

Утверждены
Главным управлением ветеринарии
Министерства сельского хозяйства СССР,
согласованы
с Министерством здравоохранения СССР
и правлением Центросоюза
16 августа 1971 г.

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО УБОЯ СКОТА НА МЯСО

1. В колхозах, совхозах и на других сельскохозяйственных предприятиях убой скота на мясо для внутрихозяйственного потребления должен производиться на специально оборудованных в этих хозяйствах скотоубойных пунктах, а также на боенских предприятиях (скотоубойных пунктах) потребительской кооперации или Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

2. Место для строительства скотоубойных пунктов организациями потребительской кооперации, колхозами, совхозами и другими сельскохозяйственными предприятиями отводят по согласованию с органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

3. Скотоубойный пункт потребительской кооперации располагают вне населенного пункта, на расстоянии от жилых построек, помещений для скота, пастбищ, проезжих трактов, водоемов, мест общественного пользования, детских и лечебных учреждений, как указано в санитарных нормах проектирования СН 245-63. В колхозах, совхозах и на других сельскохозяйственных предприятиях скотоубойные пункты размещают в соответствии с Нормами технологического проектирования ветеринарных объектов (НТП-СХ. 8-67). Скотоубойные пункты необходимо строить только по типовым проектам.

4. Территорию скотоубойного пункта огораживают изгородью, исключающей возможность проникновения животных.

5. Скотоубойный пункт обеспечивают в достаточном количестве водой питьевого качества.

6. Во дворе скотоубойного пункта устраивают площадку с привязью или расколами, где животных передерживают и подвергают предубойному ветеринарно-санитарному осмотру.

7. Для сбора навоза и каныги должны быть устроены плотные, просмоленные внутри ящики с хорошо закрывающимися крышками; кроме того, производственные помещения должны быть обеспечены необходимыми стоками, заканчивающимися жижеприемниками, доступными для очистки и дезинфекции.

8. Навоз, каныгу и содержимое жижеприемников своевременно вывозят в место, установленное главным ветеринарным врачом района (города) и санитарно-эпидемиологической службой. Содержимое жижеприемников обезвреживают на месте до вывоза путем хлорирования, а навоз и каныгу - биотермическим способом на месте вывозки.

9. Открытие скотоубойных пунктов оформляется актом приемной комиссии в составе представителей местных советских органов, органов ветеринарного надзора, санитарно-эпидемиологической службы и представителя организации, строящей скотоубойный пункт.

10. Порядок внутрихозяйственного убоя скота на отгонных пастбищах устанавливают главные управления (управления) ветеринарии министерств сельского хозяйства союзных республик.

11. Убой скота, принадлежащего гражданам, проживающим в населенных пунктах, расположенных в зоне деятельности боенских предприятий потребительской кооперации, Министерства мясной и молочной промышленности СССР, колхозов и совхозов, должен производиться на этих предприятиях. Только в исключительных случаях разрешается убой скота на месте специальным забойщиком.

12. Скотоубойный пункт обслуживается ветеринарным врачом или фельдшером, который несет ответственность за выпуск с пункта доброкачественного мяса и мясопродуктов.

13. Всех животных, поступающих для убоя на скотоубойный пункт, подвергают ветеринарному осмотру с обязательной термометрией и допускают к убою после разрешения ветеринарного персонала, обслуживающего данный пункт.

Туши, внутренние органы и другие мясопродукты подвергают обязательному ветеринарному осмотру согласно действующим Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Учет предубойного ветеринарного осмотра животных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на скотоубойных пунктах потребительской кооперации, колхозов и совхозов ведут в книгах (журналах), формы которых установлены "Инструкцией по ветеринарному учету и ветеринарной отчетности", утвержденной Главным управлением ветеринарии МСХ СССР.

14. Мясо, выпускаемое убойным пунктом, подлежит клеймению в порядке, установленном действующей "Инструкцией по клеймению мяса", утвержденной 8 апреля 1971 г.

15. После убоя животного и разделки туши рабочее место убирают и моют водой.

Полутуши необходимо вешать на луженые крючки, а внутренние органы помещать на столах или вешать на крючки.

16. По окончании рабочего дня полы, панели стен, стоки и инвентарь - столы, вешала, крючки, бочки, ведра, лотки и другие предметы, используемые при убое и переработке животных на мясо, подвергают очистке и мойке. Стоки, загрязненные кровью и каньгой, деревянное оборудование систематически дезинфицируют по указанию ветеринарного работника. Жижеприемники и ящики для плотных отбросов после их очистки подвергают дезинфекции.

17. Конфискаты со скотоубойных пунктов направляют на ветеринарно-санитарные заводы, а при их отсутствии заливают сильно пахнущим веществом и уничтожают путем зарывания в землю на отведенном месте.

18. В случае обнаружения на убойном пункте животных, больных острозаразной болезнью (сибирская язва, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек, бешенство, сап, чума крупного рогатого скота и верблюдов, столбняк, ботулизм, туляремия, браздот и другие болезни), при которой правилами ветеринарно-санитарной экспертизы запрещается использование мяса для пищевых целей, убой приостанавливают и под наблюдением ветеринарных специалистов туши таких животных со всеми внутренними органами и шкурой уничтожают путем сжигания; одновременно проводят тщательную очистку и дезинфекцию всего помещения и территории скотоубойного пункта.

19. Персонал убойного пункта обязан проходить медицинский осмотр согласно действующей Инструкции о медосмотре работников пищевых предприятий.

20. Администрация хозяйства или скотоубойного пункта обязана обеспечить всех работников пункта специальной санитарной одеждой по установленным нормам. Работа на пункте без указанной одежды запрещается.

На скотоубойном пункте должны быть умывальник, мыло, полотенце, аптечка, а также шкаф с отделением для собственной одежды работника и санитарной одежды. Принимать пищу и курить в помещении убойного пункта воспрещается.

21. Главные ветеринарные врачи районов (городов) обязаны осуществлять постоянный контроль за ветеринарно-санитарным состоянием убойных пунктов независимо от их ведомственной принадлежности, а также за соблюдением на них ветеринарно-санитарных правил. Убойные пункты колхозов, совхозов и других сельскохозяйственных предприятий и потребительской кооперации, а также ветеринарные врачи, обслуживающие указанные убойные пункты, должны состоять на учете главного ветеринарного врача района (города).

22. Для убоя скота в населенных пунктах, удаленных от боенских предприятий, а также на отгонных пастбищах организации потребительской кооперации могут организовывать передвижные убойные пункты на автомашинах с обеспечением их необходимым оборудованием. В штате такого убойного пункта предусматривают забойщика, ветеринарного врача и шофера.

23. В населенных пунктах, удаленных от указанных выше боенских предприятий, разрешается убой скота на мясо в хозяйствах граждан специально подготовленными забойщиками, выделяемыми колхозами и совхозами в соответствии с Постановлением Совета Министров СССР от 20 мая 1968 г. N 352 и работающими под контролем ветеринарного врача (фельдшера).

24. Как исключение убой скота на внутрихозяйственное потребление в колхозах, совхозах и населенных пунктах, расположенных в зоне деятельности боенских предприятий, производится подворными забойщиками в случаях, когда боенские предприятия временно закрываются на ремонт или по другим причинам или когда животные по заключению ветеринарного врача не могут быть

доставлены на убойный пункт.

25. Населенные пункты, в которых временно разрешается проводить убой скота подготовленными забойщиками, определяют исполкомы районных Советов депутатов трудящихся по представлению местных ветеринарных органов, заготовительных организаций потребительской кооперации и, если это необходимо, организаций мясной промышленности.

26. Внутрихозяйственный убой скота допускается только по разрешению ветеринарного врача (фельдшера).

Для убоя допускают, как правило, только здоровых животных: крупный рогатый скот, овец, коз, свиней, птиц и кроликов. Убой лошадей, ослов, мулов и верблюдов разрешается только на мясокомбинатах или стационарных убойных пунктах, имеющих в штате постоянных ветеринарных врачей.

В колхозах, совхозах, неблагополучных по заразным болезням, убой скота на внутрихозяйственное потребление может быть разрешен только ветеринарными врачами хозяйств или государственной ветеринарной сети в соответствии с действующими инструкциями по борьбе с заразными болезнями животных.

В колхозах, совхозах и населенных пунктах убой скота на внутрихозяйственное потребление запрещается в случаях, указанных в пункте 3 действующих Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

27. Вынужденный убой скота в колхозах и совхозах, а также в хозяйствах граждан забойщик может производить только по письменному разрешению ветеринарного врача (фельдшера) с соблюдением указанных последним соответствующих мер.

Каждый случай вынужденного убоя животного обязательно оформляют актом, подписанным ветеринарным врачом (фельдшером), с указанием причин вынужденного убоя животного.

Примечание. К случаям вынужденного убоя животных, предусматриваемым пунктом 68 действующих Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, относятся те случаи, когда животному угрожает неминуемая гибель.

28. Подготовка забойщиков скота проводят районные конторы потребительской кооперации по специальной программе, утверждаемой главным управлением (управлением) ветеринарии министерства сельского хозяйства союзной республики, не имеющей областного деления, или ветеринарным отделом областного (краевого) управления сельского хозяйства, министерства сельского хозяйства автономной республики и областным, краевым, республиканским потребсоюзом.

Забойщикам скота выдается удостоверение на право подворного убоя скота. Удостоверения выдают организации потребительских союзов за подписями руководителя конторы и главного ветеринарного врача района. Удостоверения скрепляют печатями потребсоюза и организации (учреждения) государственной ветеринарной сети.

Забойщику скота запрещается снимать и заготавливать шкуры и сырье от павших животных, а также от животных, подвергнутых убою другими лицами.

29. Забойщик скота состоит на учете в соответствующей заготовительной конторе потребсоюза. Контора обеспечивает забойщика всеми принадлежностями для убоя скота, термометром для измерения температуры тела животных перед убоем, регистрационным журналом для учета убоя скота, а также санитарной спецодеждой по установленным нормам.

Забойщики скота должны систематически проходить медицинский осмотр в соответствии с действующей инструкцией. О прохождении медицинского осмотра делается отметка в личном удостоверении забойщика. Без прохождения медицинского осмотра забойщик к работе не допускается. Ответственность за своевременное прохождение забойщиком медицинского осмотра возлагается на заготовительную контору, где забойщик состоит на учете.

30. Заготовку шкур и прочего сырья от убиваемых животных на скотоубойных пунктах колхозов, совхозов и других сельскохозяйственных предприятий и в хозяйствах граждан производят в соответствии с "Правилами заготовки и консервирования кожевенного сырья, сбора и обработки кишечного сырья и волоса животных с целью сохранения и повышения их качества", утвержденными Главным управлением ветеринарии МСХ СССР и Государственным комитетом заготовок Совета Министров СССР 18 июня 1965 г.

31. Содержание и внутреннее оборудование помещений для временного хранения заготовленного забойщиком живсырья от убитых животных осуществляет заготовительная организация. Помещения должны удовлетворять требованиям, устанавливаемым главным ветеринарным врачом района (города) в соответствии с действующими положениями.

32. Владельцы скота, которым необходимо произвести убой животных, вызывают забойщика в порядке, установленном местными органами.

Перед тем как вызвать забойщика для убоя животного, его владелец обязан представить животное для осмотра ветеринарному врачу или ветеринарному фельдшеру и получить справку о разрешении убоя животного на мясо. Справка действительна не более двух суток со дня ее выдачи. Без предъявления справки или при предъявлении просроченной справки убой животного запрещается. Номер ветеринарной справки, дату проведения убоя и другие сведения о животном, а также фамилию и адрес владельца забойщик обязан записать в специальном журнале.

33. Прежде чем приступить к убою животного, забойщик обязан проверить состояние здоровья животного и подготовленного места для убоя (оно должно быть чистым, иметь подстилку из соломы, досок, брезента или другого материала и удобным и безопасным для проведения работы), обеспеченность необходимым количеством воды (зимой - подогретой до 30 - 35°), посудой для сбора крови и кишок, вешал для частей туш и внутренних органов (ливера).

34. Перед убоем забойщик обязан измерить у животного температуру тела и осмотреть его с целью исключения каких-либо признаков заболевания.

Запрещается убой животных при наличии у них хотя бы одного из следующих признаков заболевания.

А. У рогатого скота: повышенной или пониженной температуры тела (у крупного рогатого - выше 39,5° и ниже 37,5° и у овец - выше 40° и ниже 38,5°); истечений из ротовой и носовой полости кровянистой жидкости или истечения крови из ануса, поноса, опухоли на теле животного - горячие болезненные или твердые безболезненные, с одновременным повышением температуры тела (подозрение на сибирскую язву); истечения из ротовой полости слюны длинными тягучими нитями (подозрение на ящур); угнетенного состояния с частым поверхностным дыханием или другие признаки, вызывающие подозрение на заболевание животного.

Б. У свиней: повышенной или пониженной температуры тела (выше 40° или ниже 38°), красного или синего цвета пятен на коже; опухолей в области глотки; угнетенного состояния или других признаков, вызывающих подозрение на заболевание животного.

При обнаружении у животного какого-либо из указанных признаков забойщик обязан немедленно сообщить об этом ветеринарному врачу или ветеринарному фельдшеру и до его прихода не убивать заболевшее животное и других животных, находившихся вместе с больным.

После измерения температуры тела у животного забойщик обязан продезинфицировать термометр.

35. При обнаружении в процессе убоя животного и разделки туши одного из признаков, дающих основание подозревать заболевание заразной болезнью (кровь темного цвета, не свертывается, студенистые отеки под кожей или в области глотки и груди, сильно увеличенная селезенка; в грудной или брюшной области гнойные очаги), забойщик обязан приостановить разделку туши и немедленно вызвать ветеринарного врача и до его прибытия оставить тушу, внутренние органы, шкуру и другие продукты на месте убоя животного.

36. После убоя животного и разделки туши забойщик обязан сделать соответствующий туалет туши в установленном порядке и дать владельцу рекомендации, где лучше поместить мясо и другие продукты на период их остывания и созревания, чтобы не допустить загрязнения и сохранить их в хорошем состоянии.

37. По окончании работы забойщик должен снять с себя специальную и санитарную одежду и уложить ее в предназначенную для этой цели сумку, тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать (путем кипячения в воде) нож и другие инструменты, использованные при убое животного.

Спецодежду и санитарную одежду забойщик обязан постоянно содержать чистыми, подвергая их стирке, очистке и обезвреживанию кипячением или другими средствами на убойном пункте, где должны быть созданы соответствующие условия.

38. Владелец животного обязан убрать все неиспользуемые отходы - содержимое желудка и кишок, кровь и т.п. - и закопать их в ранее подготовленную яму на глубину не менее 1 м, в месте, указанном ветработником, ни в коем случае нельзя разбрасывать какие-либо отходы или давать их собакам, кошкам и другим животным. Солому, используемую для подстилки, нужно сжечь, а доски или брезент тщательно промыть и продезинфицировать. Загрязненный слой почвы также нужно зарыть вместе с отходами, а место убоя тщательно продезинфицировать.

39. После убоя животного в хозяйстве владелец обязан доставить мясо и внутренние органы вместе со справкой о предубойном осмотре животного в соответствующее ветеринарное учреждение для послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, если в данном населенном пункте не установлен другой порядок предъявления мяса для ветсанэкспертизы при внутрихозяйственном убое скота.

В случае реализации на рынке мяса животного, убитого в хозяйстве, оно подлежит повторной ветеринарно-санитарной экспертизе на мясо-молочной и пищевой контрольной станции независимо от первоначального осмотра и клеймения.

40. В случае установления после убоя животного заразной болезни забойщик и владелец животного проводят соответствующие мероприятия по указанию ветеринарного врача.

41. Ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и других продуктов убоя ветеринарный врач (фельдшер) обязан проводить в строгом соответствии с действующими Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Он несет ответственность за правильность санитарной оценки этих продуктов.

Ветеринарный врач (фельдшер) обязан заклеить осмотренное мясо, как это предусмотрено действующей инструкцией, и, если необходимо, выдает владельцу справку или ветеринарное свидетельство, оформленные в установленном порядке.

Использование мяса в пищу внутри хозяйства (колхоза, совхоза) или частным владельцем, а также реализация его без знаков ветеринарно-санитарного осмотра (клейм) и без разрешения ветеринарного надзора категорически запрещаются.

42. Запрещается выдача ветеринарных свидетельств и ветеринарных справок на мясо, принадлежащее частным владельцам, в случаях, если мясо получено при подворном убое скота в населенных пунктах, расположенных в зоне деятельности боенских предприятий потребительской кооперации, Министерства мясной и молочной промышленности СССР или колхозов и совхозов, за исключением случаев, указанных в пункте 24 настоящих Правил, и если животное убито владельцем без предварительного осмотра ветеринарным специалистом и не специально выделенным забойщиком.

43. Настоящие ветеринарно-санитарные Правила являются обязательными для всех руководителей хозяйств, заготовительных организаций потребительской кооперации, граждан - владельцев животных, а также ветеринарных специалистов, осуществляющих контроль за внутрихозяйственным убоем скота на мясо.

Виновные в несоблюдении или нарушении установленного порядка внутрихозяйственного убоя скота привлекаются к ответственности в соответствии с Ветеринарным уставом Союза ССР.

Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы государственного ветеринарного надзора.

*

С изданием настоящих Правил считать утратившей силу "Инструкцию об открытии и эксплуатации колхозных скотоубойных пунктов", утвержденную Министерством сельского хозяйства СССР 7 сентября 1949 г. и Министерством заготовок СССР 4 октября 1949 г.
