

ОГЛАВЛЕНИЕ

бщепринятые сокращения	5
редисловие	6
ведение	7
История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	8
лава 1	
бойные животные	15
Категории убойных животных	15
Определение утилитности	15
лава 2	
ранспортировка животных на боевые предприятия	20
Способы транспортировки	20
Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте	23
лава 3	
предприятия по переработке животных на мясо	27
Значение боевых предприятий	27
Требования к постройке и производственным цехам	28
Типы боевых и мясоперерабатывающих предприятий	30
Мясокомбинаты	31
Хладобойни	32
Войни	33
Скотоубойные пункты и убойные площадки	33
Мясоперерабатывающие заводы	34
Специализированные боевые предприятия	34
Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боевых предприятий	35
лава 4	
редубойный режим содержания животных	37
Помещения для предубойного содержания	37
Прием животных и ветеринарный осмотр	40
Подготовка животных к убою	43

Глава 5

Основы технологии первичной переработки животных	45
Убой животных	45
Разделка и обработка туш	49
Разделка туш крупного рогатого скота	49
Разделка туш свиней	52
Выход продуктов убоя	55
Убой и переработка сельскохозяйственной птицы	56
Приемка и предубойное содержание	56
Первичная переработка птицы	58
Убой и переработка кроликов	60
Приемка и предубойное содержание кроликов	60
Убой кроликов и разделка тушек	61

Глава 6

Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	63
Общие положения	63
Лимфатическая система	63
Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных	66
Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов	76
Оснащение рабочего места ветсанэксперта	79
Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра	80
Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов	80

Глава 7

Ветеринарное клеймение	83
Общие положения	83
Порядок клеймения мяса и субпродуктов	85
Ветеринарные клейма и штампы	86

Глава 8

Учение о мясе	88
Морфологический состав мяса	88
Химический состав	91
Особенности мяса сельскохозяйственной птицы	94
Физико-коллоидная структура мяса	94
Ферментация (созревание) мяса	94
Товароведение мяса	98
Разделка туш	102

Глава 9

Изменения в мясе при хранении	105
Загар мяса	105
Гниение мяса	106
Плесневение мяса	109
Ослизнение мяса и образование сухого налета	110
Свечение (флуоресценция) мяса	110
Изменение цвета мяса	111
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение	111
Липохроматоз	112
Меланоз	112
Мясо незрелых животных	112

Глава 10

Определение видовой принадлежности мяса	114
Органолептические показатели	114
Анатомо-морфологические параметры	115
Физико-химические показатели	123

Глава 11

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

при инфекционных болезнях	127
Сибирская язва	128
Туберкулез	132
Бруцеллез	138
Листериоз	140
Туляремия	141
Лептоспироз	142
Ящур	143
Оспа	147
Бешенство	148
Столбняк	149
Ку-лихорадка	150
Пастереллез	151
Паратуберкулез	154
Псевдотуберкулез	154
Некробактериоз	155
Злокачественная катаральная горячка	156
Перипневмония крупного рогатого скота (контагиозная плевропневмония)	157
Актиномикоз	159
Рожа свиней	160
Чума свиней (классическая чума свиней)	162
Африканская чума свиней	164
Болезнь Ауески (ложное бешенство)	165
Атрофический ринит свиней	166
Вирусный гастроэнтерит свиней	167
Везикулярная болезнь свиней	168
Инфекционный энцефаломиелит свиней (болезнь Тешена)	169
Отечная болезнь поросят	170
Сайп	170
Инфекционный энцефаломиелит лошадей	173
Лейкоз	174
Эмфизематозный карбункул	176
Злокачественный отек	177
Брадзот овец	178
Парагрипп крупного рогатого скота	178
Вирусная диарея крупного рогатого скота	179
Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота	180
Чума крупного рогатого скота	181
Аденоматоз легких	183
Стахиботриотоксикоз	183
Аспергиллез (пневмомикоз)	184
Сепсис	185

Глава 12

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	187
Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	188
Краткая историческая справка	188
Характеристика бактерий рода <i>Salmonella</i>	189
Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных	190
Патогенность бактерий рода сальмонелла для человека	191
Эпидемиология пищевых сальмонеллезов	192
Профилактика пищевых сальмонеллезов	193
Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой	194
Общая характеристика условно-патогенной микрофлоры	194
Патогенность	195
Эпидемиология и профилактика	195

Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии	196
Общая характеристика и патогенность	196
Эпидемиология и профилактика	197
Пищевой токсикоз, вызываемый <i>Cl. botulinum</i>	198
Токсинообразование	199
Ботулизм у человека	199
Роль некоторых пищевых продуктов в возникновении токсикозов	200
Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i>	200

Глава 13

Ветеринарно-санитарная экспертиза

продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	202
Инвазионные болезни, передающиеся человеку	
через продукты убоя животных	202
Трихинеллез	202
Цистицеркоз свиней	207
Цистицеркоз крупного рогатого скота	209
Токсоплазмоз	210
Саркоцистоз	211
Спарганоз	212
Лингватулез	213
Инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека,	
но не передающиеся ему через продукты убоя	214
Эхинококкоз	214
Альвеококкоз	215
Фасциолез	215
Дикроцелиоз	216
Трихомонозы	217
Ценуроз мозга	217
Инвазионные болезни, присущие только животным	
Диктиокаулез	218
Метастронгилез свиней	219
Аскаридоз свиней	219
Неоаскаридоз жвачных	220
Стронгилятозы жвачных	220
Парамфистоматозы	221
Мониезиозы	221
Цистицеркоз овец и коз	221
Цистицеркоз оленей	222
Цистицеркоз кроликов и зайцев	222
Цистицеркоз тонкошейный	222
Пироплазмидозы	223
Эймериозы	224
Гиподерматоз крупного рогатого скота	224
Эдемагеноз северных оленей	225
Эстроз овец	225
Ламиноз	225
Случная болезнь	226
Сетариоз	226
Альфортиоз	226
Онхоцеркозы	227
Параскаридоз	227
Саркоптоидозы	227
Поражение туш личинками мясных мух	228

Глава 14

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов

убоя животных при болезнях незаразной этиологии	229
---	-----

Глава 15		
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
продуктов убоя животных при отравлениях		236
Глава 16		
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
продуктов убоя животных при радиационных поражениях		239
Глава 17		
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
продуктов убоя кроликов и нутрий		249
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов		249
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий		251
Глава 18		
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
тушек сельскохозяйственной птицы		253
Глава 19		
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш		
и внутренних органов животных при вынужденном убое		262
Глава 20		
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса		
диких промысловых животных и пернатой дичи		268
Способы и правила добычи		268
Морфологический и химический состав мяса		269
Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов		271
Ветеринарно-санитарная оценка		
продуктов убоя диких животных		272
Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла		276
Глава 21		
Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса		278
Глава 22		
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса		
морских млекопитающих и беспозвоночных животных		281
Общие сведения		281
Химический состав мяса рыб		281
Ядовитые рыбы		282
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
свежей пресноводной рыбы		283
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
пресноводной рыбы при инфекционных болезнях		284
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
пресноводной рыбы при инвазионных болезнях		286
Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной вяленой,		
соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов		288
Экспертиза соленой рыбы		288
Экспертиза вяленой и сушеной рыбы		289
Экспертиза копченой рыбы		289
Экспертиза рыбных консервов		290
Экспертиза рыбных пресервов		290
Оценка рыбы и рыбных продуктов с наличием остаточных		
количеств пестицидов и других токсических веществ		290
Ветеринарно-санитарная экспертиза		
морской рыбы и морской икры		290
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса		
морских млекопитающих и беспозвоночных животных		300

Сырье морских млекопитающих и его использование	300
Ветсанэкспертиза туш и органов морских млекопитающих	301
Ветсанэкспертиза мяса беспозвоночных животных	303
Исследование раков на свежесть	303

Глава 23

Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясopодуlков	305
Консервирование мяса низкой температурой	305
Краткие сведения об источниках холода	308
Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	310
Дезинфекция и дератизация на холодильниках	311
Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой	312
Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции	315
Консервирование мяса поваренной солью	316
Новые методы консервирования	318

Глава 24

Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий	320
Сырье и материалы	320
Технология производства вареных колбас	321
Технология производства полукопченых колбас	325
Технология производства варено-копченых колбас	325
Технология производства сырокопченых колбас	325
Ливерные колбасы	326
Зельцы	326
Технология производства студней	327
Технология производства копченостей	327
Посол мясopодуlков	327
Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	328

Глава 25

Транспортировка скоропортящихся продуктов	330
Организация перевозок	
скоропортящихся продуктов животного происхождения	330
Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним	331
Железнодорожный холодильный транспорт	331
Автомобильный холодильный транспорт	332
Водный холодильный транспорт	333
Контейнеры для скоропортящихся грузов	333
Воздушный холодильный транспорт	334
Правила погрузки скоропортящихся продуктов	
в рефрижераторные и изотермические вагоны	334
Условия и допустимые сроки транспортировки	
скоропортящихся продуктов	337
Документация на продукты, подлежащие транспортировке	339
Ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	340

Глава 26

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	342
Пищевое значение молока и молокообразование	342
Химический состав молока	343
Физико-химические свойства молока	349
Значение составных частей молока	
в технологии производства молочных продуктов	351
Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве	352
Молоко других сельскохозяйственных животных	
и его рациональное использование	352

Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока	354
Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме	357
Пороки молока	359
Источники микробного обсеменения молока	361
Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока	362
Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	363
Личная гигиена работников ферм	365
Требования и нормы к заготавливаемому молоку	365
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	367

Глава 27

Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	372
---	-----

Глава 28

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья	382
Субпродукты	382
Пищевые жиры	384
Кишечное сырье	387
Кровь	389
Эндокринное сырье	391
Кожевенно-меховое и техническое сырье	391
Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения	401
Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам	403

Глава 29

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	405
Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека	409
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	409

Глава 30

Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	412
Пищевая ценность растительных продуктов	412
Корнеклубнеплоды	413
Овощи	417
Фрукты	419
Ягоды	421
Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	422
Санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод	423
Санитарная экспертиза бобов	424
Санитарная экспертиза грибов	425

Глава 31

Экспертиза меда	430
Химический состав	431
Классификация меда	431

Правила доставки и отбор средней пробы	432
Методы исследований	433
Органолептический метод	433
Лабораторные методы	436
Определение падевого меда	437
Определение фальсификации меда	438

Глава 32

Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках	442
Общие положения	442

Глава 33

Сертификация пищевых продуктов	452
Сущность сертификации	455
Правовые основы сертификации в РФ	457
Российские системы сертификации	458
Система обязательной сертификации	458
Система добровольной сертификации	460

Нормативная документация	464
Библиография	467