

**ДЕРЖАВНИЙ СТАНДАРТ КИТАЙСЬКОЇ НАРОДНОЇ РЕСПУБЛІКИ****GB/T 19477-2004****Регламент процедури забою ВРХ****Operating procedures of cattle slaughtering**

Оприлюднено 16.03.2004 р.

Набрало чинності 01.08.2004 р.

Оприлюднено Державним Головним управлінням з контролю якості, інспекції та карантину Китайської Народної Республіки та Державним комітетом КНР з питань управління стандартами

**1. Сфера застосування**

Цей стандарт визначає методичні вимоги до різних технологічних операцій забою ВРХ.  
Цей стандарт застосовний до підприємств забою живої ВРХ на території КНР.

**2. Посилання на нормативну документацію**

XXX

**3. Визначення термінів і понять**

Цей стандарт використовує такі терміни і поняття:

3.1 Тіло ВРХ                      beef body  
Тіло ВРХ після забою і знекровлення

3.2 Туша ВРХ                      beef carcass  
Тіло ВРХ після видалення шкіри, голови, копит, хвосту, нутрощів і статевих органів (для корів – вим'я).

3.3 Напівтуша                      half carcass  
Туша, розрізана (розпиляна) навпіл по центральній лінії хребта.

3.4 Чверть туші                      quarter  
Півтуша, перерізана (розпиляна) дугоподібно між 11 (12) і 12 (13) ребрами; на виході маємо передню чверть і задню чверть.

3.5 Нутрощі                      offal  
3.5.1 Білі нутрощі  
Шлунок, кишки, селезінка ВРХ.  
3.5.2 Червоні нутрощі  
Серце, печінка, легені, нирки ВРХ.

3.6 Передня чверть                      forequarter  
Передні частини туші, розрізаної на чотири частини.

3.7 Задня чверть                      hindquarter  
Задні частини туші, розрізаної на чотири частини.

**4. Вимоги перед забоєм**

4.1 ВРХ, призначені на забій, має походити не з епізоотичних регіонів, перебувати у задовільному стані здоров'я та мати сертифікат карантинної відповідності від ветеринарної служби місця походження.

4.2 Для живої ВРХ після надходження на підприємство забою, припиняється годування, дається відпочинок 12-24 години, забезпечується достатній водопій до моменту за 3 години до забою.

4.3 Забій ВРХ може здійснюватися лише на підставі «Дозволу на забій» або «Перепустки на забій», виданих ветеринарними карантинними інспекторами.

4.4 Під час очікування забою ВРХ слід добре вимити, щоб на тілі не лишилося бруду.

4.5 Під час проходження коридору до забою, слід переганяти тварин у порядку черговості, при цьому не можна бити тварин по тілу твердими предметами.

## 5. Регламент проведення забою та операційні вимоги

### 5.1 Оглушення

Існує чимало методів оглушення; рекомендується застосовувати методи оглушення уколом, ударом або струмом.

5.1.1 Метод оглушення уколом: після фіксації голови, гострим ножом робиться укол в точку «тяньмень» (точка знаходиться на центральній осі голови, на 3 см далі від умовної лінії з'єднання рогів ВРХ), тварина втрачає свідомість.

5.1.2 Метод оглушення ударом: спеціальний пістолет спрямовують у точку перетину діагоналей між рогами і очима; приведення механізму в дію спричиняє втрату твариною свідомості.

5.1.3 Метод оглушення струмом: оглушення здійснюється моноелектродом по тілу тварини (напруга: не вище 200 В, сила струму: 1-1,5 А, ефективна дія: 7-30 сек.).

5.1.4 Оглушення має бути адекватним: тварина оглушується, але не вбивається.

### 5.2 Підвішення

5.2.1 Потужним струменем води обмивається живіт тварини, задні ноги та зона навколо ануса.

5.2.2 Спеціальним ланцюгом щільно охоплюється литка правої задньої ноги, потім рівномірно підіймається догори, доки задня нога не наблизиться до рейок конвеєра, далі підвішується на гак ланцюгового конвеєра.

5.2.3 Підвішування має відбуватися швидко: між оглушенням і знекровленням має про йти не більше 1,5 хв.

### 5.3 Знекровлення

5.3.1 Розріз здійснюється від горлянки одночасним поперечним розтином стравоходу, трахеї і артерій, з використанням ісламського методу «розрізу трьох судин», коли процедуру проводить «ахун» (мулла).

5.3.2 Ножі для забою та знекровлення мають щоразу дезінфікуватися та використовуватися почергово.

5.3.3 Знекровлення має бути повним і тривати не менше 20 секунд.

### 5.4 Накладення лігатури на анус

5.4.1 Обмити місце довкола ануса.

5.4.2 Накинути гумову стрічку на ліву руку.

5.4.3 Накинути вивернутий поліетиленовий пакет на ліву руку.

5.4.4 Лівою рукою затиснути і підійняти анус.

5.4.5 Ножом у правій руці анус підрізається зусибіч, рештки відсікаються, за кожним разом трохи піднімаючись угору, загалом піднятися слід приблизно на 10 см.

5.4.6 Поліетиленовий пакет надівається на анус.

5.4.7 Гумова стрічка накидається зверху на пакет.

5.4.8 Перетиснутий анус заправляється вглибину.

### 5.5 Білування задніх ніг

5.5.1 Надріз робиться від гомілковостопного суглобу, лезо ножа рухається уздовж центральної лінії внутрішньої площини заднього стегна нагору, підрізаючи шкіру.

5.5.2 Шкіра задирається вправо і вліво уздовж внутрішньої лінії заднього стегна, від верху гомілковостопного суглобу до основи хвосту, одночасно відтинаються статеві органи.

5.5.3 Кінчик хвосту відсікається і складається до спеціальної посудини.

#### 5.6 Видалення задніх копит

Починаючи від гомілковостопного суглобу відтинається сполучна тканина, сухожилля, м'ясо і шкіра з'єднувальних суглобів; задні копита відтинаються і складаються до спеціальної посудини.

#### 5.7 Білування грудини і черева

5.7.1 Шкіра на грудині і череві розтинається ножом уздовж центральної лінії грудини і черева у напрямі від грудини до паху.

5.7.2 Шкіра тварини задирається вправо і вліво уздовж центральної лінії черева від грудини і черева аж до пахового відділу.

#### 5.8 Білування шиї і передніх ніг

5.8.1 Надріз робиться від зап'ястного суглобу, лезо ножа рухається уздовж центральної лінії внутрішньої площини переднього стегна нагору, підрізаючи шкіру, до центральної лінії грудини.

5.8.2 Шкіра підрізається від центральної лінії шиї знизу вгору.

5.8.3 Лезо ножа подається в обидва боки від шийно-грудинної центральної лінії, шкіра задирається від шийно-грудинного відділу та передніх ніг до плечей.

#### 5.9 Видалення передніх копит

Починаючи від зап'ястного суглобу відтинається сполучна тканина, сухожилля, м'ясо і шкіра з'єднувальних суглобів; передні копита відтинаються і складаються до спеціальної посудини.

#### 5.10 Зміна конвеєра

Запускається електрична лебідка (таль), обидві задні ноги тварини підвішуються за гомілковостопні суглоби окремо на два різні гачки на трубних роликах, тіло ВРХ поступально надходить на транспортер конвеєра.

#### 5.11 Стягання (здирання) шкіри

5.11.1 Шкіра на задніх кінцівках затискається ланцюгом, запускається шкірознімальна машина, що рухається згори донизу, накручуючи зідрану шкіру. Необхідно, щоб на шкірі не залишався жир, м'ясо, щоб сама шкіра не була порвана.

5.11.2 Коли шкіра стягається до хвостової частини, швидкість уповільнюється, ножом зачищається основа хвосту.

5.11.3 По мірі поступального рівномірного руху шкірознімальної машини згори донизу, шкіра стягується і одночасно ножом обережно розтинаються місця сполучення шкіри з жиром та шкіри з м'ясом.

5.11.4 Коли шкіра стягається до попереку, доцільно трохи збільшити швидкість.

5.11.5 Коли шкіра стягається до голови, у місцях, з яких важко стягати, шкіра задирається ножом.

5.11.6 Після завершення знімання шкіри машина повертається на стартову позицію.

#### 5.12 Відсічення голови

5.12.1 Ножом на одному боці шиї робиться розріз шириною в долоню, лівою долонею через захоплюється голова ВРХ.

5.12.2 Голова відсікається уздовж місця ножового розтину для знекровлення, після чого посилається на транспортер паралельного інспектування.

#### 5.13 Розтин грудини і накладення лігатури на стравохід

5.13.1 Розтин починається з грудного хряща, здійснюється вниз, уздовж центральної осі грудини, строго паралельно стравоходу і трахеї, розпилюючи навпіл грудну порожнину і шийну зону.

5.13.2 Відокремлюються трахея і стравохід, потім трахея і стравохід розділяються аж до місця з'єднання шлунку і стравоходу.

5.13.3 На верхню частину стравоходу міцно накладається лігатура, для запобігання витоку його вмісту назовні.

#### 5.14 Видалення білих нутрощів

5.14.1 Розріз починається з пахової зони, розтин м'яса здійснюється в обидва боки аж до місця з'єднання з кісткою.

5.14.2 Брюшина прорізається згори донизу ножом вістрям назовні й лезом униз, аж до грудного хряща.

5.14.3 Лівою рукою необхідно витягти пряму кишку, а ножом у правій руці глибоко прорізати черевну порожнину, зліва направо розсікаючи сполучні тканини черевної порожнини.

5.14.4 Необхідно сильно натиснути на черево тварини, видобути шлунок і кишки та передати на тацю паралельного обстеження, після чого здирається поясничний жир.

5.14.5 Селезінка видаляється і поміщується на транспортер паралельного обстеження.

5.15 Видалення червоних нутрощів

5.15.1 Лівою рукою слід тримати один край черевних м'язів, а ножом у правій руці зліва направо, уздовж стінок порожнини тіла відсікається поперечний м'яз діафрагми, перерізаються з'єднані між собою сполучні тканини, залишаючи вирізку (малу корейку).

5.15.2 Видаляються серце, печінка, легені та поміщуються на транспортер паралельного обстеження.

5.15.3 Здійснюється розтин зовнішньої епітеліальної мембрани нирок, видаляються нирки і поміщуються на транспортер паралельного обстеження.

5.15.4 Обмити грудинно-черевну порожнину.

5.16 Розтин навпіл

5.16.1 Уздовж суглобу хвостового кореня видаляється хвіст і складається до спеціально визначеної посудини.

5.16.2 Спеціальна пила спрямовується між ногами туші, розпил починається з місця з'єднання лобкової кістки, туша розпилюється навпіл згори донизу з рівномірною швидкістю уздовж центральної лінії хребта; згідно з вимогами, розпил не повинен здійснюватися нерівно, не слід перерізати кістки, необхідно оголити кістковий мозок.

5.17 Чистова обрізка туші

5.17.1 Кістковий мозок і поясничний жир видаляються і складаються до спеціально визначеної посудини.

5.17.2 В одну руку беруться щипці, в іншу – ніж. Щипцями утримуються краї, що потребують чистової обрізки, ножом видаляються брудні субстанції, такі як згустки крові, лімфи, бруд, шерсть тощо; слід ретельно зберігати цілісність міолеми і туші в цілому.

5.18 Обмивання

Струменем теплої води близько 32 градусів Цельсія згори донизу обмивається внутрішня поверхня туші, а також місця розпилу і ножового розрізу (розтину).

5.19 Інспектування

5.19.1 Інспектування під час вивантаження товарної худоби здійснюється згідно з правилами «Регламенту експериментального санітарно-гігієнічного інспектування м'ясних продуктів».

5.19.2 Інспектування туш здійснюється згідно з правилами «Регламенту експериментального санітарно-гігієнічного інспектування м'ясних продуктів».

5.20 Попереднє охолодження туші

5.20.1 Температуру в холодильній камері слід понизити до рівня від -2 до 0 градусів Цельсія.

5.20.2 Туші розміщуються так, щоб відстань між ними не була меншою за 10 см.

5.20.3 Умикається повітряний охолоджувач для підтримання температури повітря на рівні 0-4 градусів Цельсія, відносної вологості – на рівні 85-90%.

5.20.4 Після попереднього охолодження туші проходять інспектування на показники рН та внутрішньої температури; у разі відповідності вимогам здійснюється обвалювання, розділення, пакування.

**Додаток А**  
(нормативно-правовий додаток)  
**Інспектування у процесі забою і обробки**

**A.1 Інспектування після забою**

A.1.1 Туші, нутрощам, голові та шкірі з однієї забитої тварини присвоюється один і той самий номер.

A.1.2 Тіло забитої тварини має пройти наступні види інспектування:

**A.1.2.1 Інспектування голови**

Обстежуються підщелепні, загортанні, щелепні лімфатичні вузли; оглядаються ротова порожнина, слизова оболонка горлянки на наявність кровотеч, виразок, змін кольору, а також обстежуються корінь язика у поздовжньому розрізі та внутрішні й зовнішні жувальні м'язи.

**A.1.2.2 Інспектування туші**

а) обстежується поверхня туші, жирова, м'язова та інші тканини;

б) обстежуються розтином передстегнові, плечові та ... лімфатичні вузли, за необхідності розтинаються ... та підпоперекові лімфатичну вузли;

с) розтинається глибокі поперекові м'язи, м'язи діафрагми і косі черевні м'язи на наявність ... спор ...

**A.1.2.3 Інспектування нутрощів**

а) легені: оглянути колір, розмір, стан тканин на наявність патологій, пропальпувати на наявність ... здійснити обстеження розтином бронхіальних лімфовузлів та медиастинальних лімфовузлів, за необхідності – провести повний розтин та інспектування;

б) серце: обстежити перикард і перикардову рідину, здійснити огляд розтином ... , міокарду на наявність патологій, при цьому звернути увагу на стан коагуляції крові;

с) печінка: пальпацією перевірити на пружність, обстежити на наявність набряків, некротичних та паразитарних патологій, ... , у разі необхідності відокремити жовчний міхур від печінки;

д) селезінка: оглянути на наявність набряків, крововиливів, пропальпувати ...

е) шлунок і кишки: здійснити обстеження розтином шлункових та мезентеріальних лімфовузлів, ... , у разі необхідності здійснити розтин шлунку і кишок та оглянути слизову оболонку на наявність аномальних явищ;

ф) нирки: відокремити ниркові залози, оглянути колір, розмір, наявність крововиливів та некрозу, провести пальпацію; за необхідності – здійснити розтин нирок та обстежити на наявність патологій;

г) у разі потреби здійснити інспекцію вимені, ... , матки і тестикул.

A.1.3 Туша, нутрощі і шкіра, які пройшли інспектування, повинні, залежно від результату, маркуватися відповідними штампами.

A.1.3.1 Якщо після забою виявляються злоякісні інфекційні хвороби або підозри ... , необхідно ізолювати територію, вжити усіх запобіжних заходів, провести сувору дезінфекцію усіх майданчиків, які можуть зазнати забруднення, інструменту для забою, робочого одягу (взуття, ...). Після гарантованого знищення усіх джерел інфекції на підприємстві можна відновити забій. Предмети, забруднені каловими масами, вмістом шлунку і кишечника та брудними водами і субстанціями, можуть виноситися за межі підприємства після дезінфекції.

A.1.3.2 У разі виявлення після забою різних злоякісних інфекційних хвороб, усі не забиті тварини з одного стада підлягають утилізації за методикою як до забою.

A.1.3.3 У разі виникнення підозри на сибірської виразки чи інших аналогічних інфекцій, необхідно відібрати патологічні тканини і в герметичному контейнері відправити до лабораторії на обстеження.

A.1.3.4 У разі виявлення інфекційних хвороб, на які хворіють і люди, і тварини, усім працівникам, які мали контакт з хворими тваринами, необхідно вжити усі необхідні запобіжні заходи.

A.1.3.5 Інспектори повинні ретельно занотовувати результати обстеження після забою та обставини утилізації, для забезпечення статистичних досліджень.

---