

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ**

Разрешается использовать в пищу мясо диких охотничье-промысловых животных и пернатой дичи после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

Предубойное исследование диких охотничье-промысловых животных и пернатой дичи, находящихся на воле, невозможно, в связи, с чем это важное звено выпадает из диагностического комплекса ветсанэкспертизы. В связи с этим основным методом оценки качества и ветеринарно-санитарного состояния мяса (туш, тушек) и органов диких животных и пернатой дичи служит послеубойный осмотр.

Владелец мяса (туш, тушек) при доставке его для ветсанэкспертизы обязан предоставлять ветеринарное свидетельство или справку о благополучии местности по заразным заболеваниям диких и домашних животных, в которых должны быть указаны время и место добычи, результаты ветеринарного осмотра. При лицензионном отстреле предъявляют и лицензию.

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их проводят в заготовительных организациях или промысловых и охотничьих хозяйствах, осуществляют на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками – в лабораториях ветсанэкспертизы, на рынках и ветеринарных станциях по борьбе с болезнями животных.

Ветеринарный осмотр туш (тушек) диких животных проводят после их разделки (снятия шкуры и извлечения внутренних органов). Туши крупных животных могут быть доставлены для осмотра разделанными на части (полутуши, четвертины), в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии.

Пернатую дичь для осмотра владельцы доставляют в оперении и потрошенную.

Дичь, добываемая в теплое время года, должна быть выпотрошена не позднее 2 ч. с момента отстрела, а в холодное – не позднее 10 ч. Боровую дичь, замороженную зимой во время добычи, разрешается предъявлять для ветсанэкспертизы в непотрошеном виде.

Большое значение имеет определение качества разделки туш и запаха мяса. У туш, у которых было задержано извлечение внутренних органов, а также в случае повреждения ЖКТ при отстреле, мясо приобретает запах содержимого пищеварительного тракта.

Дикие животные и пернатая дичь подвержены тем же болезням, что и домашние животные, птица. При послеубойном осмотре у этих животных чаще наблюдают патологические изменения, характерные для хронического течения болезни.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов диких животных и тушек пернатой дичи при различных болезнях инфекционной и инвазионной этиологии отличий от санитарной оценки продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы не имеет.

Следовательно, при установлении заразных, инвазионных и незаразных болезней санитарную оценку мяса и внутренних органов диких животных и пернатой дичи проводят так же, как продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Одновременно с этим при наличии обширных огнестрельных (или другого происхождения) ран, множественных переломов костей, сопровождающихся кровоизлияниями, отеком легких, абсцессами или другими патологическими изменениями, при сомнительной свежести мяса и невозможности произвести зачистку или удалить пораженные части, туша подлежит утилизации или вопрос о возможности ее использования решается после бактериологического исследования. При отсутствии сальмонелл и другой патогенной микрофлоры такие туши выпускают без ограничения или после проварки в зависимости от их состояния, времени года, возможности быстрого использования или реализации.

Туши и органы диких животных и пернатой дичи утилизируют в следующих случаях: при наличии истощения (атрофии, гидремии мускулатуры, отечности лимфатических

узлов, студенистого отека в местах отложения жира); желтушном окрашивании всех тканей туши, не исчезающем в течение двух суток, наличии горького привкуса и фекального запаха (проба варкой); присутствие в мясе запаха рыбы, мочи, лекарств и другого не свойственного мясу запаха, не исчезающего при пробе варкой.

Мясо диких промысловых животных менее стойко при хранении и портится значительно быстрее, чем мясо домашних животных. Это обусловлено повышенной влажностью его вследствие недостаточного обескровливания, часто задержкой и некачественной разделкой туш, а также огнестрельными травмами желудочно-кишечного тракта, что приводит к обсеменению мяса различной микрофлорой, в том числе и гнилостной, и появлению неприятного запаха.

Тушки с обширными ранениями, плохо обескровленные и загрязненные, быстро подвергаются порче, поэтому их нельзя закладывать на длительное хранение.

Несвежие тушки имеют неприятный запах, в первую очередь в ротовой, носовой и брюшной полостях. Глаза провалившиеся, клюв размягченный, перо легко выдергивается. Жир мажущийся, с прогорклым запахом.

Поверхность серозных оболочек влажная, липкая, местами с плесенью.

По всем вопросам обращаться: г. Белогорск, ул. Кирова 190, телефон 2-07-92; с. Ромны, ул. Партизанская 60, телефон 59-18-10.