

## **Введение**

Одним из наиболее важных и ответственных условий ветеринарной санитарии является осуществление ветеринарного (ветеринарно-санитарного) контроля и связанных с ним мероприятий при убойе животных, переработке мяса и мясных продуктов, торговле животноводческой и другой сельскохозяйственной продукцией на рынках. Именно на этой стадии производства продукции особенно остро решаются проблемы не только биологического качества и безопасности продуктов питания, но и многие аспекты здоровья людей. Поэтому важной задачей ветеринарного контроля в данном направлении является контроль за тем, чтобы ни одно животное, направляемое на убой, ни одна партия продуктов питания, поступающая на рынки и другие торговые точки, не оставались без тщательного ветеринарного осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Особое внимание уделяется убою животных и разделке туш. С учетом требований ветеринарной санитарии основные убойные мероприятия проводятся на специально организованных предприятиях - мясокомбинатах, бойнях, хотя, наряду с ними, существуют и мелкие убойные пункты потребкооперации, а также подворный убой скота. Однако основной базой мясной промышленности является высокомеханизированный комбинат, который должен отвечать современным требованиям по организации технологии, санитарно-гигиенического режима, ветеринарного обслуживания, экологической безопасности.

Мясокомбинат - комбинированное промышленное предприятие по переработке скота (иногда птицы, кроликов и яиц) с использованием продуктов убоя для производства пищевых, кормовых, технических изделий, медицинских препаратов.

Санитарное значение этих предприятий состоит в том, что они имеют своей целью охрану здоровья населения и гарантируют санитарное благополучие продуктов убоя.