co powinno zostać udokumentowane protokołem.

3. Uboju zwierząt z konieczności w zakładach przetwórstwa mięsnego dokonuje się wyłącznie w ubojni sanitarnej.

4. Badanie oraz ekspertyza weterynaryjno-sanitarna uboju drobiu

4.1. Do przyjmowania, przetrzymywania przed ubojowego, badania weterynaryjnego drobiu oraz jego uboju w zakładach przetwórstwa mięsnego, zakładach przetwórstwa drobiu oraz na fermach drobiowych powinny być urządzone odpowiednie pomieszczenia, spełniające wymagania weterynaryjno-sanitarne.

4.2. Niedopuszczalne jest wspólne transportowanie drobiu zdrowego oraz chorego.

4.3. W wypadku wykrycia w zakładzie przetwórstwa mięsnego lub zakładzie przetwórstwa drobiu wśród przyjętej partii drobiu ptaka, chorego na chorobę zakaźną (oprócz pomoru klasycznego), cała partia natychmiast jest kierowana do uboju, przy czym jej uboju należy dokonywać osobno od drobiu zdrowego.

4.4. Wypuszczanie z zakładów przetwórstwa mięsnego (zakładów przetwórstwa drobiu) tuszek drobiowych w postaci nie patroszonej jest zabronione. Przy pełnym patroszeniu oddziela się głowę, szyję, nogi, z tuszki powinny być usunięte wole, tchawica, przełyk oraz narządy wewnętrzne. Płuca oraz nerki, nie posiadające zmian patologicznych, mogą pozostać w tuszce. Żołądek powinien być oczyszczony z treści oraz oskórka.

W wypadku wypuszczania tuszek w postaci półpatroszonej usuwa się z nich jelita ze stekiem oraz jajowód. Wole jest usuwane w wypadku, gdy jest ono wypełnione masą paszową.

W postaci półpatroszonej dopuszczalne jest wypuszczanie tuszek, pozyskanych wyłącznie z uboju drobiu zdrowego. W wypadku stwierdzenia choroby zakaźnej lub nie zakaźnej cały drób, niezależnie od jego wieku oraz ilości podlega patroszeniu pełnemu.

4.5. W dziale przetwarzania drobiu są urządzone stanowiska robocze lekarzy weterynarii, zgodnie z p. 2.1.1. Stanowiska robocze lekarzy weterynarii są urządzone na linii potokowej za odcinkiem patroszenia (półpatroszenia) tuszek, a także przy stole z wieszakami do podwieszania tuszek, podejrzanych pod względem weterynaryjno-sanitarnym oraz wymagających dodatkowego szczegółowego badania weterynaryjnego.

4.6. Narządy wewnętrzne z tuszek wyjmują pracownicy ubojni w sposób, przewidziany przez instrukcję technologiczną.

4.7. Po uboju drobiu specjalnie przeszkolony pracownik dokonuje oględzin zewnętrznych tuszek oraz w wypadku wykrycia zmian anatomopatologicznych na głowie, skórze, stawach poddaje takie tuszki patroszeniu oraz przekazuje je wraz z narządami wewnętrznymi na stół do przeprowadzenia przez lekarza weterynarii szczegółowej ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej.

4.8. Podczas ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej, po patroszeniu, bada się narządy wewnętrzne (serce, wątrobę, śledzionę, jajniki, jądra, żołądek z jelitami). W wypadku wykrycia w narządach wewnętrznych lub na błonach surowiczych zmian patologicznych tuszka jest zdejmowana z przenośnika wraz z narządami wewnętrznymi oraz poddawana szczegółowemu badaniu. Jeżeli badanie anatomopatologiczne nie pozwala na postawienie diagnozy, tuszki oraz narządy są kierowane do badania bakteriologicznego.

Podczas ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej tuszek półpatroszonych, po ich oględzinach zewnętrznych, lekarz weterynarii, po zbadaniu jelit (wyjętych przez pracownika z tuszki) poprzez istniejące rozcięcie ścianki jamy brzusznej (długość rozcięcia - 3-4 cm), poddaje badaniu wizualnemu przylegające do rozcięcia narządy wewnętrzne. Tuszki ze zmianami patologicznymi są zdejmowane z taśmociągu oraz przekazywane do szczegółowej ekspertyzy.

Po przeprowadzeniu ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej wypatroszonej tuszki komplet trzewi spożywczych (wątroba, serce oraz żołądek mięśniowy, oczyszczony z treści, szyja), zapakowane do celofanu, pergaminu lub folii polimerowej, dozwolonej do zastosowania w tych celach, można włożyć do wnętrza wypatroszonej tuszki lub wypuścić do realizacji osobno od tuszki.

4.9. Jelita, wole, tchawica, przełyk, oskórek żołądka mięśniowego, jajowód, śledzionę, jądra, jajniki, pęcherz żółciowy we wszystkich wypadkach są kierowane do utylizacji.

Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna tuszek i narządów drobiu w wypadku poszczególnych chorób

4.10. Pastereloza. Narządy wewnętrzne są utylizowane, tuszki kierowane do wygotowania, wygrzewania lub przetwarzania na konserwy. Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.11. Puloroza - tyfus. Chorobowo zmienione narządy są utylizowane, tuszki kierowane do wygotowania lub przetwarzania na konserwy. Tuszki ze zmienionym umięśnieniem, w wypadku występowania wylewów krwawych w jamie piersiowo-brzusznej lub zapalenia otrzewnej są utylizowane.

4.12. Gruźlica. W wypadku dotknięcia przez gruźlicę kilku narządów wewnętrznych lub poszczególnych narządów oraz wycieńczenia, tuszki wraz z narządami są utylizowane. W wypadku dotknięcia przez gruźlicę poszczególnych narządów, lecz wobec normalnego stanu utuczenia tuszek, narządy wewnętrzne są utylizowane, a tuszki wypuszczane po wygotowaniu.

Tuszki, pozyskane z uboju drobiu, wykazującego pozytywną reakcję na tuberkulinę, lecz wobec braku gruźliczych zmian chorobowych, są wypuszczane po wygotowaniu lub kierowane do przetwarzania na konserwy. Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.13. Zakaźne zapalenie krtani i tchawicy, zakaźne zapalenie oskrzeli. Chorobowo zmienione narządy oraz części tuszek są utylizowane, w wypadku braku zmian tuszki oraz narządy są wygotowywane, lub tuszki są przetwarzane na konserwy.

Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.14. Ospa. W wypadku procesu uogólnionego tuszki wraz ze wszystkimi narządami są utylizowane, w wypadku zmian chorobowych jedynie w głowie jest ona utylizowana, a tuszka oraz narządy wypuszczane po wygotowaniu lub przetwarzane na konserwy.

Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.15. Salmonelloza. Narządy wewnętrzne są utylizowane, a tuszka wypuszczana po wygotowaniu lub przetwarzana na konserwy.

Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.16. Kolibakterioza. W wypadku występowania zmian patologicznych w mięśniach oraz narządach wewnętrznych (zapalenie osierdzia, zapalenie tkanki okołowątrobowej i torebki wątroby, włóknikowe zapalenie worków powietrznych, zapalenie otrzewnej) tuszki wraz z narządami są utylizowane.

W wypadku występowania zmian jedynie w narządach wewnętrznych tuszki są wygotowywane lub kierowane do produkcji konserw, a narządy wewnętrzne utylizowane.

4.17. Aspergiloza. W wypadku zmian chorobowych w płucach oraz tkance mięśniowej tuszki narządy wewnętrzne są utylizowane. W wypadku zmian chorobowych w płucach są utylizowane jedynie narządy wewnętrzne.

4.18. Grzybica woszczynowa. Głowa oraz szyja są utylizowane.

4.19. Gronkowiec. W wypadku zmian chorobowych w jednym ze stawów zmieniona chorobowo część jest usuwana, a tuszka wypuszczana po wygotowaniu. W wypadku zaawansowanego procesu (ropnie w stawach, zmiany w narządach) tuszka wraz z narządami jest utylizowana.

4.20. Krętkowica. W wypadku wycięczenia oraz zmian patologicznych w narządach wewnętrznych tuszka wraz z narządami wewnętrznymi jest utylizowana. W wypadku braku zmian patologicznych w mięśniach utylizowane są jedynie narządy wewnętrzne.

4.21. Zapalenie jelit oraz wątroby. Chorobowo zmienione narządy (wątroba, żołądek gruczołowy, wole) są utylizowane.

4.22. Białaczka, choroba Mareka, guzy. W wypadku braku anemii, żółtaczk, zmian patologicznych w mięśniach lub w wypadku ograniczonych zmian chorobowych w narządach wewnętrznych są one utylizowane, a tuszka wygotowywana lub przetwarzana na konserwy. W wypadku procesu uogólnionego, zmian chorobowych na skórze oraz w mięśniach, występowania wycięczenia, żółtaczk, niezależnie od stopnia zmian chorobowych, tuszki wraz z narządami są utylizowane. W wypadku choroby Mareka puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.23. Grypa. W wypadku braku zapalenia otrzewnej, sinicy oraz zmian zwyrodnieniowych tkanki mięśniowej, wylewów krwawych w jamie piersiowej i brzusznej tuszki oraz nie dotknięte zmianami narządy są wygotowywane. Puch oraz pierze są dezynfekowane.

4.24. Rzekomy pomór drobiu. Tuszki oraz narządy są utylizowane. Tuszki oraz trzewia, pozyskane z uboju drobiu, podejrzanego o zarażenie, lecz nie posiadającego zmian anatomopatologicznych, są wygotowywane. Puch oraz pierze są poddawane zniszczeniu.

4.25. Botulizm. Tuszki wraz z narządami wewnętrznymi, puch oraz pierze są poddawane zniszczeniu.

4.26. Paciorkowiec. Tuszki oraz narządy wewnętrzne są utylizowane.

4.27. Ornitoza (papuzica). Tuszki są wygotowywane, narządy wewnętrzne utylizowane. Puch oraz pierze są poddawane zniszczeniu.

4.28. Listerioza. Głowa oraz narządy chorobowo zmienione są utylizowane. Tuszki oraz narządy nie dotknięte zmianami są wygotowywane. Puch oraz pierze są poddawane zniszczeniu.

4.29.. Posocznica na tle róży. W wypadku braku zmian w mięśniach tuszka jest wygotowywana, a narządy wewnętrzne utylizowane. W wypadku występowania zmian patologicznych w mięśniach tuszka wraz z narządami jest utylizowana.

4.30. Świerzb nóg. Nieopierzone części nóg są utylizowane.

4.31. Mykoplasmoza. W wypadku włóknikowego zapalenia worków powietrznych tuszki są utylizowane, w wypadku zaś braku powyższych zmian chorobowych głowy oraz narządy wewnętrzne są utylizowane, a tuszki wygotowywane.

4.32. *Necrobacteriosis*, zapalenie zakaźne zatok. W wypadku procesu septycznego tuszki oraz narządy są utylizowane. W wypadku zmian chorobowych jedynie w głowie <oraz> szyi, są one utylizowane.

4.33. Awitaminozy. W wypadku występowania wycięczenia lub dny trzewiowej tuszka oraz narządy są utylizowane.

4.34. Wycięczenie. W wypadku występowania obrzęków galaretowatych w miejscach złogów tłuszczu w tkance mięśniowej, zaniku oraz suchości mięśni (ostro wystające kości stawów, grzbietu oraz innych miejsc), a także bledości lub sinicy tkanki mięśniowej, grzebieni, dzwonków, tuszka oraz narządy są utylizowane.

4.35. Urazy, ropnie. W wypadku występowania w tuszce zmian patologicznych, spowodowanych urazami, ropni, chorobowo zmienione części, a w wypadku znacznego dotknięcia - cała tuszka wraz z narządami wewnętrznymi jest utylizowana. W wypadku nieznacznych zmian chorobowych, po usunięciu patologicznie zmienionej tkanki mięśniowej, części tuszki są kierowane do produkcji konserw według zwykłego procesu technologicznego lub wygotowywane.

W wypadku świeżych urazów oraz nieznacznych świeżych wylewów krwawych, lecz pod warunkiem braku zjawisk o charakterze zapalnym w tkankach otaczających, wszystkie nasiąknięte krwią oraz obrzękłe tkanki są utylizowane, a pozostała część tuszki jest kierowana do przetwarzania przemysłowego bez ograniczeń.

Tuszki kurczaków brojlerów z nagniotkami na grzebieniu mostka w stadium mało wyraźnego stwardnienia skóry są wypuszczane bez ograniczenia. Nagniotki z wyraźnym wzdęciem skóry w kształcie pęcherza, zawierającym przezroczysty lub czerwony z odcieniem niebieskawym płyn oraz białą masę włóknikową, są usuwane oraz kierowane do utylizacji, a tuszki wykorzystywane do przetwarzania przemysłowego z obróbką cieplną. Nagniotki ze zropieniem lub owrzodzeniami są usuwane oraz utylizowane wraz z otaczającą zmienioną tkanką, a tuszki są kierowane do wygotowania lub wykorzystywane do produkcji konserw.

4.36. Zapalenia otrzewnej. W wypadku zapalenia ogniskowego błon surowicznych narządów wewnętrznych, opłucnej oraz otrzewnej chorobowo zmienione narządy są utylizowane, a tuszki wygotowywane, wygrzewane lub przetwarzane na konserwy.

W wypadku dyfuzyjnych zapaleń otrzewnej ze zmianami chorobowymi w narządach wewnętrznych oraz błonach surowicznych klatki piersiowej i jamy brzusznej oraz występowania w jamie brzusznej wysięku surowiczowo-włóknikowego lub ropnego tuszki oraz narządy są utylizowane.

4.37. Obce zapachy. W wypadku występowania zapachu leków lub innego, niewłaściwego dla mięsa drobiowego, tuszka oraz narządy wewnętrzne są utylizowane.

5. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna produktów uboju królików, nutrii i zwierząt dzikich

5.1. Króliki, które przybywają do uboju, są poddawane badaniu weterynaryjnemu. Do celów przetrzymywania przedubojowego, badania weterynaryjnego, uboju oraz przetwarzania królików w zakładach, nie posiadających działów specjalnych, należy wyznaczyć oraz urządzić odpowiednie pomieszczenia oraz stanowiska pracy dla lekarzy weterynarii, zgodnie z p. 2.1.1.

W wypadku wykrycia wśród przyjętej partii królików chorych lub podejrzanych o zachorowanie na choroby zakaźne lub niezakaźne, podlegają one ubojowi osobno od zdrowych.

5.2. Po uboju królików badaniu podlegają narządy wewnętrzne (płuca, serce, wątroba, śledziona, jelita), mięśnie głowy (w kierunku wągrzycy) oraz tuszka. Podczas badania tuszki zwraca się uwagę na stan wykrwawienia, czystość obróbki tuszki, występowanie zmian anatomopatologicznych.

5.3. W wypadku wykrycia chorób królików oceny sanitarnej tuszek oraz narządów wewnętrznych dokonuje się w następujący sposób.

5.3.1. Pastereloza. Narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, tuszki wypuszczane po wygotowaniu. W wypadku występowania ropni utylizacji podlega cała tuszka wraz z narządami wewnętrznymi.

5.3.2. Gruźlica rzekoma. W wypadku występowania wycieńczenia lub rzekomogruźliczych zmian chorobowych w mięśniach, tuszki oraz narządy są utylizowane. W wypadku braku tych oznak tuszki są wygotowywane, chorobowo zmienione narządy utylizowane.

5.3.3. *Necrobacteriosis*. W wypadku procesu miejscowego chorobowo zmienione części tuszki, a w wypadku uogólnionego - tuszki wraz z narządami wewnętrznymi - są utylizowane.

5.3.4. Gruźlica, tularemia, śluzakowatość, posocznica paciorkowcowa, gronkowiec (zakaźne zapalenie gruczołu sutkowego). Tuszki wraz z narządami wewnętrznymi oraz skórkami są utylizowane.

5.3.5. Krętkowica. Chorobowo zmienione części tuszek oraz narządów są utylizowane.

5.3.6. Fascioloza, wągrzyca. Wątroba w wypadku fasciolozy jest utylizowana. W wypadku dotknięcia przez wągrzycę mięśni tuszka oraz narządy są utylizowane.

5.3.7. Kokcydioza. Chorobowo zmienione narządy (wątroba, jelita) są utylizowane.

5.3.8. Listerioza. Chorobowo zmienione narządy (serce, wątroba) oraz głowa są utylizowane. Tuszka jest wypuszczana po wygotowaniu. Skórki są dezynfekowane.

5.3.9. Choroba Aujeszky'ego. W wypadku zmian zwyrodnieniowych w mięśniach narządy wewnętrzne są utylizowane, a tuszka wypuszczana po wygotowaniu. Skórki są dezynfekowane.

5.3.10. Wycieńczenie. Tuszka oraz narządy są utylizowane.



5.4. Do uboju na mięso są dopuszczane wyłącznie nutrie zdrowie, poddane badaniu weterynaryjnemu. Uboju nutrii dokonuje się w specjalnie wyznaczonych oraz urządzonych pomieszczeniach, zgodnie z p. 2.1.1.

Ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej podlegają całe tuszki bez głów, ogonów, narządów wewnętrznych oraz skórek. Jednocześnie z tuszką są badane narządy wewnętrzne: serce, śledziona, wątroba, nerki. Podczas badania tuszki zwraca się uwagę na obecność zmian anatomopatologicznych, urazów, stan wykrwawienia, jakość toalety, stan utuczenia, świeżość, obcy zapach, kolor mięśni oraz tłuszczu. Tłuszczaki, znajdujące się pod powięzią oraz nad wyrostkami kolczystymi 5-8 kręgów piersiowych, będące cechą gatunkową nutrii, są usuwane po badaniu weterynaryjnym.

5.5. W wypadku wykrycia chorób podczas badania przed ubojowego lub poubojowego nutrii oceny sanitarnej tuszek oraz narządów wewnętrznych dokonuje się w następujący sposób.

5.5.1. Wąglik, obrzęk złośliwy, tularemia, wścieklizna, tężec. Tuszki, narządy oraz skórka są spalane.

5.5.2. Gruźlica. Tuszka oraz narządy wewnętrzne są utylizowane.

5.5.3. Leptospiroza. W wypadku braku zmian zwyrodnieniowych w mięśniach lub żółtawości tuszka jest kierowana do wygotowania. Narządy wewnętrzne są utylizowane. W wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w mięśniach oraz żółtawości tuszka oraz narządy są utylizowane.

5.5.4. Listerioza. Chorobowo zmienione narządy (serce, wątroba) oraz głowa są utylizowane. Tuszka jest wygotowywana. Skórka jest dezynfekowana.

5.5.5. Salmonelloza. Narządy wewnętrzne są utylizowane, tuszka odkażana przez wygotowanie.

5.5.6. Kolibakterioza. W wypadku braku zmian zwyrodnieniowych w mięśniach tuszka jest wygotowywana, narządy wewnętrzne utylizowane. W wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w mięśniach tuszka oraz narządy są utylizowane.

5.5.7. Pastereloza. Narządy wewnętrzne są utylizowane, a tuszka wygotowywana. W wypadku występowania ropni w mięśniach tuszka oraz narządy są utylizowane.

5.5.8. *Necrobacteriosis*. W wypadku procesu miejscowego są usuwane chorobowo zmienione części tuszki, a tuszka jest wypuszczana bez ograniczeń, w wypadku zaś postaci uogólnionej tuszka wraz z narządami wewnętrznymi jest utylizowana

5.5.9. Choroba Aujeszky'ego. W wypadku zmian zwyrodnieniowych w mięśniach tuszka wraz z narządami wewnętrznymi jest utylizowana, a tuszka wygotowywana. Skórki są dezynfekowane.

5.5.10. Włośnica. Tuszka oraz narządy wewnętrzne są utylizowane.

5.5.11. Fascioloza. Tuszka jest wypuszczana bez ograniczeń, w wypadku występowania zmian zwyrodnieniowych w mięśniach - utylizowana, narządy wewnętrzne we wszystkich wypadkach są utylizowane.

5.5.12. Wycięczenie. Tuszka oraz narządy są utylizowane.

5.6. Dozwolone jest wykorzystywanie do spożycia przez ludzi mięsa: łosia, sarny, dzikiego renifera, jelenia wschodniego, jelenia szlachetnego (jelenia syberyjskiego, wapiti itp.), piżmowca, suhaka, kozicy, koziorożca, dzikiego barana, dzika, niedźwiedzia, borsuka, zająca, dzikiego królika, bobra, ptactwa łownego.

Właściciel mięsa podczas dostawy do ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej powinien przedstawić świadectwo (zaświadczenie) weterynaryjne odnośnie bezpieczeństwa miejscowości pod względem chorób zakaźnych zwierząt dzikich i hodowanych, w którym należy podać czas oraz miejsce upolowania, wyniki badania weterynaryjnego.

Badanie weterynaryjno-sanitarne mięsa zwierząt dzikich oraz ptactwa łownego, jeżeli ich odstrzału (lub odłowy) dokonują organizacje zaopatrzeniowe, jest przeprowadzane w miejscu zaopatrzenia (punktach gromadzenia), a upolowanych przez poszczególnych myśliwych, w wypadkach, gdy są okazywane do ekspertyzy - przez mięsno-mleczarskie i spożywcze stacje kontrolne oraz stacje weterynaryjne zwalczania chorób zwierząt.

Badaniu weterynaryjnemu podlegają tusza bez skóry oraz narządów wewnętrznych. Ptactwo łowne jest dostarczane do badania w upierzeniu oraz wypatroszone. Podczas badania tusz oraz narządów wewnętrznych (o ile te ostatnie zostały dostarczone) zwraca się uwagę na ich świeżość, charakter rany, stan wykrwawienia, utuczenie oraz obecność zmian anatomopatologicznych.

W wypadku wątpliwości odnośnie świeżości oraz jakości są przeprowadzane badania, jak jest to określone w rozdziale 10 niniejszych Przepisów.

5.6.1. W wypadku wykrycia chorób zakaźnych oraz niezakaźnych ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej i oceny sanitarnej mięsa i narządów wewnętrznych zwierząt dzikich oraz ptactwa łownego dokonuje się w ten sam sposób, co i ekspertyzy mięsa oraz narządów wewnętrznych zwierząt hodowanych.

5.6.2. Mięso dzików, niedźwiedzi, borsuków oraz innych zwierząt wszystkichożernych i mięsożernych, a także nutrii podlega obowiązkowemu badaniu w kierunku włośnicy w sposób, określony w p. 3.2.4.

5.6.3. W wypadku występowania rozległych ran postrzałowych (oraz innego pochodzenia), licznych złamań kości, którym towarzyszą wylewy krwawe, obrzęku w płucach, ropni lub innych procesów patologicznych, w wypadku wątpliwej świeżości mięsa (zapach zgnilizny itp.) oraz wobec braku możliwości dokonania toalety lub usunięcia dotkniętych części, tusza podlega utylizacji, lub kwestia możliwości jej wykorzystania jest rozstrzygana po badaniu bakteriologicznym. W wypadku braku salmonelli oraz innej mikroflory patogenicznej takie tusze są wypuszczane bez ograniczenia lub po wygotowaniu, w zależności od ich stanu, pory roku, możliwości szybkiej realizacji.

Tusze oraz narządy zwierząt dzikich oraz ptactwa łownego są utylizowane w następujących wypadkach:

w wypadku występowania wycieńczenia (zaniku, hydremii mięśni, nabrzmiałości węzłów chłonnych, obrzęku galaretowatego w miejscach złogów tłuszczu);

w wypadku występowania żółtawości wszystkich tkanek tuszy, nie znikającej w ciągu 2 dób, gorzkiego posmaku oraz zapachu fekaliiów podczas próby przez wygotowanie;

w wypadku występowania w mięsie zapachu ryby, moczu, leków oraz innego niewłaściwego dla mięsa zapachu, nie znikającego podczas próby przez wygotowanie.

## 6. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa oraz produktów mięsnych na rynkach

6.1. Mięso oraz produkty mięsne, nadchodzące do sprzedaży na rynki kołchozne, a także do kiosków oraz spółdzielczych sklepów spożywczych, znajdujących się na terenie rynków, podlegają obowiązkowemu badaniu weterynaryjno-sanitarnemu w laboratoriach ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej. Ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej tusz oraz narządów wewnętrznych dokonuje lekarz weterynarii. Mięso oraz produkty mięsne, zbadane, oznakowane poza rynkiem (w gospodarstwie, w ubojni, w zakładzie przetwórstwa mięsnego, w punkcie weterynaryjnym itp.) oraz dostarczone do sprzedaży na rynki, również podlegają obowiązkowej ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej w laboratorium ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej.

Mięso, produkty mięsne oraz gotowe wyroby mięsne, które przeszły ekspertyzę weterynaryjno-sanitarną w zakładach przemysłu mięsnego oraz posiadają znaki (cechę) badania weterynaryjnego tych zakładów, nadchodzące do sprzedaży do państwowej sieci handlowej na rynkach, kontroli oraz trychinoskopii w laboratorium ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej na rynkach nie podlegają.

6.2. Ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej na rynkach podlegają następujące produkty.

6.2.1. Mięso wszystkich gatunków zwierząt rzeźnych, a także mięso zwierząt dzikich oraz ptactwa łownego, wykorzystywane do spożycia w danej miejscowości, jest dostarczane do sprzedaży w postaci wystygłej, schłodzonej, zamrożonej lub solonej. Narządy wewnętrzne oraz inne podroby są dostarczone wraz z tuszą. Narządy wewnętrzne oraz podroby, dostarczone osobno, bez tuszy, nie są dopuszczane do sprzedaży, lecz podlegają badaniu. Narządy wewnętrzne oraz podroby od zwierzęcia zdrowego są zwracane właścicielowi, a w wypadku wykrycia zmian anatomopatologicznych - utylizowane lub spalane.

6.2.2. Gotowe wyroby mięsne (kiełbasa, szynka, słonina), wyprodukowane z surowca powierzonego w zakładach przemysłu mięsnego oraz spółdzielczych zakładach spożywczych, za okazaniem odpowiednich dokumentów powyższych zakładów.

6.2.3. Tłuszcze zwierząt w każdej postaci, tłuszcze zwierząt dzikich są dopuszczane do ekspertyzy oraz sprzedaży w wypadku posiadania zaświadczenia lekarza weterynarii, wydanego w miejscu zaopatrzenia w tłuszcz, potwierdzającego pochodzenie danego rodzaju tłuszczu oraz gatunku zwierzęcia, z podaniem czasu

oraz miejsca upolowania. W wypadku ograniczenia na odstrzał tych zwierząt należy okazać zezwolenie (licencję).

Sprzedaż tłuszczu z borsuka oraz świstaka dozwolona jest wyłącznie w postaci przetopionej z okresem ważności, pod warunkiem jego dobrej jakości, nie dłuższym, niż 6 miesięcy od dnia upolowania.

Przynależność gatunkowa oraz jakość tłuszczu z borsuka, świstaka i innych są ustalane na podstawie wskaźników organoleptycznych (kolor, zapach, konsystencja) oraz fizyko-chemicznych (załącznik 2).

Tłuszcze o wątpliwej świeżości nie są dopuszczane do sprzedaży.

Wszystkie wyżej wymienione produkty, nie sprzedane na rynku w ciągu dnia oraz przechowywane poza chłodniami rynkowymi, następnego dnia podlegają ponownej ekspertyzie.

6.3. Nie dozwolona jest sprzedaż oraz nie podlegają ekspertyzie mięso suszone, mięso mielone, kotlety, kiełbasy (kaszanek, paszтетowa, smażona itp.), salcesony, wędliny, a także inne wyroby oraz półprodukty mięsne wyrobu domowego.

6.4. Tusze do sprzedaży są dostarczane przez właściciela wraz z narządami wewnętrznymi (płuca, serce, wątroba, śledziona oraz nerki), a wieprzowina, konina oraz wołowina dodatkowo wraz z głową. Jeżeli do badania zostało przedstawione mięso nie oznakowane bez głowy oraz narządów wewnętrznych, podlega ono dokładnej ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej oraz badaniu bakteriologicznemu, po czym jest rozstrzygana sprawa wykorzystania takiego mięsa.

6.5. Do ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej na rynku są przedstawiane całe tusze lub tusze, przerabane na pół bądź na ćwierci. Mięso, porabane na kawałki, nie jest dopuszczane do badania oraz sprzedaży.

Tuszki drobiowe są dopuszczane do badania wyłącznie w całości, lecz patroszone. Narządy wewnętrzne, oprócz jelit, należy dostarczyć do badania wraz z tuszką.

W wypadku dostarczenia do sprzedaży tuszek królików z uboju domowego, nutrii oraz zajęcy, na jednej z tylnych łapek, poniżej stawu skokowego, należy pozostawić nie zdjętą skórę o długości nie mniejszej, niż 3 cm.

6.6. Właściciel, dostarczający do sprzedaży mięso oraz podroby zwierząt, powinien jednocześnie przedstawić zaświadczenie weterynaryjne, sporządzone w ustalonym trybie, podpisane przez lekarza (felczera) weterynarii oraz poświadczone pieczęcią zakładu weterynarii, o tym, że zwierze zostało zbadane przed ubojem, a po uboju wszystkie produkty zostały poddane ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej, zgodnie z niniejszymi Przepisami, oraz że pochodzą one z miejscowości, bezpiecznej pod względem chorób zakaźnych. Zaświadczenie jest ważne w ciągu 3 dni. W zaświadczeniu należy podać datę oraz godzinę uboju zwierzęcia.

Jeżeli do sprzedaży zostało dostarczone mięso oraz podroby bez zaświadczenia weterynaryjnego, wtedy takie mięso oraz podroby są umieszczane w komorze sanitarnej aż do momentu przedstawienia zaświadczenia weterynaryjnego. W wypadku braku przedstawienia zaświadczenia mięso oraz podroby podlegają badaniu laboratoryjnemu.

W wypadku dostarczenia do sprzedaży mięsa zwierząt jednokopytnych, w zaświadczeniu weterynaryjnym dodatkowo powinna znajdować się adnotacja o maleinizacji, przeprowadzonej nie wcześniej, niż na 3 dni przed ubojem zwierząt. W wypadku braku przedstawienia takiego zaświadczenia mięso oraz inne produkty uboju podlegają zniszczeniu.

W wypadku wywozu mięsa oraz podrobów do sprzedaży poza granice rejonu administracyjnego ich właściciel powinien przedstawić świadectwo weterynaryjne, wzór Nr 2.

6.7. Ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej i oceny sanitarnej tusz oraz narządów dokonuje się w ten sam sposób, co jest podany w rozdziałach 2, 3, 4 oraz 5.

6.8. Pobierania próbek do badania dokonuje się zgodnie z „Normami pobierania próbek produktów spożywczych do przeprowadzania ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej w laboratoriach ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej”.

6.9. Podczas przeprowadzania ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej mięsa peklowanego bada się zalewę solną (przezroczystość, kolor, zapach, obecność piany, odczyn zalewy) oraz osobno mięso (bakterioskopia, smak, kolor, zapach, oślizłość, pleśń).

6.10. Mięso, uznane za niezdatne do spożycia, jest znakowane na zasadach, określonych w obowiązującej Instrukcji znakowania mięsa. Wykorzystanie mięsa oraz produktów mięsnych, uznanych za zdatne do spożycia z ograniczeniami, jest dozwolone dopiero po odkażeniu przez wygotowanie, jak jest to określone w p. 11.3.1, a w wypadku wagrzycy - zgodnie z p. 11.4.1, 11.4.2. Realizacja takich produktów oraz zwracanie ich właścicielowi w postaci nie unieszkodliwionej są zabronione.

6.11. Mięso oraz inne produkty, uznane za niezdatne do spożycia, podlegają konfiskacie oraz zniszczeniu lub utylizacji.

6.12. Unieszkodliwienia oraz utylizacji mięsa i produktów mięsnych w wypadkach, wymienionych w rozdziale 3, a także utylizacji konfiskat dokonuje administracja rynku z przestrzeganiem wymagań weterynaryjno-sanitarnych pod kontrolą służby weterynaryjnej, o czym jest sporządzany odpowiedni protokół.

6.13. Wyniki ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej oraz ocena mięsa są rejestrowane w dzienniku o ustalonym wzorze.

7. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna i kontrola weterynaryjna mięsa i produktów mięsnych w chłodniach

7.1. Nadchodzące do chłodni z innych zakładów mięso oraz surowe produkty mięsne (w tym kiełbasy, wędzone na surowo, oraz wędliny surowe), pod względem jakości spełniające ustalone wymagania, są przyjmowane w wypadku posiadania świadectwa weterynaryjnego wzoru Nr 2 oraz zaświadczenia o jakości wyłącznie z zezwolenia lekarza weterynaryjnego chłodni. W wypadku braku świadectw weterynaryjnych przyjmowanie mięsa oraz produktów mięsnych jest dopuszczalne wyłącznie do odizolowanej komory chłodni. W tym wypadku administracja chłodni powinna natychmiast zażądać od nadawcy ładunku świadectwa weterynaryjnego. W wypadku braku uzyskania odpowiedzi sprawa zasad wykorzystania tych produktów jest rozstrzygana na podstawie wyników ekspertyzy, przeprowadzonej w chłodni.

Kiełbasy, wędliny, konserwy mięsne i mięsno-roślinne oraz inne rodzaje gotowych produktów mięsnych i półproduktów, tłuszcze przetopione są przyjmowane w ustalonym trybie, zgodnie ze specyfikacjami oraz zaświadczeniami o jakości.

7.2. W świadectwie weterynaryjnym na wieprzowinę, mięso niedźwiedzi, dzików, nutrii, nadchodzące do chłodni, powinna być adnotacja o zbadaniu ich w kierunku włośnicy. W wypadku braku tych informacji takie mięso podlega obowiązkowej trychinoskopii. Wieprzowina (jak również mięso niedźwiedzi, dzików, nutrii), zbadana w kierunku włośnicy w miejscu uboju, może zostać według uznania lekarza weterynarii chłodni poddana ponownemu badaniu

Konina, mięso innych zwierząt jednokopytnych w wypadku braku w świadectwie weterynaryjnym informacji o tym, że zwierzęta te przed ubojem zostały poddane maleinizacji, są przyjmowane do chłodni, do odizolowanej komory, do czasu uzyskania odpowiednich zaświadczeń. W wypadku ustalenia braku przeprowadzenia maleinizacji przed ubojem tusze podlegają utylizacji, o czym należy uprzednio zawiadomić dostawcę.

7.3. Oceny sanitarnej przyjmowanych do chłodni mięsa oraz produktów mięsnych dokonuje się w ten sam sposób, jak jest to określone w rozdziałach 3, 4, 5, 8 niniejszych Przepisów. Przy tym badanie jest przeprowadzane selektywnie, według uznania lekarza weterynarii chłodni.

7.4. Podczas badania weterynaryjno-sanitarnego wystygłego oraz schłodzonego mięsa sprawdza się jego jakość (zapach, kolor, brak śluzu, pleśni, zabrudzeń), stan obróbki cieplnej oraz technologicznej, posiadanie znaków (cechy) badania weterynaryjno-sanitarnego. W wypadkach wątpliwych przeprowadza się badanie laboratoryjne.

W wypadku wykrycia wad w jakości mięsa oraz produktów mięsnych lekarz weterynarii chłodni sporządza protokół o ustalonym wzorze.

Dane wyników badania mięsa oraz produktów mięsnych są rejestrowane w specjalnym dzienniku.

7.5. Badanie weterynaryjno-sanitarne tusz zamrożonych jest przeprowadzane według następującego schematu.

7.5.1. W tuszach bydła rogatego oraz innych dużych zwierząt bada się bruzdę potyliczną, dolną powierzchnię szyi oraz okolicę łopatki, mięśnie brzucha, powierzchnię ich przekrojów, tylny brzeg uda, opłucną oraz otrzewną.

7.5.2. W tuszach baranich oraz świńskich bada się błony surowicze klatki piersiowej oraz jamy brzusznej, miejsce rany ubojowej oraz powierzchnię tuszy

między kończynami; w wypadku przerabiania tusz świńskich na dwie połowy wzdłużne bada się również okolice szyi oraz rozcięcia.

7.5.3. W tuszkach drobiowych bada się fragmenty w pachwinach oraz przy kuprze, a także fragmenty zabrudzone lub posiadające rozerwaną skórę; u drobiu patroszonego bada się klatkę piersiową oraz jamę brzuszną.

W wypadku wykrycia podczas badania weterynaryjno-sanitarnego mięsa zamrożonego zmian (występowanie obrzęków, nacieków, oznak złego wykrwawienia itp.) przeprowadza się dodatkową ekspertyzę weterynaryjno-sanitarną po jego rozmrożeniu, a w razie konieczności - również badanie bakteriologiczne.

7.6. W zależności od wyniku ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej oraz z uwzględnieniem jakości mięsa lub produktów mięsnych jest ustalany okres ich przechowywania oraz następną obserwacją realizacji.

W wypadku nadejścia do przechowywania w chłodni mięsa oraz innych produktów uboju, podlegających realizacji z ograniczeniami, tzn. po odkażaniu przez wygotowanie, zamrożenie, lub przeznaczonego do przetwarzania przemysłowego, jak jest to przewidziane p. 11.3, 11.4, 11.5 niniejszych Przepisów, należy je przyjąć oraz po zamrożeniu umieścić w osobnej komorze lub sekcji, oddzielonej przegródką ruchomą. W jednym i drugim wypadku na drzwiach komory lub przy stosie mięsa powinna być wywieszona metryka, podpisana przez lekarza weterynarii chłodni, z podaniem rodzaju produktów, znajdujących się w komorze, ilości, przyczyn, z których zostały one odizolowane, oraz przetworzenia, któremu one podlegają. Odpowiedniego wpisu o tym należy dokonać również w dzienniku rejestracji nadchodzących produktów, jak jest to określone w p. 7.4.

7.7. Nad przyjętymi do przechowania w chłodni mięsem oraz produktami mięsnymi, a także nad stanem weterynaryjno-sanitarnym chłodni powinna być ustanowiona systematyczna kontrola.

Lekarz weterynarii chłodni powinien na bieżąco wykrywać wady oraz żądać od dyrekcji chłodni podejmowania niezbędnych środków ich usuwania.

7.8. Komory do przechowywania oraz ich wyposażenie na moment załadunku powinny być przygotowane oraz dokładnie oczyszczone. W niezbędnych przypadkach, na żądanie nadzoru weterynaryjnego oraz sanitarnego, jest przeprowadzana dezynfekcja oraz deratyzacja komór. Regularnie, nie rzadziej, niż raz na kwartał, a w razie konieczności na żądanie lekarza weterynarii chłodni jest przeprowadzane badanie bakteriologiczne powietrza, zeszkrobin ze ścian oraz popłuczek z wyposażenia komór. Kontrolę nad jakością dezynfekcji oraz deratyzacji komór sprawuje lekarz weterynarii.

7.9. W wypadku wykrycia na mięsie oraz produktach mięsnych pleśni komorę należy natychmiast opróżnić oraz poddać czyszczeniu i dezynfekcji, jak jest to przewidziane przez obowiązujące Przepisy sanitarne dla zakładów przemysłu chłodniczego.

7.10. Mięso w komorach jest układane w stosy na czystych kratkach lub listwach w odległości nie mniejszej, niż 30 cm od ścian, oraz na taką wysokość, żeby odległość między górnym brzegiem stosów a dolną powierzchnią kanałów chłodnic powietrza wynosiła 25 cm.

7.11. W wypadku wydawania mięsa oraz produktów mięsnych z chłodni lekarz weterynarii dokonuje ponownego badania tych produktów, sprawdza czystość, czytelność znaków badania weterynaryjno-sanitarnego.

Wydawanie mięsa oraz produktów mięsnych i drobiowych z chłodni do realizacji bez odcisku stempla nadzoru weterynaryjno-sanitarnego chłodni na odwrocie dokumentu przewozowego jest zabronione.

W wypadku wykrycia na powierzchni mięsa oraz produktów mięsnych kolonii pleśni, które się nie przedostały wewnątrz mięsa, pleśń jest dokładnie usuwana, po czym mięso jest wypuszczane do natychmiastowej realizacji lub spożywczego przetwarzania przemysłowego. Ponowne zamrażanie takiego mięsa jest niedopuszczalne. W wypadku niegłębokiego przedostania się pleśni do tkanki mięśniowej mięso, po poddaniu toalecie, jest kierowane do przetwarzania przemysłowego, a w wypadku głębokiego dotknięcia - do utylizacji.

Mięso, chorobowo zmienione przez pleśń, nie jest dopuszczane do transportowania. W wypadku nadejścia takiego mięsa do chłodni jest ono składane do osobnej komory, poddawane toalecie i w wypadku rozmrażania - domrażaniu, a następnie kierowane do natychmiastowej realizacji. Usuwania pleśni oraz toalety tusz dokonuje się poza komorą do przechowywania mięsa, w przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu.

7.12. W wypadku wykrycia w partii mięsa tusz, uszkodzonych przez gryzoni lub skażonych ich pomiotem, należy je oddzielić. Uszkodzone lub skażone pomiotem fragmenty tuszy należy oddzielić. Uszkodzone lub skażone pomiotem fragmenty tuszy podlegają poddaniu toalecie oraz utylizacji, po czym pozostałe części tuszy są kierowane do wygotowania lub do przetwarzania przemysłowego. W wypadku rozległego uszkodzenia tuszy, gdy nie ma możliwości wykonania toalety, do utylizacji jest kierowana cała tusza.

Tusze z tej samej partii, nie uszkodzone przez gryzoni oraz nie skażone pomiotem, są wypuszczane bez ograniczenia.

7.13. Przygotowania mięsa oraz surowych produktów mięsnych w zakładach przetwórstwa mięsnego lub w chłodniach do transportowania ich transportem kolejowym, wodnym, drogowym oraz innym, a także kontroli w trakcie transportowania dokonuje się w trybie, przewidzianym przez obowiązujące Przepisy przewozów powyższych rodzajów ładunków transportem kolejowym, wodnym lub drogowym.

Przed załadunkiem produkty mięsne powinny zostać zbadane przez lekarza weterynarii w celach określenia ich stanu jakościowego oraz zdatności do transportowania. Wszystkie dane odnośnie ich stanu należy wpisać do zaświadczenia o jakości i wykrytych wadach.

Mięso, przeznaczone do przetwarzania przemysłowego, jest przyjmowane do przewozu pod warunkiem obowiązkowego wpisu w zaświadczeniu o jakości i wykrytych wadach.

7.14. Na każdą wysłaną partię mięsa oraz surowych produktów mięsnych lekarz weterynarii chłodni wydaje świadectwo weterynaryjne w ustalonym trybie.

8. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna kielbas, wędlin mięsnych, konserw mięsnych, przetapianego tłuszczu spożywczego oraz surowców jelitowych

8.1. Kielbasy i wędliny.

8.1.1. Do przetwarzania na kielbasy oraz wędliny mięsne są dopuszczane mięso, słonina, podroby, krew spożywcza oraz inne surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, przewidziane przez standardy oraz warunki techniczne na te wyroby i dopuszczone przez nadzór weterynaryjny do wykorzystania w celach spożywczych.

8.1.2. W zakładach przetwórstwa mięsnego jakość surowców oraz produkcji gotowej jest ustalana zgodnie z wymaganiami obowiązującej dokumentacji normatywno-technicznej na powyższe produkty z zastosowaniem przepisów odbioru oraz metod badania, przewidzianych przez standardy państwowe. Wyniki oceny jakości są rejestrowane w dziennikach o ustalonym wzorze.

8.1.3. W zakładach przetwórstwa mięsnego jakość kielbas oraz wędlin mięsnych jest ustalana zgodnie z wymaganiami standardów oraz warunków technicznych na poszczególne rodzaje wyrobów, z zastosowaniem metod, przewidzianych przez obowiązujące standardy państwowe pobierania próbek oraz badań laboratoryjnych kielbas i wędlin.

8.1.4. Kielbasy oraz wędliny mięsne są kierowane do utylizacji technicznej w wypadku wykrycia wewnątrz produktu bakterii patogenicznych, pleśni, oznak rozkładu gnilnego, fermentacji kwaśnej.

W wypadku wykrycia w kielbasach oraz wędlinach bakterii grupy pałeczki okrężnicy lub odmienca przy jednoczesnej zmianie właściwości organoleptycznych produktów są one również kierowane do utylizacji technicznej. W wypadku zachowania właściwości organoleptycznych kielbasy parzone oraz półwędzone są kierowane do przetwarzania na kielbasę, a wędzone kielbasy surowe - do dodatkowego przetrzymywania w ciągu 10-12 dób z następnym badaniem bakteriologicznym. Jeżeli podczas ponownej analizy bakterie grupy pałeczki okrężnicy lub odmienca nie zostaną wykryte, wyroby są wypuszczane bez ograniczenia. W przeciwnym wypadku są one kierowane do przetwarzania na kielbasę.

W wypadku wykrycia salmonelli w kielbasie, wędzonej na surowo, przy zachowaniu w produkcie normalnych właściwości organoleptycznych, wyroby, po uprzednim wygotowaniu, są kierowane do przetwarzania.

Przetwarzania z obowiązkowym oddziaływaniem cieplnym w wyżej wymienionych przypadkach dokonuje się zgodnie z obowiązującą dokumentacją normatywno-techniczną.

W wypadku wykrycia w kiełbasach oraz wędlinach tlenowców saprofitycznych oraz niepatogenicznych beztlenowców zarodnikujących przy zachowaniu normalnych wskaźników organoleptycznych wyroby te są wypuszczane bez ograniczenia.

8.1.5. W wypadku wykrycia na osłonkach kiełbas wędzonych pleśni kiełbasa jest wypuszczana po usunięciu pleśni.

#### 8.2. Konserwy mięsne i mięsno-roślinne

8.2.1. Do przetwarzania na konserwy mięsne oraz mięsno-roślinne są dopuszczane mięso, podroby, słonina, tłuszcz przetopiony i surowy, produkty pochodzenia roślinnego, spełniające wymagania w stosunku do surowców do konserw. Surowcom pochodzenia zwierzęcego, które nadeszły do przetwarzania na konserwy z innych zakładów przemysłu mięsnego lub chłodni, powinny towarzyszyć świadectwo weterynaryjne oraz zaświadczenie o jakości.

Jakość wszystkich rodzajów surowców, wykorzystywanych do produkcji konserw, jest kontrolowana przez służbę weterynaryjną. Wyniki tej kontroli są wpisywane do specjalnego dzienniku.

8.2.2. Kontrola nad jakością konserw jest sprawowana w trybie, przewidzianym przez obowiązującą Instrukcję kontroli sanitarno-technicznej produkcji konserw, zatwierdzoną przez Ministerstwo Zdrowia ZSRR, oraz zgodnie z inną dokumentacją normatywno-techniczną na dany rodzaj konserw.

#### 8.3. Tłuszcz surowy i przetapiane tłuszcze zwierzęce

8.3.1. Do realizacji lub spożywcze przetwarzania przemysłowego jest dopuszczany tłuszcz surowy w postaci wystygłej, schłodzonej, pozyskany z uboju zwierząt zdrowych.

W wypadku wykrycia w tłuszczu surowym zmian patologicznych, oznak rozkładu gnilnego, obcego zapachu, pleśni, zabrudzeń, części zmienione są usuwane do utylizacji technicznej, a pozostała część tego tłuszczu surowego jest kierowana do wytapiania tłuszczu spożywczego.

8.3.2. Tłuszcz surowy od zwierząt, mięso których zostało dopuszczone do celów spożywczych z ograniczeniami po unieszkodliwieniu, jest przetapiany na tłuszcz spożywczy z przestrzeganiem wymagań p. 11.3.2 niniejszych Przepisów.

8.3.3. Wypuszczane tłuszcze spożywcze powinny spełniać wymagania: spożywcze - GOSTu [Państwowego standardu krajowego] na przetapiane spożywcze tłuszcze zwierzęce; pastewne - GOSTu na pastewny tłuszcz zwierzęcy; techniczne - GOSTu na techniczny tłuszcz zwierzęcy.

Pobieranie próbek do badań laboratoryjnych oraz przeprowadzanie ich analiz fizyko-chemicznych odbywają się zgodnie z GOSTem na przepisy odbioru oraz metody badań przetapianych tłuszczów zwierzęcych oraz GOSTem na metody oznaczania zawartości antyoksydantów w tych produktach.

#### 8.4. Surowce jelitowe i fabrykaty jelitowe

8.4.1. Surowce jelitowe nie są dopuszczane do wykorzystywania w celach spożywczych w wypadkach, wymienionych w rozdziale 3 niniejszych Przepisów, a także w wypadku wykrycia zapalenia krwotocznego lub krupowego (błoniczego), występowania licznych ognisk w postaci paków na błonach śluzowych jelit, wypadku zapalenia jelit cienkich oraz innych procesów patologicznych, pociągających za sobą wybrakowanie całej tuszy.

8.4.2. Gotowy surowiec jelitowy (fabrykat), który nadszedł do produkcji wyrobów spożywczych, podlega badaniu weterynaryjnemu z otwarciem nie mniej, niż 10% opakowań z partii.

Z solonych fabrykatów jelitowych usuwa się sól oraz ogląda się je od zewnątrz i od wewnątrz. W wypadku wątpliwości co do jakości jest przeprowadzane badanie laboratoryjne.

8.4.3. Fabrykaty jelitowe nie są dopuszczane do produkcji wyrobów spożywczych w następujących wypadkach:

w wypadku wykrycia w przelykach larw gźów podskórnych, pasożytów jelitowych oraz braku możliwości ich usunięcia;

w wypadku występowania w ściankach jelit guzków ropnych i pasożytów jelitowych oraz braku możliwości ich usunięcia;

w wypadku skażenia treścią jelit oraz braku możliwości ich oczyszczenia;

w wypadku wykrycia resztek tłuszczu o ostrym zjełczalym zapachu;

w wypadku skażenia pomiotem gryzoni oraz larwami much, skażenia przez owady (mole, skórnik i ich larwy) oraz pleśń;

w wypadku występowania obcego zapachu (nafty itp.);

w wypadku skażenia fabrykatów jelitowych przez „rdzę” (chropowate plamy), lub czerwony nalot, spowodowane przez odporne na sól bakterie, kwestia ich

wykorzystania jest rozstrzygana zgodnie z wymaganiami standardu odpowiedniego rodzaju tych fabrykatów.

Solone fabrykaty jelitowe w wypadku silnego skażenia przez larwy i poczwarki muchy serowej oraz innych gatunków much, nie poddającego się spiukiwaniu, są wybrakowywane, w wypadku słabego skażenia - kilka razy przepłukiwane stężoną zalewą solną aż do całkowitego usunięcia larw oraz poczwarek.

Wybrakowane fabrykaty jelitowe są kierowane do utylizacji.

8.4.4. Całe przywiezione surowce jelitowe są dopuszczane do wykorzystania w wypadku posiadania świadectwa weterynaryjnego według wzoru Nr 2.

9. Ekspertyza weterynaryjno-sanitarna produktów uboju w wypadkach zatrucia zwierząt

9.1. W wypadku uboju z konieczności zwierząt przy zatruciach substancjami trującymi pochodzenia chemicznego lub roślinnego decyzja odnośnie możliwości wykorzystania do spożycia mięsa od takich zwierząt jest podejmowana w każdym poszczególnym wypadku z uwzględnieniem stopnia i oznak klinicznych zatrucia zwierząt, toksyczności oraz ilości pozostałości trucizny, która spowodowała zatrucie.

Przed ubojem wszystkie zwierzęta należy poddać badaniu weterynaryjnemu w ustalonym trybie.

Ogólna ekspertyza weterynaryjno-sanitarna tuszy oraz wszystkich narządów wewnętrznych jest przeprowadzana w ten sam sposób, jak jest to określone w rozdziale 3 niniejszych Przepisów, z obowiązkowym badaniem toksykologicznym, bakteriologicznym oraz fizyko-chemicznym, zgodnie z rozdziałem 10 niniejszych Przepisów.

9.2. Do badania na obecność pozostałości trucizny do laboratorium weterynaryjnego są przekazywane próbki tkanki mięśniowej i tłuszczowej oraz wątroby w ilości 200 g, a także treści żołądka. W dokumencie przewodnim podaje się, w kierunku jakich substancji trujących należy przeprowadzić badanie. Jeżeli przyczyna zatrucia jest nieznana, w laboratorium najpierw bada się treść żołądka kolejno w kierunku soli metali ciężkich, pestycydów, alkaloidów, mykotoksyn metodami zbiorowymi celem postawienia diagnozy zatrucia, a następnie tkanki mięśniowej i tłuszczowej oraz wątrobę w kierunku obecności trucizny. Badania są przeprowadzane z wykorzystaniem metod urzędowych, zatwierdzonych przez Ministerstwo Zdrowia ZSRR. W odpowiedzi laboratorium należy wskazać metodę, za pomocą której zostały wykryte ilości pozostałości trucizny, oraz udzielić zaleceń odnośnie wykorzystania produktów uboju zwierząt.

9.3. Zabrania się wykorzystania do spożycia produktów uboju w wypadku wykrycia w nich pozostałości (niezależnie od ich ilości): cyjanków, fosforu białego, propazyny, heptachloru, dichloral urei, polichlorpinenu, polichlorokamfenu, aldryny, TMTD [TMTD], DDWF [ДДВФ], cynebu (perozyny), dikrezyli, polikarbacynu, sewinu, jałanu, bentiokarbu, dwunitroortokrezolu, nitrofenu, metafosu, chlorofosu, tiofosu, karbofosu, zawierających rtęć pestycydów (bierze się pod uwagę naturalną zawartość rtęci w wątrobie zwierząt nie większą, niż 0,03 mg/kg, w nerkach nie większą, niż 0,05 mg/kg), zawierających arsen preparatów (bierze się pod uwagę naturalną zawartość arsenu w mięsie do 0,05 mg/kg) oraz herbicydów grupy 2,4-D [Д].

Jeżeli w mięsie zostaną wykryte pozostałości pestycydów oraz innych substancji toksycznych w granicach, nie przekraczających 4-krotności najwyższego dopuszczalnego stężenia lub 4-krotności granicy czułości metod urzędowych oznaczania pozostałości trujących substancji chemicznych, mięso może zostać dopuszczone do przetwarzania na pasze suche pochodzenia zwierzęcego.

9.4. W wypadku wykrycia w tkance mięśniowej zwierząt, ubitych z konieczności, trujących substancji chemicznych, które stały się przyczyną zatrucia, w granicach dopuszczalnych śladowych ilości, ustanowionych przez Ministerstwo Zdrowia ZSRR, mięso jest wypuszczane dopiero po wygotowaniu, jak jest to określone w p. 11.3 niniejszych Przepisów, a wszystkie narządy wewnętrzne, w tym przewód pokarmowy, a także wymię i mózgowie, są kierowane do utylizacji.

9.5. W wypadku uboju zwierząt z konieczności w wyniku zatrucia preparatami fluoru, solami cynku, miedzi, chlorkiem sodu oraz chlorkiem potasu, kwasami oraz alkaliami, substancjami gazowymi (amoniak, anhydryt kwasu siarkowego, tlenek węgla, chlor), mocznikiem, alkaloidami oraz glukozydami, roślinami,



zawierającymi saponiny, olejki eteryczne, żywice oraz substancje o działaniu fotodynamicznym, grzybami trującymi i pleśniowymi oraz produktami przebiegu w nich czynności fizjologicznych, roślinami, powodującymi głównie zmiany chorobowe w przewodzie pokarmowym (kąkol, wilczomlec), roślinami rodziny jaskrowatych, szalejem oraz tojadem dzungarskim, mięso jest wykorzystywane zgodnie z punktem 3.6 rozdziału 3 niniejszych Przepisów. При отравлении trychodesmą (*Trichodesma incanum*) wykorzystywanie mięsa do celów spożywczych jest zabronione.

9.6. W wypadku uboju na mięso zwierząt, które przeżyły zatrucie lub były poddane obróbce trującymi substancjami chemicznymi, należy przestrzegać dopuszczalnych terminów uboju od momentu zatrucia lub obróbki, ustanowionych przez dokumenty normatywne.

9.7. W wypadku uboju zwierząt przed ustanowionym terminem od momentu przebytego zatrucia lub obróbki trującymi substancjami chemicznymi ekspertyza weterynaryjno-sanitarna mięsa jest przeprowadzana zgodnie z p. 9.1 niniejszych Przepisów. Skóry oraz pozostałe surowce techniczne we wszystkich wypadkach są wypuszczane na zasadach ogólnych.

## 10. Badanie laboratoryjne mięsa i produktów mięsnych

10.1. Badanie laboratoryjne mięsa, surowych produktów mięsnych, półproduktów oraz gotowych wyrobów mięsnych jest przeprowadzane według metodyk, podanych w obowiązujących standardach oraz instrukcjach.

Badanie bakteriologiczne mięsa i produktów mięsnych

10.2. Badanie bakteriologiczne mięsa oraz produktów mięsnych jest przeprowadzane we wszystkich wypadkach, przewidzianych przez rozdziały 3, 4 oraz 5 niniejszych Przepisów, celem rozstrzygnięcia kwestii ich wykorzystania. Badanie bakteriologiczne jest również przeprowadzane w następujących wypadkach.

10.2.1. We wszystkich wypadkach uboju zwierząt z konieczności, niezależnie od przyczyn uboju, w tym również w wypadku zatruc lub podejrzenia o zatrucie substancjami trującymi.

10.2.2. W wypadku chorób żołądkowo-jelitowych, ciężko przebiegających chorób narządów oddechowych, ropnych zapaleń nerek, nerczycy, schorzeń, związanych z posocznicą oraz ropnicą, wykrycia surowiczego oraz włóknistego zapalenia osierdzia u świń, a także podejrzenia o obecność salmonelli.

10.2.3. W wypadku usunięcia jelit z tuszy później, niż w 2 g. po uboju zwierzęcia.

10.2.4. W wypadku wątpliwości odnośnie zdatności mięsa oraz braku możliwości ustalenia jego zdatności do spożycia drogą badania weterynaryjno-sanitarnego.

10.3. W zależności od przypuszczalnej diagnozy oraz charakteru zmian anatomopatologicznych do badania bakteriologicznego są kierowane: część mięśnia zwieracza lub rozwieracza przedniej oraz tylnej kończyn tuszy, pokrytą powięzią o długości nie mniejszej, niż 8 cm, lub kawałek innego mięśnia nie mniejszy, niż 8x6x6 cm; węzły chłonne: od bydła rogatego - szyjny powierzchniowy lub właściwie pachowy, a od świń - szyjny powierzchniowy grzbietowy (w wypadku braku zmian anatomopatologicznych w okolicy głowy oraz szyi) lub pachowy pierwszego żebra oraz nadkolanowy; śledzionę, nerkę, część wątroby z wątrobowym węzłem chłonnym lub w wypadku braku węzła chłonnego - pęcherzyk żółciowy bez żółci). Podczas pobierania części wątroby, nerki oraz śledziony powierzchnia przekroju jest przypalana aż do powstania strupa. Podczas badania półtuszy lub ćwierci tuszy do analizy pobiera się kawałek mięśnia, węzły chłonne oraz kość rurową. Podczas badania mięsa zwierząt drobnych (królików, nutrii) oraz drobiu do laboratorium są kierowane tuszki w całości. Podczas badania mięsa solonego, znajdującego się w beczkach, pobiera się próbki mięsa oraz dostępne węzły chłonne z wierzchu, ze środka oraz ze dna beczki, a także, o ile są dostępne, kość rurową oraz zalewę solną. W wypadku podejrzenia róży, oprócz mięśnia, węzłów chłonnych oraz narządów wewnętrznych, do laboratorium jest kierowana kość rurowa. Do badania bakteriologicznego w kierunku listeriozy jest kierowana kość rurowa, mózgowie, część wątroby oraz nerka.

W wypadku podejrzenia wąglika, szelestnicy, obrzęku złośliwego do badania jest kierowany węzeł chłonny chorobowo zmienionego organu lub węzeł chłonny, zbierający chłonkę z miejsca lokalizacji podejrzanego ogniska, obrzękniętą tkankę, wysięk, a u świń dodatkowo podżuchwowy węzeł chłonny.

10.4. Pobrane do badania próbki wraz z dokumentem towarzyszącym są kierowane do laboratorium w opakowaniu wodoszczelnym, w postaci zaplombowanej

lub opieczutowanej. W wypadku kierowania próbek do badania do laboratorium zakładowego tego samego zakładu, gdzie próbki zostały pobrane, nie ma konieczności ich opieczutowywania lub plombowania. W dokumencie towarzyszącym podaje się gatunek zwierzęcia lub rodzaj produktu, ich przynależność (adres), opis oraz ilość skierowanego materiału, przyczynę skierowania materiału do badania, zmiany, stwierdzone w produkcie, przypuszczalną diagnozę oraz badanie, które należy przeprowadzić (bakteriologiczne, fizyko-chemiczne itp.).

10.5. W wypadku wykrycia przez badanie laboratoryjne chorób zakaźnych, wobec których zwierzęta nie są dopuszczane do uboju (p. 1.3.1 niniejszych Przepisów), tusza wraz ze skórą jest poddawana zniszczeniu, są przeprowadzane wszystkie zabiegi, przewidziane przez odpowiednie instrukcje. W wypadku wykrycia w produktach uboju zarazków chorób zakaźnych, wymienionych w rozdziałach 3, 4 oraz 5, tusze oraz narządy wewnętrzne są wykorzystywane, jak jest to określone w odpowiednich punktach niniejszych Przepisów.

W wypadku wykrycia w tuszy lub narządach salmonelli narządy wewnętrzne są kierowane do utylizacji, a mięso - do wygotowania lub przetwarzania na chlebki mięsne bądź konserwy w sposób, określony w podpunktach 11.3.1, 11.5.2 oraz 11.5.4 niniejszych Przepisów.

W wypadku wykrycia w tkance mięśniowej lub węzłach chłonnych pałeczki okrężnicy, mięso jest kierowane do przetwarzania na kiełbasę parzoną lub parzono-wędzoną w sposób, podany w p. 11.5 niniejszych Przepisów.

W wypadku wyizolowania piecyki okrężnicy jedynie z narządów wewnętrznych te ostatnie są przetwarzane zgodnie z p. 11.3.1, a tusze są wypuszczane bez ograniczeń.

W wypadku wykrycia w głębokich warstwach umięśnienia lub węzłach chłonnych bakterii grupy ziarenkowców, a także bakterii gnilnych (szczególnie z grupy odmienia), lecz wobec dobrej organoleptyki mięso jest kierowane do wygotowania, jak jest to określone w p. 11.3.1, lub do przetwarzania na chlebki mięsne, jak jest to określone w p. 11.5.1. W wypadku wskaźników organoleptycznych, świadczących o rozkładzie gnilnym mięsa oraz produktów mięsnych, lub niewłaściwego dla nich zapachu, nie znikającego podczas próby przez gotowanie, takie mięso oraz produkty mięsne są kierowane do utylizacji technicznej lub poddawane zniszczeniu.

10.6. Do momentu otrzymania wyników badania bakteriologicznego mięso oraz podroby podlegają przechowywaniu w warunkach izolacji w temperaturze nie wyższej, niż 4 °C.

#### Badanie fizyko-chemiczne mięsa

10.7. W wypadku powstania wątpliwości odnośnie świeżości mięsa jest ono poddawane badaniu organoleptycznemu z zastosowaniem metod, przewidzianych: dla mięsa bydła - przez standard państwowy „Mięso. Metody pobierania próbek i metody organoleptyczne określania świeżości”; dla mięsa królików - przez standard państwowy „Mięso królików. Metody pobierania próbek. Metody organoleptyczne oceny jakości”; dla mięsa drobiowego - przez standard państwowy „mięso drobiowe. Metody pobierania próbek. Metody organoleptyczne oceny jakości”.

W wypadku rozbieżności w ocenie świeżości mięsa jest ono poddawane analizie chemicznej oraz mikroskopowej z zastosowaniem metod, przewidzianych przez odpowiednie standardy państwowe metod badania chemicznego oraz mikroskopowego świeżości mięsa. Mięso bydła jest badane celem oznaczenia ilości lotnych kwasów tłuszczowych, produktów pierwotnego rozpadu białek w bulionie oraz metodą analizy mikroskopowej. Mięso drobiowe jest badane celem oznaczenia amoniaku oraz soli amonu, peroksydazy, ilości lotnych kwasów tłuszczowych, liczby kwasowej tłuszczu, liczby nadtlenkowej tłuszczu oraz metodą analizy mikroskopowej (załącznik 1).

W wypadku ustalania w razie konieczności stopnia dojrzenia mięsa wszystkich gatunków bydła rzeźnego, zdolności tego mięsa do długotrwałego przechowywania i transportowania oraz wobec rozbieżności, powstających podczas ustalania stopnia jego świeżości, są stosowane metody analizy histologicznej, przewidziane przez standard państwowy „Mięso. Metoda analizy histologicznej”.

W wypadku wątpliwości oraz rozbieżności odnośnie oceny świeżości mięsa drobiowego są stosowane metody analizy histologicznej, przewidziane przez standard państwowy „Mięso drobiowe. Metoda analizy histologicznej”.

10.8. Mięso jest uznawane za świeże, jeżeli wskaźniki organoleptyczne oraz próba przez gotowanie (wygląd, kolor, konsystencja, zapach, a także

przezroczystość oraz aromat bulionu) odpowiadają mięsu świeżemu; w preparatach odciskowych nie stwierdzono mikroflory lub w polu widoczności preparatu są widoczne pojedyncze ziarenkowce oraz bakterie pałeczkowate (do 10 sztuk) oraz brak jest pozostałości rozkładu tkanek; przy dodaniu do bulionu siarczanu miedziowego pozostaje on przezroczysty; zawartość lotnych kwasów tłuszczowych wynosi do 4 mg KOH w 1 g próbki (w mięsie królików - do 2,25 mg KOH, a w mięsie drobiowym - do 4,5 mg KOH w 1 g próbki); podczas badania mięsa królików oraz mięsa drobiowego w kierunku amoniaku oraz soli amonu wyciąg przybiera kolor zielonkavo-żółty, pozostaje przezroczysty lub lekko mętnieje. Podczas oznaczania peroksydazy w mięsie drobiowym (oprócz ptactwa wodnego oraz kurczaków) wyciąg przybiera kolor niebiesko-zielony, zmieniający się po 1-2 min. na brunatno-brązowy.

10.9. Świeżość mięsa jest uznawana za wątpliwą w wypadku niewielkich zmian organoleptycznych: powierzchnia jego jest zwilżona, nieco lepka, ściemniała, mięśnie w przekroju nieco lepkie o kolorze ciemnoczerwonym, a u mięsa rozmrożonego z powierzchni przekroju lekko ścieka mętnawy sok mięsny, zapach mięsa lekko kwaśnawy z odcieniem stęchlizny, bulion przezroczysty lub mętny o lekkim zapachu nieświeżego mięsa; w preparatach odciskowych znajduje się nie więcej, niż 30 bakterii (liczba wypadkowa), a także ślady rozkładu tkanki; podczas dodawania do bulionu roztworu siarczanu miedziowego obserwuje się zmętnienie bulionu, a w bulionie z mięsa zamrożonego - zmętnienie intensywne z powstawaniem płatków; zawartość lotnych kwasów tłuszczowych wynosi od 4 do 9 mg KOH w 1 g produktu (w mięsie królików - od 2,25 do 9 mg KOH, a w mięsie drobiowym - od 4,5 do 9,0 mg KOH); podczas badania mięsa królików oraz mięsa drobiowego w kierunku amoniaku oraz soli amonu wyciąg przybiera kolor intensywnie żółty, obserwuje się znaczne zmętnienie, a dla mięsa zamrożonego - osiadanie osadu.

Mięso o wątpliwej świeżości jest wykorzystywane do kielbas parzonych lub wygotowywane zgodnie z podpunktami 11.5.1, 11.3.1 po odpowiednim poddaniu toalecie (usuniecie oraz utylizacja lepkich, zmienionych fragmentów), a w razie konieczności również płukaniu.

10.10. Mięso jest uznawane za nieświeże w wypadku występowania następujących zmian: powierzchnia jego jest pokryta śluzem lub pleśnią, mięśnie w przekroju są wilgotne, lepkie, koloru czerwono-brązowego, a u mięsa rozmrożonego z powierzchni ścieka mętny sok mięsny; zapach mięsa gnilny, bulion mętny z dużą ilością płatków oraz ostrym nieprzyjemnym zapachem; w polu widoczności preparatu odciskowego wykrywa się powyżej 30 bakterii, obserwuje się znaczny rozkład tkanek; w bulionie podczas dodawania roztworu siarczanu miedzi obserwuje się powstawanie osadu galaretowatego, a w bulionie z mięsa rozmrożonego - obecność dużych płatków, zawartość lotnych kwasów tłuszczowych wynosi powyżej 9 mg KOH na 1 g produktu (niezależnie od rodzaju mięsa). Podczas badania mięsa królików oraz mięsa drobiowego w kierunku amoniaku oraz soli amonu wyciąg przybiera kolor żółto-pomarańczowy lub pomarańczowy, obserwowane jest szybkie powstawanie dużych osiadających płatków. Podczas oznaczania peroksydazy w mięsie drobiowym (oprócz ptactwa wodnego oraz kurczaków) wyciąg albo nie przybiera koloru niebiesko-zielonego, albo pojawia się kolor brunatno-brązowy.

Nieświeże mięso jest utylizowane.

10.11. W wypadku podejrzenia, że mięso zostało pozyskane od zwierząt chorych lub ubitych w stanie agonii, jest ono, poza badaniem bakteriologicznym, jak jest to określone w p. 10.2.1, badane drogą oznaczenia pH oraz reakcji na peroksydazę, a mięso bydła rogatego - również reakcji z formaliną obojętną (reakcja formalinowa).

Mięso jest uznawane za pozyskane od zwierzęcia zdrowego w wypadku dobrych wskaźników organoleptycznych tuszy, braku bakterii patogenicznych, wartości pH w granicach 5,7-6,2, reakcji pozytywnej na peroksydazę oraz wskaźnikach negatywnych reakcji formalinowej.

Mięso zwierząt chorych, a także przemęczonych jest niewystarczająco wykrwawione, ma pH w granicach 6,3-6,5, reakcję negatywną na peroksydazę, a podczas reakcji formalinowej w wyciągu powstają płatki.

Mięso zwierząt, ubitych w stanie agonii, jest źle wykrwawione, posiada liliowato-różowe lub siniczne zabarwienie węzłów chłonnych, pH 6,6 i więcej, reakcję negatywną na peroksydazę, a reakcji formalinowej towarzyszy powstawanie grudki galaretowatej.

Uwaga: Przed oznaczaniem pH, przeprowadzeniem reakcji na peroksydazę, a także reakcji formalinowej mięso powinno być przetrzymane celem dojrzewania nie mniej, niż przez 20-24 g.

#### 11. Zasady przetwarzania mięsa oraz produktów mięsnych, podlegających odkażaniu

11.1. Odkażaniu podlegają mięso oraz produkty mięsne, które, zgodnie z niniejszymi Przepisami, nie mogą zostać wypuszczone do spożycia bez uprzedniej obróbki.

Wydawanie (zwrocenie) w postaci nie odkażonej mięsa oraz produktów mięsnych, pozyskanych z uboju bydła powierzonego w zakładach przemysłu mięsnego oraz spółdzielczych zakładach spożywczych, uznanych za zdatne do spożycia dopiero po ich odkażeniu, jest zabronione.

11.2. W zakładach, nie posiadających specjalnego sprzętu do odkażania mięsa oraz produktów mięsnych, powinny być zainstalowane autoklawy, zamknięte lub otwarte kotły albo inne pojemniki, zapewniające wygotowywanie mięsa w temperaturze nie niższej, niż 100 st. C, oraz urządzone osobne komory do przechowywania tymczasowego tych produktów po wygotowaniu.

11.3. Mięso oraz produkty mięsne, podlegające odkażaniu przez wygotowanie (w warunkach gospodarstw, dostarczone do sprzedaży na rynek, a także w zakładach), podlegają obróbce w następujący sposób.

11.3.1. Mięso oraz produkty mięsne są odkażane przez wygotowywanie kawałkami o masie nie więcej, niż 2 kg, o grubości do 8 cm w kotłach otwartych w ciągu 3 g., a w kotłach zamkniętych przy nadciśnieniu pary 0,5 MPa - w ciągu 2,5 g. Mięso jest uznawane za odkażone, jeżeli wewnątrz kawałka temperatura osiągnęła nie mniej, niż 80 st. C, kolor wieprzowiny w przekroju staje się biało-szary, a mięso innych gatunków zwierząt - szare, bez oznak odcienia krwistego; sok, ściekający z powierzchni przekroju kawałka mięsa gotowanego, jest bezbarwny.

W zakładach przetwórstwa mięsnego, wyposażonych w piece elektryczne oraz gazowe, dozwolone jest kierowanie mięsa, podlegającego odkażaniu przez wygotowanie, do produkcji chlebków mięsnych w sposób, określony w p. 11.5.2, a także na konserwy, jeżeli jego właściwości spełniają wymagania w stosunku do mięsa do konserw oraz są spełnione warunki, przewidziane w p. 11.5.4 niniejszych Przepisów.

11.3.2. Sadło oraz słonina są przetapiane; w wytopionym tłuszczu temperaturę należy doprowadzić do 100 st. C, w tej temperaturze jest on wytrzymywany przez 20 min.

11.3.3. Tuszki ptactwa oraz królików są wygotowywane przy temperaturze 100 st. C nie krócej, niż przez 1 g., a w wypadku salmonellozy drobiu - przez 90 min.

11.3.4. W wypadku pasterelozy drobiu tuszki są wygotowywane przy wrzeniu (100 st. C) do gotowości, ale nie krócej, niż przez 30 min. Dozwolone jest odkażanie tuszek kur oraz kaczek przez wygrzewanie drogą zanurzenia w tłuszczu w otwartych brytfannach przy temperaturze tłuszczu 100 st. C i więcej do gotowości, ale nie krócej, niż przez 30 min.; tuszki gęsi, indyków są wygrzewane w piekarnikach w temperaturze 180 st. C do gotowości, lecz nie krócej, niż przez 90 min., a tuszki kaczek w tych samych warunkach - nie krócej, niż przez 60 min.

11.3.5. W wypadku gronkowca tuszki drobiowe są wygotowywane we wrzącej wodzie (100 st. C) z całkowitym ich zanurzeniem oraz ekspozycją: tuszki kur oraz kaczek nie krócej, niż przez 60 min., gęsi oraz indyków - nie krócej, niż przez 90 min.

Dozwolone jest odkażanie tuszek drobiowych również przez wygrzewanie drogą całkowitego zanurzenia w tłuszczu w otwartych brytfannach przy temperaturze tłuszczu 120 st. C oraz następującej ekspozycji:

tuszki kur - nie krócej, niż przez 45 min., kaczek - nie krócej, niż przez 60 min., gęsi oraz indyków - nie krócej, niż przez 80 min.

W wypadku odkażania przez wygrzewanie w piekarniku w temperaturze 150-180 st. C tuszki kur oraz kaczek są wygrzewane nie krócej, niż przez 60 min., gęsi oraz indyków - nie krócej, niż przez 90 min. Tuszki drobiowe są uznawane za odkażone, jeżeli wewnątrz mięśnia piersiowego temperatura osiągnęła 90 st. C.

11.4. Mięso skażone wagrzyca, jak jest to określone w p. 3.2.3, jest odkażane przez zamrażanie, solenie lub wygotowywane według p. 11.3.1.

11.4.1. Odkażania zinnem mięsa, skażonego przez wagrzycę, dokonuje się w następujących warunkach. Mięso świń jest zamrażane drogą doprowadzenia

temperatury wewnątrz mięśni do minus 10 st. C z następnym przetrzymaniem w temperaturze powietrza w komorze minus 12 st. C w ciągu 10 dób lub doprowadzeniem temperatury wewnątrz mięśni do minus 12 st. C z następnym przetrzymaniem przy temperaturze powietrza w komorze minus 13 st. C w ciągu 4 dób. Temperatura jest mierzona wewnątrz mięśni miedniczno-udowych na głębokości 7-10 cm.

Mięso bydła rogatego jest zamrażane drogą doprowadzenia temperatury wewnątrz mięśni do minus 12 °C bez następnego przetrzymywania lub przez doprowadzenie temperatury wewnątrz mięśni do minus 6 st. C z następnym przetrzymywaniem w komorach do przechowywania w temperaturze minus 9 st. C nie krócej, niż przez 24 doby.

Odkażone przez zamrażanie mięso jest kierowane do przetwarzania na mielone wyroby masarskie lub konserwy mielone.

11.4.2. Do mocnego peklowania mięso jest przerabiane na kawałki o masie nie większej, niż 2,5 kg, nacierane oraz zasypywane solą kuchenną, licząc 10% soli w stosunku do masy mięsa, następnie jest ono zalewane zalewą ze stężeniem soli nie mniejszym, niż 24%, oraz wytrzymywane przez 20 dni.

11.5. Przetwarzanie mięsa na kiełbasę oraz konserwy w wypadku chorób, wymienionych w odpowiednich punktach rozdziału 3 niniejszych Przepisów, jest dozwolone w zakładach przetwórstwa mięsnego, posiadających działy masarskie oraz konserwowe, z przestrzeganiem następujących warunków.

Rozbiór tusz, przygotowywanie farszu, wypełnianie mięsem puszek do konserw itd. powinny się odbywać na osobnych stołach, w osobnych opakowaniach, w odosobnionych pomieszczeniach (działach) lub podczas osobnej zmiany pod kontrolą zakładowych lekarza weterynarii oraz lekarza sanitarnego. Dozwolone jest wypuszczanie z zakładów wszystkich odpadów nie spożywczych, otrzymanych podczas rozbioru tusz dopiero po wygotowaniu nie krótszym, niż przez 3 g., lub kierowanie do produkcji pasz suchych pochodzenia zwierzęcego.

11.5.1. Kiełbasa jest parzona w temperaturze 88-90 st. C przez czas, niezbędny do osiągnięcia temperatury wewnątrz batonu nie niższej, niż 75 t. C

11.5.2. Podczas przetwarzania mięsa na chlebki mięsne masa tych ostatnich nie powinna przekraczać 2,5 kg. Zapiekanie chlebków powinno się odbywać w temperaturze nie niższej, niż 120 st. C, w ciągu 2-2,5 g., przy czym temperatura wyrobu pod koniec procesu powinna być nie niższa, niż 85 st. C.

11.5.3. Podczas produkcji boczków oraz karczków parzono-wędzonych są one gotowane przy temperaturze 89-90 st. C; boczki - nie krócej, niż przez 1 g. 35 min. oraz karczki - nie krócej, niż przez 1 g. 50 min.; wewnątrz wyrobów temperaturę należy doprowadzić do 80 st. C.

11.5.4. Sterylizacji konserw, wyprodukowanych z mięsa, wymagającego zgodnie z niniejszymi Przepisami odkażania, dokonuje się z przestrzeganiem parametrów, ustanowionych przez odpowiednie instrukcje technologiczne.

Tusze zwierząt, ubitych z konieczności, uznane za niezdatne do celów spożywczych, są sortowane z wybieraniem odpowiadających swoimi właściwościami wskaźnikom standardu, a następnie poddawane badaniu za pomocą próby przez gotowanie. Do produkcji konserw jest dopuszczane mięso, spełniające wymagania w stosunku do surowców do konserw „gulasz” oraz „pasztet mięsny”.

11.6. We wszystkich wypadkach przetwarzania mięsa, podlegającego odkażaniu, po zakończeniu pracy jest przeprowadzana dokładna dezynfekcja pomieszczenia, całego wyposażenia oraz opakowań. Aparatura, wykorzystywana podczas przetwarzania mięsa, jest spłukiwana gorącym 5% roztworem sody kalcynowanej lub innymi preparatami zgodnie z zaleceniami obowiązujących instrukcji.

Wody przemysłowe są odkażane w ustalonym trybie. Odzież specjalna jest kierowana do prania dopiero po uprzedniej dezynfekcji (w autoklawie lub przez wygotowanie).

Niniejsze Przepisy są obowiązujące dla wszystkich specjalistów weterynaryjnych, gospodarstw, zakładów oraz organizacji przetwórstwa zwierząt oraz surowców pochodzenia zwierzęcego, rynków, chłodni wszystkich ministerstw oraz resortów bez wyjątku, a także obywateli.

Odpowiedzialność za wykonywanie Przepisów spoczywa na kierownikach gospodarstw, zakładów i organizacji, dokonujących uboju zwierząt oraz przetwarzania produktów ich uboju, kierowników chłodni, a także na obywatelach - właścicielach zwierząt.

Kontrola wykonywania Przepisów jest powierzana organom oraz instytucjom państwowego nadzoru weterynaryjnego i sanitarnego.

## Metodyki badania fizyko-chemicznego mięsa

## 1. Reakcja z siarczanem miedzi

Umieścić w kolbie stożkowej 20 g farszu, dodać 60 ml wody destylowanej oraz dokładnie przemieszać. Kolbę nakryć szkłem oraz nagrzewać w ciągu 10 min. we wrzącej łaźni wodnej. Następnie gorący bulion przefiltrować przez zwartą warstwę waty o grubości 0,5 cm do probówki, umieszczonej w szklance z zimną wodą. Jeżeli w filtracie pozostaną płatki białka, należy ponownie przefiltrować go przez bibułę filtracyjną.

Po filtracji 2 ml przefiltrowanego bulionu nalać do probówki oraz dodać 3 krople 5% roztworu siarczanu miedzi, wstrząsnąć 2-3 razy oraz odstawić na 5 min. Bulion z mięsa nieświeżego charakteryzuje się powstawaniem płatków lub wytrącaniem grudki galaretowatej koloru niebiesko-błękitnego lub zielonkawego.

## 2. Oznaczanie ilości lotnych kwasów tłuszczowych

Analizę przeprowadza się na przyrządzie do destylacji z parą wodną. Odważkę farszu o masie  $25 \pm 0,01$  g umieścić w kolbie z okrągłym dnem. Tamże dolać 150 ml 2% roztworu kwasu siarkowego. Zawartość kolby przemieszać i zamknąć kolbę korkiem. Pod chłodnicę podstawić kolbę stożkową o pojemności 250 ml, na której zaznaczyć objętość 200 ml. Wodę destylowaną w kolbie z płaskim dnem doprowadzić do wrzenia oraz odpędzać parą lotne kwasy tłuszczowe aż do momentu, gdy w kolbie się uzbiera 200 ml destylatu. Podczas odpędzania kolbę z odważką podgrzewać. Miareczkowania całej objętości destylatu dokonać 0,1 n roztworem wodorotlenku potasowego (lub wodorotlenku sodowego) w kolbie ze wskaźnikiem (fenoloftaleiną) aż do pojawienia się nie znikającego zabarwienia malinowego.

Równoległe w tych samych warunkach przeprowadza się analizę kontrolną celem oznaczenia zużycia substancji alkalicznej do miareczkowania destylatu z odczynnikiem bez mięsa.

Ilość lotnych kwasów tłuszczowych w miligramach wodorotlenku potasowego na 100 g mięsa jest obliczana według wzoru

$$x = (v - v_0)K \times 5,61 \times 100$$

-----  
m

gdzie v - ilość 0,1 n roztworu wodorotlenku potasowego (lub wodorotlenku sodowego), zużytego do miareczkowania 200 ml destylatu z mięsa;  $v_0$  - ilość 0,1 n roztworu wodorotlenku potasowego (lub wodorotlenku sodowego), zużytego do miareczkowania 200 ml destylatu analizy kontrolnej, ml; K - poprawka do miana 0,1 n roztworu wodorotlenku potasowego (lub wodorotlenku sodowego); 5,61 - ilość wodorotlenku potasowego, zawartego w 1 ml 0,1 n roztworu, mg; m - masa próbki, g.

Jako wynik badań jest przyjmowana średnia arytmetyczna dwóch równoległych oznaczeń. Obliczenia dokonuje się z błędem, nie przekraczającym 0,01 mg wodorotlenku potasowego.

Mięso jest uznawane za mięso o wątpliwej świeżości, jeżeli zawartość w nim lotnych kwasów tłuszczowych wynosi od 4 do 9 mg wodorotlenku potasowego, a powyżej 9 mg - za nieświeże.

Mięso jest uznawane za świeże, jeżeli zawartość w nim lotnych kwasów tłuszczowych wynosi do 4 mg wodorotlenku potasowego

## 3. Reakcja z formaliną (reakcja formalinowa)

Z próbki mięsa usunąć tłuszcz oraz tkankę łączną. Odważkę 10-gramową umieścić w moździerzu, dokładnie rozdrobnić nożyczkami, dodać 10 ml roztworu fizjologicznego oraz 10 kropli 0,1 n. roztworu sody kaustycznej. Mięso rozetrzeć tłuczkiem, otrzymaną papkę przenieść szklanym patyczkiem do kolby oraz nagrzać do wrzenia celem wytrącenia białek. Kolbę schłodzić wodą z kranu, po czym zobojętnić jej zawartość przez dodanie 5 kropli 5% roztworu kwasu szczawowego oraz przez bibułę filtracyjną przefiltrować do probówki. Jeżeli wyciąg okaże się mętny, należy go ponownie przefiltrować oraz odwirować.

2 ml wyciągu, przygotowanego w powyższy sposób, nalać do probówki oraz dodać do niego 1 ml obojętnej formaliny.

Jeżeli przesącz pozostaje przezroczysty lub lekko mętniejszy, mięso jest uznawane za pozyskane z uboju zwierzęcia zdrowego, jeżeli zaś przesącz zamienia się w zwartą grudkę lub powstają w nim płatki, wtedy mięso jest uznawane za pozyskane z uboju zwierzęcia chorego lub ubitego w stanie agonii.

#### 4. Reakcja na peroksydazę

Do próbki wprowadzić 2 ml wyciągu, przygotowanego z farszu mięsnego oraz wody destylowanej w proporcji 1:4, dodać 5 kropli 0,2% roztworu spirytusowego benzydyny, zawartość próbki zabełtać, po czym dodać dwie krople 1% roztworu nadtlenu wodoru.

Mięso jest uznawane za świeże, jeżeli wyciąg przybiera kolor niebiesko-zielony, zamieniający się po 1-2 min. w brunatno-brązowy (reakcja pozytywna).

Mięso jest uznawane za nieświeże, jeżeli wyciąg albo nie przybiera specyficznego koloru niebiesko-zielonego, albo od razu pojawia się kolor brunatno-brązowy (reakcja negatywna).

#### 5. Oznaczenie pH mięsa

pH jest oznaczane za pomocą potencjometru (pehametru) w wyciągu wodnym, przygotowanym w proporcji 1:10. Mieszanke odstawić na 30 min., co jakiś czas mieszając, oraz przefiltrować przez filtr papierowy.



## 1. Metody badania tłuszczów topionych

1.1. Ustalanie przezroczystości i koloru. W suchej probówce ze szkła bezbarwnego umieścić tłuszcz, roztopić w łaźni wodnej oraz ustalić przezroczystość, następnie schłodzić do temperatury 15-20 st. C, ustalić kolor oraz odcień w odbitym świetle dziennym.

1.2. Ustalanie zapachu. Tłuszcz rozprowadzić cienką warstwą po płytce szklanej (szkło przedmiotowe) oraz ustalić zapach.

1.3. Ustalania konsystencji tłuszczu dokonuje się przy temperaturze pokojowej poprzez naciskanie na tłuszcz łopatką laboratoryjną.

1.4. Oznaczania współczynnika refrakcji dokonuje się za pomocą refraktometru uniwersalnego przy temperaturze 40 °C, zgodnie z załączoną do przyrządu instrukcją.

1.5. Oznaczanie nadtlenczków. Umieścić w probówce około 5 g roztopionego tłuszczu, następnie dodać kolejno 2-3 krople 5% roztworu wodnego świeżej krwi, 6-8 kropli 5% roztworu spirytusowego żywicy gwajakowej oraz 5 ml ciepłej wody. Probówkę wstrząsnąć oraz ustalić kolor zawartości. W wypadku obecności w tłuszczu nadtlenczków mieszanka przybiera intensywny błękitny kolor.

1.6. Oznaczanie liczby nadtlenckowej. Odważyć do kolby 1-2 g tłuszczu (z dokładnością do 0,01 g), tłuszcz roztopić w łaźni wodnej, rozpuścić w mieszance, składającej się z 7,5 ml lodowatego kwasu octowego oraz 5 ml chloroformu. Do otrzymanego roztworu dodać 1 ml świeżo przygotowanego nasyconego roztworu wodnego jodku potasowego. Kolbę zamknąć korkiem oraz potrząsać przez 5 min. Dodać 60 ml wody, dolać 1 ml 1% roztworu krochmalu, po czym roztwór przybiera kolor niebieski. Następnie miareczkować 0,01 n roztworem tiosiarczanu sodowego aż do zniknięcia zabarwienia niebieskiego. Do doświadczenia kontrolnego wziąć te same ilości odczynników, lecz bez tłuszczu.

Liczba nadtlenczkowa jest obliczana według wzoru

$$x = \frac{(a - b) \times 0,00127 \times 100}{m}$$

m

gdzie a - ilość 0,01 n. tiosiarczanu sodowego, zużytego do miareczkowania roztworu z tłuszczem (ml); b - to samo w doświadczeniu kontrolnym; 0,00127 - ilość jodu, wiążącego 1 ml 0,01 n roztworu tiosiarczanu sodowego; M - odważka tłuszczu (g).

1.7. Reakcja z czerwienią obojętną. Próbkę tłuszczu o masie około 1 g umieścić na szkle zegarowym, po czym dokładnie przemieszać. Farbę zlać oraz jednokrotnie zmyć wodą, następnie ustalić kolor tłuszczu.

Tłuszcz świeży ma kolor żółty lub żółto-brązowy, tłuszcz o jakości wątpliwej - kolor brązowo-różowy, tłuszcz nieświeży - różowo-czerwony.

Uwaga. Reakcja bardziej nadaje się do zastosowania do tłuszczów łatwotopliwych.

## 1.8. Oznaczanie aldehydów

Reakcja z fluorogluconą w acetonie. W probówce umieścić 3-5 g tłuszczu, tłuszcz roztopić, dodać taką samą objętość roztworu fluoroglucony w acetonie oraz 2-3 krople stężonego kwasu siarkowego. Potrząsnąć probówką. W obecności aldehydów pojawia się zabarwienie wiśniowo-czerwone.

Reakcja z rezorcyną w benzenie. W probówce umieścić 3-5 g tłuszczu, tłuszcz roztopić, dodać taką samą objętość stężonego kwasu siarkowego oraz taką samą ilość roztworu nasyconego rezorcyny w benzenie. W wypadku obecności aldehydów pojawia się zabarwienie czerwono-fioletowe zawartości lub pierścień tego samego koloru na granicy płynów z tłuszczem.

Oznaczanie liczby kwasowej. Do kolby lub zlewki odważyć około 2 g tłuszczu (z dokładnością do 0,01 g), postawić na łaźni wodnej oraz dolać 20 ml mieszanki zobojętnionej spirytusu z eterem w proporcji 1:2. Do otrzymanego roztworu dodać 3-5 kropli 1% roztworu spirytusowego fenoloftaleiny, po czym szybko miareczkować 0,1 n potażem żrącym aż do pojawienia się nie znikającego w ciągu minuty zabarwienia różowego.

Obliczenia dokonuje się według wzoru

$$x = a \times 5,61$$

-----  
m

gdzie x - liczba kwasowa; a - ilość 0,1 n potażu żrącego, zużytego do miareczkowania (ml); 5,61 - ilość potażu żrącego, zawartego w 1 ml 0,1 n roztworu (mł); M - odważka tłuszczu (g).

Uwaga. Mieszankę spirytusu z eterem należy uprzednio zobojętnić, do niej dodać kilka kropli 1% roztworu fenoloftaleiny oraz miareczkować 0,1 n potażem żrącym lub sodą kaustyczną aż do pojawienia się koloru słabo różowego.

1.10. Oznaczanie domieszek. Do próbówki wlać 3-4 ml roztopionego badanego tłuszczu oraz wstawić ją do lodówki przy temperaturze 2-6 st. C na 3-4 min. W wyniku różnej temperatury krzepnięcia różnych tłuszczów następuje podział ich według gatunków.

## 2. Wskaźniki fizyko-chemiczne tłuszczów

2.1. Dobrej jakości tłuszcz borsuka o kolorze jasnożółtym oraz specyficznym zapachu. W postaci roztopionej jest przezroczysty. Temperatura topnienia 21-25 st. C, krzepnięcia - 8-10 st. C, współczynnik refrakcji przy 40°C - w granicach 1,4562-1,4564, gęstość 0,903, liczba kwasowa nie większa, niż 1,5, a nadtlenkowa - 0,11, reakcja na aldehydy oraz nadtlenki negatywna.

2.2. Dobrej jakości tłuszcz świstaka o kolorze jasnożółtym oraz charakterystycznym specyficznym zapachu, płynny w temperaturze pokojowej, przezroczysty. Temperatura topnienia 13-16 st. C, krzepnięcia - 8 st. C, współczynnik refrakcji przy 40°C - 1,467-1,468, gęstość 0,901, liczba kwasowa nie większa, niż 0,9, nadtlenkowa - nie większa, niż 0,05. Reakcja na aldehydy oraz nadtlenki negatywna.

2.3. Złej jakości tłuszcz borsuka oraz świstaka jest mętny, o wyraźnym zapachu zjełczenia. Liczba nadtlenkowa dla tłuszczu świstaka 0,06, borsuka - 0,12, reakcja na obecność nadtlenków oraz aldehydów pozytywna, Reakcja z czerwienią obojętną u tłuszczu borsuka daje zabarwienia żółto-brązowe, a świstaka - brązowo-różowe. Liczba kwasowa tłuszczu borsuka wynosi 1,6, a świstaka - powyżej 1,0. Tłuszcz złej jakości jest utylizowany.

2.4. Dobrej jakości tłuszcz wołowy posiada konsystencję twardą, kolor jasnożółty lub żółty, zapach specyficzny, w postaci roztopionej jest przezroczysty. Temperatura topnienia 42-45 st. C, krzepnięcia - 27-35 st. C, współczynnik refrakcji przy 40°C - 1,4510-1,4583, gęstość - 0,923-0,933, liczba kwasowa - 1,2-3,5, liczba nadtlenkowa - nie większa, niż 0,06.

2.5. Dobrej jakości tłuszcz barani posiada konsystencję twardą, kolor biały lub bladożółty, zapach oraz smak specyficzny, w postaci roztopionej jest przezroczysty, gęstość - 0,932-0,961. Temperatura topnienia 44-45 st. C, krzepnięcia - 32-40 °C, współczynnik refrakcji przy 40°C - 1,4566-1,4383, liczba kwasowa - do 3,5, nadtlenkowa - nie większa, niż 0,06.

2.6. Dobrej jakości tłuszcz wieprzowy posiada konsystencję pasty, kolor biały lub z odcieniem żółtawym, zapach oraz smak specyficzny, w postaci roztopionej jest przezroczysty, gęstość - 0,931-0,938, temperatura topnienia 30-49 st. C, krzepnięcia - 26-30 st. C, współczynnik refrakcji przy 40°C - 1,4536, liczba kwasowa - nie większa, niż 3,0, liczba nadtlenkowa - nie większa, niż 0,06.

2.7. W wypadku świeżości wątpliwej tłuszcz wołowy, barani oraz wieprzowy przybierają kolor ciemnoszary, czasem z odcieniem brązowym, zapach zatęchły, zjełczały lub stearynowy, smak ostro-gorzki, w postaci roztopionej są mętne. Powierzchnia tłuszczu jest wilgotna oraz lepka. Liczba kwasowa nie większa, niż 3,5, liczba nadtlenkowa - 0,07-0,1. Reakcje na obecność nadtlenków oraz aldehydów, a u tłuszczu wieprzowego - również z czerwienią obojętną - pozytywne. Tłuszcze o świeżości wątpliwej podlegają przetapianiu z następnym badaniem.

2.8. Zepsute tłuszcze wołowy, barani oraz wieprzowy są koloru ciemnoszarego, czasem z odcieniem brązowym, zapach wyraźnie zatęchły lub zjełczały. Powierzchnia tłuszczu jest lepka, w postaci roztopionej tłuszcz jest mętny. Reakcje na obecność nadtlenków oraz aldehydów, a u tłuszczu wieprzowego - również z czerwienią obojętną - pozytywne. Liczba kwasowa powyżej 5,0, liczba nadtlenkowa - powyżej 0,1.

Tłuszcze zepsute są utylizowane.