

ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ КИТАЙСЬКОЇ НАРОДНОЇ РЕСПУБЛІКИ**GB 18393-2001****Кодекс інспекції якості продукції забою ВРХ і овець****Code for product quality inspection for cattle or sheep in slaughtering**

Державне Головне управління Китайської Народної Республіки з контролю якості, інспекції та карантину

Погоджено 20.07.2001 р.

Набрало чинності 01.12.2001 р.

1. Сфера застосування

Цей стандарт визначає правила інспекції та заходів перед забоєм, після забою та обробки ВРХ і МРХ.

Цей стандарт застосовний до підприємств забою і обробки ВРХ та МРХ.

2. Посилання на нормативну документацію

Положення, які містяться у нижченаведених стандартах, шляхом посилання / цитування у цьому стандарті формують положення цього стандарту. На момент оприлюднення цього стандарту, усі наведені версії були чинними. Усі стандарти будуть відредаговані; усім, хто використовує цей стандарт, слід з'ясувати можливість одержання оновленої версії стандартів, наведених нижче.

SAC/RCP 12-1976 «Правила застосування санітарно-гігієнічних норм до і після забою домашньої худоби»

3. Визначення термінів і понять

Цей стандарт використовує такі терміни і поняття:

3.1 Продукти забою ВРХ і МРХ product of cattle or sheep

Туші, нутроці, голови, копита, хвости, а також кров, кістки, шерсть, шкіра.

3.2 Якість продуктів забою ВРХ і МРХ quality of cattle or sheep product

Санітарно-гігієнічна якість і органолептичні та фізичні параметри продуктів забою ВРХ і МРХ.

4. Інспектування перед забоєм та утилізація

Інспектування перед забоєм включає інспектування при прийомці, очікуванні забою та спрямуванні на забій. Під час інспекції перед забоєм мають використовуватися такі засоби як огляд, прослухування, пальпація, обстеження тощо.

4.1 Інспектування при прийомці

4.1.1 До розвантаження з вантажівки необхідно одержати сертифікат карантинної відповідності, виданий місцевим контрольним епізоотичним органом, здійснити огляд вантажівки та, у разі відсутності відхилень від норми та відповідності товару і документації, дозволити розвантаження.

4.1.2 Після розвантаження необхідно здійснити огляд стану здоров'я ВРХ і МРХ та за результатами огляду здійснити розділення по загонах.

а) відповідну вимогам худобу переганяють до загону очікування забою;

б) худобу з підозрою на захворювання переганяють до ізолятора для спостереження; тварин, які після водопою та перепочинку поновили нормальний стан, переганяють до загону очікування забою;

в) хвору, поранену та калічну худобу переганяють до загону екстреного забою для утилізації.

4.2 Інспектування під час очікування забою

4.2.1 Під час очікування забою інспектори повинні проводити регулярні спостереження, а при виявленні хворої худоби переганяти її до зони екстреного забою для утилізації.

4.2.2 Перед забоєм худобі, що очікує забою, слід припинити харчування і створити спокійні умови протягом 12-24 годин, а за 3 години перед забоєм припинити водопій.

4.3 Інспектування перед спрямуванням на забій

4.3.1 Перед спрямуванням на забій худоба має пройти групове обстеження.

4.3.2 ВРХ, окрім того, необхідно перегнати через коридор термометрії, де кожна голова підлягає вимірюванню температури тіла (для ВРХ нормальною температурою є 37,5 – 39,5 градусів Цельсія).

4.3.3 Для МРХ проводиться вибіркова термометрія (для МРХ нормальною температурою є 38,5 – 40,0 градусів Цельсія).

4.3.4 Худобі, внаслідок інспекції визнаній відповідною вимогам, інспекторами, які робили огляд до забою, видається «Сертифікат відповідності вимогам інспектування перед забоєм», у якому зазначається порода худоби, кількість голів, спрямованих на забій, місце походження. Цех забою здійснює забій на підставі Сертифікату.

4.3.5 Худоба з підвищеною температурою, але без ознак хвороби, може спрямовуватися на забій в останню чергу.

4.3.6 Хворій худобі інспекторами видаються посвідки на екстрений забій, та її спрямовують до цеху екстреного забою для утилізації.

4.4 Екстрений забій та утилізація ВРХ і МРХ

4.4.1 У цеху екстреного забою здійснюється забій та інспектування худоби на підставі виданої інспекторами після огляду посвідки на екстрений забій. У разі виявлення в процесі інспектування патологій, які важко напевно діагностувати, необхідно скликати консилиум відповідальних осіб для ухвалення рішення щодо подальшої утилізації.

4.4.2 Мертва худоба не підлягає забою, а спрямовується до цеху утилізації нехарчових продуктів на утилізацію.

5. Інспектування після забою та утилізація

Інспектування після забою включає інспектування голів, нутрощів, туші, вторинний огляд, підтверджений відповідним штампо. Інспектування після забою передбачає застосування зорових, тактильних, нюхових та інших інспекційних органолептичних засобів.

5.1 Інспектування голів

5.1.1 Інспектування голів ВРХ

- a) після зняття шкіри витягається тіло язика, голова перевертається рогами донизу, нижньою щелепою догори і подається на спеціальну стійку або інспекційний столик для підготовки до обстеження;
- b) проводиться повний огляд голови, а також послідовно здійснюється інспекція лімфатичних вузлів з обох боків щелеп та під вухами, а також зовнішні та внутрішні жувальні м'язи;
- c) здійснюється інспекція внутрішніх та зовнішніх лімфатичних вузлів задньої глотки, пальпація тіла язика, огляд слизової оболонки ротової порожнини та мигдалин;
- d) щитовидна залоза видалається начисто;
- e) голови, на яких є відкриті остеоми з гнійними виділеннями, або якщо на язичку є помітні пухлини / вузлики, підлягають утилізації як нехарчові продукти;
- f) у разі виявлення численних запалень лімфатичних вузлів, ознак казеації / тироматозу (тирозу) або кальцинатних туберкул; набряку (водянки) шийного відділу та лімфатичних вузлів; патогенних змін кольору жувальних м'язів на сіро-білий або світло-жовто-зелений; паразитарних патологій у м'язах, такі голови вилучаються, а персоналу, який інспектує туші, невідкладно надсилається сигнал щодо переспрямування цієї туші до карантинного каналу для проведення порівняльної інспекції та утилізації.

5.1.2 Інспектування голів МРХ

- a) у разі виявлення на шкірі гнійничкових висипів, або виразок / чиряків у ротовій чи носовій порожнині, голови разом з тушами підлягають утилізації як нехарчові продукти;
- b) зазвичай видаляються щитовидні залози, розташовані обабіч трахеї.

5.2 Інспектування нутрощів

До і після розтину черева забитої тварини інспектори повинні оглянути вже відрізані вим'я, геніталії і сечовий міхур з метою виявлення можливих патологій. Потім необхідно здійснити повний порівняльний огляд і пальпацію шлунку, кишечнику, серця, печінки і легень: у разі виявлення гнійного маститу, пухлин геніталій або інших патологій необхідно ці туші, разом з нутрощами спрямувати до карантинного каналу, де спеціально підготовлені фахівці здійнять порівняльний аналіз та утилізацію.

5.2.1 Інспектування шлунку і кишечнику

- a) спочатку необхідно провести повний огляд, звертаючи особливу увагу на наявність / відсутність на поверхні серозної оболонки новоутворень у формі світло-коричневих ворсинок або вузликів, травматичних запалень шлунку, нормальний стан селезінки.
- b) далі необхідно розпрямити тонку кишку і повністю оглянути на наявність набряків мезентеріальних лімфатичних вузлів, кровотеч та казеації / тироматозу (тирозу), пересвідчитися у відсутності патологій стравоходу;

- с) у разі виявлення підозріливих новоутворень / пухлин, ознак лейкемії чи інших патологій, ці туші разом з серцем, печінкою, легеньми необхідно спрямувати до карантинного каналу для проведення порівняльного аналізу та утилізації;
- д) після промивання шлунку і кишок необхідно здійснити інспектування шлункової і кишкової слизової оболонки та її подальшу утилізацію;
- е) у разі виявлення, що селезінка помітно збільшена, має чорно-фіолетовий колір та розм'якшену консистенцію, необхідно взяти під контроль відповідну ділянку, а інспекторам провести консиліум щодо діагнозу та утилізації.

5.2.2 Інспектування серця, печінки, легень; проведення порівняльної інспекції зі шлунком і кишечником

а) інспектування серця

- 1) здійснюється обстеження навколосерцевої сумки й самого серця на предмет наявності травматичного перикардиту, міокардит, кровотеча епікарду;
- 2) у разі необхідності здійснити розтин правого шлуночка для можливого виявлення кровотечі ендокарду, міокардіального абсцесу і паразитарних патологій;
- 3) у разі виявлення на серці грибоподібних новоутворень або червоно-білих роздутих / набряклих лейкозних патологій на поверхні міокарду, необхідно спрямувати всю тушу до карантинного каналу на утилізацію;
- 4) у разі виявлення на серці нейрофіброми, необхідно своєчасно повідомити інспекторів, які оглядають туші, для розтину та обстеження підпахвових нервових сплетень;

б) інспектування печінки

- 1) здійснюється візуальний огляд на предмет нормальності кольору та розміру, пальпацією перевіряється еластичність;
- 2) у випадках набряку ректальних лімфатичних вузлів та потовщення жовчних протоків необхідно здійснити розтину та обстеження на наявність печінкового застою, каламутного / хмарного набряку, цирозу, печінкового абсцесу, некротичного гепатиту, паразитарних патологій, інтенсивного нальоту, «тирсової» печінки;

с) інспектування легень

- 1) здійснюється візуальний огляд на предмет нормальності кольору та розміру, а також пальпація;
- 2) розтинаються та інспектуються усі виявлені затвердіння;
- 3) інспектуються середостінні та бронхіальні лімфатичні вузли на наявність набряку, крововиливу, казеації / тироматозу (тирозу), кальцинозних туберкул та інших симптомів;
- 4) здійснюється інспектування на наявність кровохаркання, застою легеневої крові, набряку, лобулярної пневмонії, часточкової пневмонії, пневмонії стороннього тіла та паразитарних патологій.
- 5) у разі виявлення на легнях новоутворень чи аномальних збільшень середостінних або інших лімфатичних вузлів, необхідно своєчасно повідомити інспекторів, які оглядають туші, та спрямувати ці туші до карантинного каналу на утилізацію.

5.3 Інспектування туші

5.3.1 Інспектування туш ВРХ здійснюється після білування за наступною процедурою:

- а) здійснюється огляд всієї туші та окремо кінцівок на наявність аномалій, згустків крові, крововиливів, гнійників, ділянки спини, діафрагми, грудини – на наявність

паразитарних патологій; оглянути круп на наявність слідів ін'єкцій, у разі виявлення – ретельно видалити тканини, а також залишки матеріалів довкола і вглиб місця ін'єкції;

b) перевірити лімфатичні вузли обабіч клубової кістки (lymphonodi subiliaci), глибоко в паху, на передпліччях на відсутність аномалій, набряків, крововиливів, згустків крові, гнійників, казеації / тироматозу (тирозу), кальцинозних туберкул та інших хворобливих симптомів;

c) перевірити м'язи внутрішньої поверхні стегна, внутрішньої поясниці, зовнішньої частини лопатки на наявність згустків крові, набряків, крововиливів, дистрофії та інших трансформацій, а також везикулярних або дрібних паразитарних патологій;

d) здійснити огляд нирок на наявність аномалій, застою крові, крововиливів, дистрофії, некрозу, пухлин та інших патологій; видалити надниркові залози;

e) оглянути очеревину на наявність перитоніту, адипонекрозу, пожовтіння;

f) оглянути очеревину на наявність плевриту та вузликової гіперплазії, деформації вилочкової залози (тимус), насамкінець оглянути шию на наявність кривавих плям або іншого забруднення.

5.3.2 Інспектування туш МРХ здійснюється, переважно, шляхом візуального огляду, а пальпацією – у якості додаткового методу

a) оглянути поверхню туші на наявність патологій та з'ясувати стан шерсті / вовни;

b) наявність запалень та пухлинних патологій у грудній та черевній порожнині;

c) наявність паразитарних захворювань;

d) наявність патології нирок;

e) методом пальпації обстежити підклубові та передплечові лімфатичні вузли на наявність аномалій.

5.4 Повторні обстеження і штампування

5.4.1 Повторне обстеження туш ВРХ здійснюється після розрізання на половини, інспектори повинні, з урахуванням результатів первинного огляду, здійснити повне повторне обстеження

a) чи були упущення при перевірці;

b) чи залишилися непідрізані начисто зовнішні і внутрішні краї розтинів та місця, забруднені жовчу;

c) чи немає на хребцях точок нагноєння чи кальцинозу, чи немає ознак потемніння або гемолізу кісткового мозку;

d) чи немає на м'язових тканинах набряків, дегенеративних та інших патологій;

e) чи немає на м'язах діафрагми новоутворень та лейкозних патологій;

f) чи видалені надниркові залози.

5.4.2 Туші МРХ не розрізають навпіл, повторне обстеження здійснюється за процедурою первинного огляду

a) перевірка на можливі помилково невиявлені патології;

b) чи немає ниркових аномалій;

c) чи залишилися нечисто підрізані зовнішні і внутрішні краї розтинів, у якому стані вовна / шерсть.

5.4.3 Штампування

a) дозволяється вивезення з підприємства туш, що успішно пройшли повторне обстеження і на яких стоїть штамп даного підприємства щодо відповідності м'ясних товарів інспекційним вимогам якості (див. Додаток А, схема А1);

b) м'ясна продукція з виявленими патологіями захворювань позначається згідно з правилами, наведеними у п. 5.5, відповідним штампом на утилізацію (див. Додаток А, схеми А2 – А5).

5.5 Утилізація невідповідної вимогам м'ясної продукції

5.5.1 Травматичний перикардит

Утилізація здійснюється за різними процедурами, залежно від ступеню патології:

a) потовщення перикарду, значне розширення перикардної сумки, у якій накопичуються у великій кількості світло-жовтий фібрин або гноїстий трансудат, з дуже неприємним запахом; у грудній та у черевній порожнині є запалення, а на діафрагмі, печінці, селезінці є гнійні виразки – уся туша утилізується як нехарчовий продукт або знищується;

b) перикард надзвичайно потовщений, повністю вкритий ворсоподібним фібрином, утворені спайки з оточуючими тканинами діафрагми і печінки. Після видалення тканин з патологіями та термічної обробки продукція може вивозитися з підприємства;

c) перикард потовщений і повністю вкритий ворсоподібним фібрином, зрощений з діафрагмою і шлунковою сіткою. Після видалення тканин з патологіями продукція може без обмежень вивозитися з підприємства.

5.5.2 Нейрофіброма

Нейрофіброму ВРХ спочатку буває видно у серці: якщо виявлено, що нервові закінчення зусибіч потовщені до вигляду білих ниток, що збираються до верхівки серця, або мотузочок, що розходяться, необхідно здійснити розтин та огляд підпахвових нервових сплетень, та утилізувати залежно від результатів обстеження:

a) виявлення потовщення, набряк та пожовтіння підпахвових нервів. Необхідно начисто видалити нервові тканини з патологіями, а м'ясо можна використати в якості сировини для повторної переробки;

b) нервові сплетення потовщені до розмірів дошки сіро-білого відтінку, під час розтину і обстеження виявляють еластичність, мають везикули, де у пухирцях прозорі рідини плавають помаранчово-жовті (абрикосового кольору) ядра, і така патологія проглядається під обома пахвами, а потовщені нерви розходяться в обидва краї, причому крижово-поперековий та сідничний нерви мають подібні патології. Уся туша утилізується як нехарчовий продукт або знищується.

5.5.3 Адипонекроз у ВРХ

Навколо нирок та підшлункової залози, біля великого сальника та кишечника проглядаються непрозорі сіро-білі або жовто-коричневі адипонекротичні згустки завбільшки з палець чи кулак, з наявними поміж ними кальцинозними або кристалічними утвореннями. Після чистого видалення адипонекротичних згустків м'ясо може без обмежень вивозитися з підприємства.

5.5.4 Остеонекроз (порфірія)

Усі кістки скелету мають блідо-червоно-коричневий або коричневий або темно-коричневий відтінок, але окістя, хрящі, суглобові хрящі, сухожилля є неушкодженими. Кістки, печінку, нирки з патологічними змінами слід використати за промисловим призначенням, а м'ясо можна використати в якості сировини для повторної переробки.

5.5.5 Лейкемія (лейкоз)

Набряк усіх лімфатичних вузлів, які при розтині нагадують рибний м'якуш, виявляють ламкість і легко лускають при натисканні; набряк паренхімальних внутрішніх органів – печінки, селезінки, нирок; сильний набряк фолікул селезінки, прояв «сагової селезінки», кістковий мозок – сіро-червоного відтінку. Підлягає повному знищенню.

Примітка: під час проведення обстеження після забою, у разі виявлення підозріливих пухлин, вузликових або дифузних новоутворень, коли нерідко складно поставити точний діагноз після лише візуального огляду, такі туші та усі продукти спочатку слід помістити у карантинну морозильну камеру, вилучити зразки тканини і відправити на патологічну експертизу. Спосіб утилізації визначається на підставі одержаних результатів експертизи.

5.5.6 Племінні бики і барани / козли

М'ясо здорових тварин, що має сильний (специфічний) статевий запах, не підлягає продажу у свідому вигляді, а має використовуватися в якості сировини для повторної переробки.

5.5.7 У разі виявлення хоча б однієї з нижченаведених обставин (захворювань), хвора тварина та усі продукти повністю підлягають утилізації як нехарчові продукти або знищенню:

- a) піємія;
- b) уремія;
- c) гостра або хронічна інтоксикація;
- d) злоякісні пухлини, загальна неоплазія;
- e) надмірна виснаженість, дегенерація м'язів, надмірне набрякання.

5.5.8 У разі виявлення хоча б однієї з нижченаведених патологій органів або тканин, частини з патологією або тварини цілком підлягають утилізації як нехарчові продукти або знищенню:

- a) часткове (місцеве) нагноєння;
- b) місцеві поранення / травми;
- c) місцеві дерматози;
- d) серйозна місцева гіперемія та кровотечі;
- e) місцевий набряк;
- f) патологічне збільшення або усихання окремих частин;
- g) місцевий дегенеративний кальциноз;
- h) місцеві паразитарні ураження;
- i) місцеві незлоякісні пухлини;
- j) аномальний колір, запах або сморід окремих частин;
- k) усе інше, що може суперечити гігієнічним нормам вживання м'яса в їжу.

5.5.9 Облік результатів інспектування

Щодня, після завершення інспекційної діяльності необхідно здійснити облік (зареєструвати) кількості забитих за день голів худоби, місць походження тварин, товаровласника, хворих тварин, виявлених у результаті обстеження до і після забою, а також обставини утилізації м'яса, не відповідного вимогам якості.

Додаток А
(стандартний додаток)

Зразки штампів для інспектування та утилізації

A1 – зразок штампу підтвердження придатності (Схема А1). Діаметр 75 мм. Відстань від центру кола верхньої лінії – 5 мм, нижньої – 10 мм. «X X X X» – назва підприємства, має бути вибита повна назва, шрифт «Сун», матеріал – мідь (латунь, бронза). Дата змінна. Напис – «Проінспектовано. Придатне».

A2 – зразки штампу знезаражувальної утилізації:

A2.1 – зразок штампу термічної утилізації. Форма рівностороннього трикутника. Довжина сторони – 45 мм (Схема А2). Напис – «Термічно».

A2.2 – зразок штампу утилізації як нехарчових продуктів. Форма еліпсу. Довжина 80 мм, ширина 30 мм (Схема А3). Напис – «Нехарчовий продукт».

A2.3 – зразок штампу повторної переробки. Форма ромбу. Довга діагональ – 60 мм, коротка діагональ – 30 мм (Схема А4). Напис – «Дуплікація».

A2.4 – зразок штамп утилізації знищенням. Форма – діагональний хрест. Довжина діагоналей – 60 мм (Схема А5). Напис – «Знищення».