

Введение

Качественное и безопасное мясо, как правило, может быть получено при убое на боенских предприятиях в соответствии с технологической инструкцией и при соблюдении ветеринарно-санитарных правил здоровых, кондиционных по массе и упитанности, не переутомленных при транспортировке, выдержанных после вакцинации и других ветеринарных обработок в течение времени, указанного в соответствующих инструкциях по применению тех или иных биопрепаратов пестицидов, антибиотиков, гормонов и других средств животных [1].

Убою на мясо также подвергают животных, больных такими заразными болезнями как туберкулез, бруцеллез, лейкоз, классическая чума свиней, инфекционная анемия лошадей и другими болезнями, так как содержание таких животных со всех точек зрения нецелесообразно.

Кроме того, нередко прибегают к так называемому вынужденному убое тяжело больных как заразными, так и незаразными болезнями, а также при отравлениях, радиационных поражениях, патологических родах, переломах костей, ожогах и других тяжелых патологических состояниях животных с целью предотвращения потерь вследствие падежа животных [2].

В ряде случаев выявляют различные болезни после убоя клинически здоровых животных по обнаруженным патологическим поражениям органов и тканей и по результатам бактериологических исследований продуктов убоя.

Мясо, полученное при убое больных животных, в не обезвреженном состоянии представляет серьезную опасность для здоровья населения и в эпизоотологическом отношении.

Порядок допуска больных животных на убой, их переработки, ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной оценки и использования продуктов убоя для пищевых целей регламентируется «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» [1].