ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 року № \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Вимоги**

**до передзабійного та післязабійного огляду тварин,
у тому числі забитих за межами бійні**

**І. Загальні положення**

1. Ці Вимоги поширюються на відносини, пов’язані зі здійсненням передзабійного та післязабійного огляду тварин, у тому числі забитих за межами бійні.

2. Ці Вимоги є обов’язковими для:

операторів ринку харчових продуктів (далі – оператори ринку);

державних ветеринарних інспекторів, помічників державних ветеринарних інспекторів та уповноважених осіб, яким відповідно до вимог законодавства про державний контроль надано повноваження щодо здійснення передзабійного та післязабійного огляду тварин.

Ці вимоги не поширюються на продукцію полювання, призначену для особистого споживання.

3. У цих Вимогах терміни вживаються у таких значеннях:

1. бикові – тварини підродини бикових, включаючи роди Bubalus та Bison;
2. бійня – потужність, яку використовують для забою та обробки туш тварин, м’ясо яких призначене для споживання людиною;
3. бійня з низьким обсягом забою – бійня, на якій забій тварин здійснюють у певний час робочого дня або протягом усього робочого дня, але не кожного робочого дня протягом тижня;
4. великі дикі тварини – дикі наземні ссавці, інші ніж дрібні дикі тварини;
5. ВРХ – велика рогата худоба;
6. герметичний контейнер – контейнер, сконструйований у спосіб,
що забезпечує запобігання проникненню небезпечних факторів;
7. господарство походження – господарство, в якому тварин востаннє вирощували;
8. дезінфекція – заходи, спрямовані на знищення патогенних та умовно патогенних мікроорганізмів з метою недопущення ризику поширення інфекційних хвороб людей та тварин;
9. дикі тварини, вирощені на фермі, – безкільові (страусоподібні) (Ratitae), вирощені на фермі, та наземні ссавці, вирощені на фермі, які не є свійськими копитними тваринами;
10. дрібні дикі тварини – перната дичина та дикі зайцеподібні;
11. зайцеподібні – кролі, зайці та інші гризуни;
12. зграя – птахи з однаковим ветеринарно–санітарним статусом, які утримуються в одному приміщенні або в одному відгородженому місці та складають одну епідеміологічну одиницю; для свійської птиці це визначення включає свійську птицю, яка знаходиться у одному приміщенні зі спільним повітряним простором;
13. м’ясні продукти – перероблені продукти, отримані в результаті переробки м’яса або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів, поверхня зрізу яких свідчить, що продукт більше не має характеристик свіжого м’яса;
14. м’ясо – їстівні частини, включаючи кров, забитих свійських копитних тварин, свійської птиці, зайцеподібних, великих та дрібних диких тварин, а також диких тварин, вирощених на фермі;
15. молоді свійські бикові – свійські бикові, молодші восьми місяців,
а також свійські бикові, молодші 20 місяців та вирощені (без доступу до пасовищ протягом усього життя) на території (країна, зона, регіон або компартмент), яка є вільною від (благополучною щодо) туберкульозу;
16. навчена особа – особа, яка здійснює поводження з дикими тваринами, забитими на полюванні,вимоги до якої встановленіГігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затвердженими наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20 жовтня 2022 року № 813, зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 15 листопада 2022 року за № 1409/38745;
17. нутрощі – органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахея та стравохід, а у птахів – воло;
18. потужність з переробки диких тварин – потужність, на якій диких тварин, забитих на полюванні, та їх м’ясо, готують для введення в обіг;
19. потужність з переробки диких тварин з низьким обсягом
виробництва – потужність з переробки диких тварин, на якій диких тварин, забитих на полюванні, та їх м’ясо, готують для введення в обіг у певний час робочого дня або протягом усього робочого дня, але не кожного робочого дня протягом тижня;
20. потужність з розбирання та обвалювання м’яса – потужність, яку використовують для розбирання та/або обвалювання м’яса;
21. промислова переробка – переробка на м’ясні продукти, яку здійснюють на потужності з виробництва м’ясних продуктів відповідно до законодавства;
22. свіже м’ясо – м’ясо, для збереження якого не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включаючи м’ясо у вакуумній упаковці або запаковане в контрольованому середовищі;
23. свійська птиця (далі – птиця) – птахи, вирощені в господарстві, включаючи птахів, що не вважаються свійськими, але вирощуються як свійські тварини, за винятком безкільових (страусоподібних) (Ratitae);
24. свійські копитні тварини – свійські бикові, свійські свині, свійські вівці та кози, а також свійські непарнокопитні;
25. субпродукт – свіже м’ясо, включаючи з нутрощами та кров’ю, крім м’яса туші;
26. туша – тіло забитої тварини до, під час та після знімання шкіри, скобління, видалення нутрощів (потрошіння), відокремлювання голови, ніг та хвоста;
27. умовна голова – стандартизована одиниця вимірювання, яку використовують для групування тварин різних видів та вікових категорій
з метою порівняння.

Інші терміни вживаються в значеннях, наведених у Законах України
«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» (далі – Закон), «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», від 04 лютого 2021 року
№ 1206–IX «Про ветеринарну медицину». Терміни «корми» та «хутрові тварини» вжито у значеннях, наведених у Законі України «Про безпечність та гігієну кормів», термін «господарство» – у значенні, наведеному
в Законі України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин», термін «ризиковий матеріал» – у значенні, наведеному в Законі України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною».

4. Передзабійний огляд здійснюють відповідно до вимог, встановлених розділом ІІ цих Вимог.

5. Післязабійний огляд здійснюють відповідно до загальних вимог, встановлених главою 1 розділу ІІІ цих Вимог, та спеціальних вимог для відповідних видів тварин, встановлених главами 2-12 розділу ІІІ цих Вимог.

6. Передзабійний та післязабійний огляд тварин, у тому числі забитих за межами бійні, здійснюють з урахуванням вимог Законів України «Про захист тварин від жорстокого поводження» та «Про Червону книгу України».

7. У разі наявності підозри або виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб тварин застосуванню підлягають заходи, визначені розділами IV-VIII цих Вимог.

8. Якщо розділами IV-VIII цих Вимог встановлено, що м’ясо та інші продукти забою тварин повинні піддаватись поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, зазначене поводження застосовується у разі, якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

9. Порядок проведення обробок та переробок м’яса та інших продуктів забою, призначених для споживання людиною, встановлений
розділом IX цих Вимог.

10. Лабораторні та інші дослідження (випробування) м’яса та інших продуктів забою проводять з урахуванням вимог, встановлених
розділом X цих Вимог.

11. У разі забою тварин, підданих радіаційному ураженню, застосуванню підлягають заходи, визначені розділом XІ цих Вимог.

**ІІ. Вимоги до передзазабійного огляду тварин**

**1. Вимоги до передзабійного огляду тварин,
що його проводять на бійні**

1. Передзабійному огляду, що його проводять на бійні, підлягають усі тварини, призначені для забою, за виключенням випадків, визначених
пунктом 2 цієї глави.

2. Дозволяється проводити передзабійний огляд щодо репрезентативної кількості птахів з кожної зграї та репрезентативної кількості зайцеподібних
з кожного господарства походження.

3. Державний ветеринарний інспектор здійснює передзабійний огляд птиці протягом 12 годин, а інших тварин – протягом 24 годин після їх прибуття на бійню (крім визначених у встановленому законодавством порядку боєнь, на яких не вимагається присутність державного ветеринарного інспектора).

Державний ветеринарний інспектор має право провести повторний передзабійний огляд тварини.

4. Передзабійний огляд повинен включати перевірку наявності щодо тварин будь-яких ознак:

1) загроз для їх здоров’я та/або благополуччя;

2) стану, нетипових характеристик (аномалій) або хвороб, через які м’ясо визнається не придатним для споживання людиною або які можуть негативно вплинути на здоров’я тварин. Зокрема, державний ветеринарний інспектор здійснює безпосередній нагляд за поводженням із тваринами в рамках заходів
з ліквідації та контролю туберкульозу, бруцельозу, сальмонельозу та інших зоонозів, а також хвороб тварин, що підлягають повідомленню відповідно до вимог законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин;

3) використання заборонених законодавством речовин;

4) використання ветеринарних препаратів, що не відповідає вимогам законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин;

5) наявності залишків забруднюючих та інших речовин в кількостях, що перевищують встановлені законодавством межі (рівні).

5. Передзабійний огляд повинен включати перевірку дотримання оператором ринку вимог щодо забезпечення чистоти шкіри та шерсті тварин, що підлягають забою.

Тварини, стан шкіри або шерсті яких загрожує забрудненням м’яса під час забою, забиваються лише після очищення їх шкіри та шерсті у спосіб, що забезпечує уникнення будь-якого ризику зазначеного забруднення, крім випадків, коли відповідне м’ясо не призначається для споживання людиною.

6. В рамках передзабійного огляду державний ветеринарний інспектор здійснює клінічний огляд усіх тварин, відібраних, у разі необхідності, для зазначених цілей оператором ринку або помічником державного ветеринарного інспектора для проведення ретельнішого післязабійного огляду.

**2. Вимоги до передзабійного огляду тварин, що його проводять
в господарстві походження**

1. Передзабійний огляд, що його проводять в господарстві походження, повинен включати фізичний огляд тварин, що підлягають забою, з метою встановлення (перевірки):

1) наявності ознак:

хвороб або станів, що можуть передаватись тваринам або людям через поводження з м’ясом зазначених тварин або через його споживання;

підозрілої (нетипової) поведінки (індивідуального або колективного характеру), яка свідчить про наявність хвороб, зазначених в абзаці другому цього підпункту;

загальної нетипової поведінки, нетипових характеристик (аномалій) або хвороб, через які м’ясо визнається не придатним для споживання людиною;

2) перевищення встановлених законодавством максимальних меж залишків (рівнів) забруднюючих та інших речовин;

3) використання заборонених законодавством речовин;

4) дотримання вимог законодавства щодо благополуччя тварин, зокрема щодо придатності тварин до транспортування, стану забрудненості шкіри та шерсті тварин.

2. Тварини, стан шкіри або шерсті яких загрожує забрудненням м’яса під час забою, забиваються відповідно до вимог, встановлених абзацом другим пункту 5 глави 1 цього розділу.

**ІІІ. Вимоги до післязабійного огляду тварин**

**1. Загальні вимоги до післязабійного огляду**

1. Державний ветеринарний інспектор здійснює післязабійний огляд туш та субпродуктів, які супроводжують такі туші:

1) безпосередньо після забою;

2) якнайшвидше (без необґрунтованих та невиправданих затримок) після доставлення туш та субпродуктів на потужність з переробки диких тварин або
у випадках, визначених пунктом 4 глави 10 цього розділу, на потужність
з розбирання та обвалювання м’яса.

2. Вимоги пункту 1 цієї глави не застосовуються до нутрощів та частин туш великих диких тварин, які відповідно до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20 жовтня
2022 року № 813, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 15 листопада 2022 року за № 1409/38745, дозволяється не транспортувати на потужність
з переробки диких тварин.

3. Якщо на момент забою тварин або обробки туш державний ветеринарний інспектор або помічник державного ветеринарного інспектора не присутні на бійні або на потужності з переробки диких тварин – дозволяється здійснення післязабійного огляду не пізніше 24 годин після забою тварин або доставлення туш та субпродуктів на потужність з переробки диких тварин
у разі виконання таких вимог:

1) тварини забиті на бійні з низьким обсягом забою або поводження
з тваринами здійснено на потужності з переробки диких тварин з низьким обсягом виробництва, на яких протягом року здійснюється поводження/забивається не більше:

1 000 умовних голів;

150 000 голів птиці, зайцеподібних та дрібних диких тварин;

2) бійня/потужність з переробки диких тварин забезпечені достатньою кількістю приміщень для зберігання свіжого м’яса та субпродуктів;

3) післязабійний огляд здійснюється державним ветеринарним інспектором.

4. Для обчислення умовного поголів’я відповідно до абзацу другого підпункту 1 пункту 3 цієї глави, використовують такі коефіцієнти перерахунку:

1) для бикових, жива маса яких перевищує 300 кг, – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 1,0; для інших бикових – 0,5;

2) для коней – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 1,0;

3) для свиней, жива маса яких перевищує 100 кг, – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 0,2; для інших свиней – 0,15;

4) для овець та кіз – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 0,05;

5) для ягнят, козенят та поросят, жива маса яких не перевищує 15 кг,
– коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 0,05;

6) для тварин родини оленеві (Cervidae), жива маса яких не перевищує
100 кг, – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 0,05;

7) для інших великих диких тварин – коефіцієнт перерахунку в умовне поголів’я повинен становити 0,2.

5. Швидкість лінії забою та кількість осіб, що здійснюють післязабійний огляд, повинні бути такими, що забезпечують виконання вимог цього розділу.

6. Державний ветеринарний інспектор здійснює післязабійний огляд усіх зовнішніх поверхонь туші та субпродуктів з цієї туші, звертаючи особливу увагу на виявлення ознак інфекційних захворювань. У разі виявлення невідповідності або появи обґрунтованої підозри щодо невідповідності державний ветеринарний інспектор здійснює заходи, зокрема розрізання, пальпацію та/або лабораторні дослідження (випробування) з метою встановлення (перевірки):

1) остаточного діагнозу;

2) наявності інфекційних захворювань;

3) перевищення встановлених законодавством максимальних меж залишків (рівнів) забруднюючих та інших речовин;

4) відповідності мікробіологічним критеріям;

5) наявності інших факторів, через які м’ясо визнається не придатним для споживання людиною або підлягає використанню з відповідними обмеженнями.

7. Під час здійснення післязабійного огляду необхідно вживати запобіжні заходи, які забезпечують зведення до мінімуму забруднення свіжого м’яса під час використання таких процедур як пальпація або розрізання.

Оператор ринку забезпечує наявність на потужності достатньої кількості технічних засобів для ідентифікації нутрощів у спосіб, що дає можливість встановити тушу, до якої вони належали до забою, та достатнього простору для післязабійного огляду субпродуктів. Після підтвердження безпечності туші та придатності до споживання людиною, в тому числі продуктів забою, ідентифікація нутрощів щодо приналежності до туші є необов’язковою.

8. Туші та субпродукти підлягають додатковим процедурам післязабійного огляду, зазначеним в пункті 2 глави 4, пункті 2 глави 5, пункті 3 глави 6,
пункті 3 глави 7, пункті 2 глави 8 та пункті 2 глави 9 цього розділу, за умови, якщо державним ветеринарним інспектором встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин на підставі:

1) перевірки інформації про харчовий ланцюг;

2) результатів передзабійного та/або післязабійного огляду;

3) перевірки дотримання вимог законодавства щодо благополуччя тварин під час їх транспортування та забою;

4) додаткових епідеміологічних даних та/або інших даних щодо господарства походження тварин.

**2. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду свійських непарнокопитних, бикових, старших восьми місяців, свійських свиней, старших п’яти тижнів, а також великих диких тварин**

1. До проведення післязабійного огляду допускаються туші свійських непарнокопитних, бикових, старших восьми місяців та свійських свиней, старших п’яти тижнів, що розділені уздовж на половини вниз по хребту.

2. Державний ветеринарний інспектор має право визначити будь-які туші та голови, які допускаються до проведення післязабійного огляду виключно розділеними по довжині.

Державний ветеринарний інспектор має право допускати до післязабійного огляду туші свійських непарнокопитних, бикових, старших восьми місяців та свійських свиней, старших п’яти тижнів, що не розділені на половини,
з урахуванням одного або більше таких факторів: звички харчування, досягнення науково-технічного прогресу, вимоги конкретних ветеринарно-санітарних заходів.

3. На бійнях з низьким обсягом забою та потужностях з переробки диких тварин з низьким обсягом виробництва, що на них здійснюється поводження
з менш ніж 1 000 умовними головами на рік, державний ветеринарний інспектор має право допускати до післязабійного огляду туші дорослих непарнокопитних, дорослих бикових та дорослих великих диких тварин, розділені на четвертини.

**3. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду свійських бикових, свійських овець та кіз, свійських непарнокопитних, свійських свиней,
а також тварин, вимушено забитих за межами бійні**

1. Післязабійний огляд свійських бикових, свійських овець та кіз, свійських непарнокопитних, а також свійських свиней здійснюють відповідно до вимог глав 1, 2, 4-9 цього розділу.

2. Післязабійний огляд тварин, вимушено забитих за межами бійні, здійснюють відповідно до вимог глав 1 та 2 цього розділу.

**4. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду
молодих свійських бикових**

1. Післязабійний огляд туш та субпродуктів молодих свійських бикових повинен включати візуальний огляд:

1) голови, глотки та гортані; заглоткових лімфатичних вузлів
(Lnn. retropharyngiales) (разом з проведенням пальпації); ротової порожнини та зіва (fauces). Післязабійний огляд може включати проведення додаткових процедур, якщо їх проведення здійснюється відповідно до законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин в рамках програми моніторингу туберкульозу;

2) легень (разом з проведенням пальпації), трахеї та стравоходу; бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales) (разом з проведенням пальпації);

3) перикарда та серця;

4) діафрагми;

5) печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози
(Lnn. portales);

6) шлунково-кишкового тракту, брижі, шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

7) селезінки;

8) нирок;

9) плеври та очеревини;

10) пупкової ділянки та суглобів.

2. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 1 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш
та субпродуктів молодих свійських бикових повинен включати проведення таких процедур:

1) розрізання заглоткових лімфатичних вузлів (Lnn. retropharyngiales); пальпацію язика;

2) розрізання бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів
(Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales); поздовжній розтин трахеї та основних гілок бронхів; легені розрізають в області їх задньої третини, перпендикулярно головним вісям (такі розрізи не вимагаються щодо легень, які не призначені для споживання людиною);

3) поздовжній розріз серця у спосіб, що розкриває шлуночок та прорізає (міжшлуночкову) перегородку;

4) розрізання шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

5) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

6) розрізання нирок та ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales);

7) пальпацію пупкової ділянки та суглобів; розрізання пупкової ділянки, розкриття суглобів та огляд синовіальної рідини.

**5. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду свійських бикових,
інших ніж молоді свійські бикові**

1. Післязабійний огляд туш та субпродуктів свійських бикових, інших ніж молоді свійські бикові, повинен включати:

1) візуальний огляд голови, глотки та гортані; розрізання та огляд заглоткових лімфатичних вузлів (Lnn. retropharyngiales); огляд зовнішніх жувальних м’язів, в яких необхідно зробити два розрізи паралельно
до нижньощелепної кістки (mandibula) та внутрішніх жувальних м’язів (внутрішніх крилоподібних м’язів), які розрізають уздовж однієї площини. Язик необхідно вивільнити з метою забезпечення ретельного візуального огляду ротової порожнини та зіва (fauces);

2) огляд трахеї та стравоходу; візуальний огляд та пальпацію легень; розрізання та огляд бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів
(Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales);

3) візуальний огляд перикарда та серця; поздовжній розріз серця у спосіб, що розкриває шлуночок та прорізає (міжшлуночкову) перегородку;

4) візуальний огляд діафрагми, печінки, лімфатичних вузлів печінки
та підшлункової залози (Lnn. portales), шлунково-кишкового тракту, брижі;

5) візуальний огляд та пальпацію шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

6) візуальний огляд селезінки, нирок, плеври, очеревини, статевих органів (крім статевого члена, якщо його на момент здійснення післязабійного огляду видалено), вимені та його лімфатичних вузлів (Lnn. supramammarii).

2. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 1 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш
та субпродуктів свійських бикових, інших ніж молоді свійські бикові, повинен включати проведення таких процедур:

1) розрізання та огляд підщелепних та привушних лімфатичних вузлів
(Lnn. mandibulares та parotidei); пальпацію язика та зіва (fauces);

2) розрізання бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів
(Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales); поздовжній розтин трахеї та основних гілок бронхів; легені розрізають в області їх задньої третини, перпендикулярно головним вісям (такі розрізи не вимагаються щодо легень, які не призначені для споживання людиною);

3) пальпацію печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози (Lnn. portales); розрізання вісцеральної поверхні печінки та біля основи хвостатої частки для огляду жовчних протоків;

4) розрізання шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

5) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

6) розрізання нирок та ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales);

7) для корів: пальпацію та розрізання вимені та його лімфатичних вузлів (Lnn. supramammarii). Кожну половину вимені відкривають за допомогою довгого, глибокого розрізу до молочного пазуху (sinus lactiferes) та лімфатичних вузлів вимені (Lnn. supramammarii), крім випадків, коли вим’я не призначене для споживання людиною.

**6. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду молодих свійських овець
та кіз, а також свійських овець, в яких не прорізалися постійні різці**

1. Вимоги цієї глави застосовуються до туш та субпродуктів таких свійських овець та кіз: свійські вівці, в яких не прорізалися постійні різці; свійські вівці, молодші 12 місяців; свійські кози, молодші шести місяців.

2. Післязабійний огляд туш та субпродуктів, зазначених в пункті 1 цієї глави, повинен включати візуальний огляд:

1) голови (включаючи глотку, гортань, ротову порожнину, язик, привушні (Lnn. parotidei) та заглоткові (Lnn. retropharyngiales) лімфатичні вузли). Зазначена вимога не застосовується до голів (включаючи язик та мізки), не призначених для споживання людиною;

2) легень, трахеї, стравоходу, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcationes, eparteriales та mediastinales);

3) перикарда та серця;

4) діафрагми;

5) печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози
(Lnn. portales);

6) шлунково-кишкового тракту, брижі, шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

7) селезінки;

8) нирок;

9) плеври та очеревини;

10) пупкової ділянки та суглобів.

3. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 2 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш
та субпродуктів, зазначених в пункті 1 цієї глави, повинен включати проведення таких процедур:

1) пальпацію глотки, гортані, ротової порожнини, язика та привушних лімфатичних вузлів (Lnn. parotidei). Якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, вимоги цього підпункту не застосовуються до голів (включаючи язик та мізки), не призначених для споживання людиною;

2) пальпацію легень; розрізання легень, трахеї, стравоходу, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcationes, eparteriales
та mediastinales);

3) розрізання серця;

4) пальпацію печінки та її лімфатичних вузлів; розрізання вісцеральної поверхні печінки для огляду жовчних протоків;

5) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

6) розрізання нирок та ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales);

7) пальпацію пупкової ділянки та суглобів; розрізання пупкової ділянки, розкриття суглобів та огляд синовіальної рідини.

**7. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду інших
свійських овець та кіз**

1. Вимоги цієї глави застосовуються до туш та субпродуктів свійських овець та кіз, інших ніж ті, що зазначені в пункті 1 глави 6 цього розділу.

2. Післязабійний огляд туш та субпродуктів, зазначених в пункті 1 цієї глави, повинен включати:

1) візуальний огляд голови, включаючи глотку та гортань, ротову порожнину, язик та привушні лімфатичні вузли (Lnn. parotidei); пальпацію заглоткових лімфатичних вузлів (Lnn. retropharyngiales).

Вимоги абзацу першого цього підпункту не застосовуються до голів (включаючи язик та мізки), не призначених для споживання людиною;

2) візуальний огляд легень, трахеї та стравоходу; пальпацію легень, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcationes, eparteriales та mediastinales);

3) візуальний огляд перикарда, серця та діафрагми;

4) візуальний огляд печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози (Lnn. portales); пальпацію печінки та її лімфатичних вузлів; розрізання вісцеральної поверхні печінки для огляду жовчних протоків;

5) візуальний огляд:

шлунково-кишкового тракту, брижі, шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

селезінки;

нирок;

плеври та очеревини;

статевих органів (крім статевого члена, якщо його на момент здійснення післязабійного огляду видалено);

вимені та його лімфатичних вузлів (Lnn. supramammarii).

3. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 2 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш та субпродуктів, зазначених в пункті 1 цієї глави, повинен включати проведення таких процедур:

1) пальпацію глотки, гортані, ротової порожнини, язика та привушних лімфатичних вузлів (Lnn. parotidei); якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, вимоги цього підпункту не застосовуються до голів (включаючи язик та мізки), не призначених для споживання людиною;

2) розрізання легень, трахеї, стравоходу, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcationes, eparteriales та mediastinales);

3) розрізання серця;

4) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

5) розрізання нирок та ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales).

**8. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду
свійських непарнокопитних**

1. Післязабійний огляд туш та субпродуктів свійських непарнокопитних повинен включати:

1) візуальний огляд:

голови, язика, та, після вивільнення язика, глотки та гортані; язик необхідно вивільнити з метою забезпечення можливості ретельного візуального огляду ротової порожнини та зіва (fauces);

легень, трахеї, стравоходу, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcationes, eparteriales та mediastinales);

перикарда та серця;

діафрагми;

печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози (Lnn. portales);

шлунково-кишкового тракту, брижі, шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

селезінки;

нирок;

плеври та очеревини;

статевих органів жеребців (крім статевого члена, якщо його на момент здійснення післязабійного огляду видалено) та кобил;

вимені та його лімфатичних вузлів (Lnn. supramammarii);

пупкової ділянки та суглобів молодих тварин;

2) огляду м’язів та лімфатичних вузлів (Lnn. subrhomboidei)плечей під лопатковим хрящем після послаблення кріплення одного плеча (для коней сірої масті) для перевірки на меланоз та меланоми. Нирки повинні бути оголені.

2. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 1 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш та субпродуктів свійських непарнокопитних повинен включати проведення таких процедур:

1) пальпацію та розрізання заглоткових, підщелепних та привушних лімфатичних вузлів (Lnn. retropharyngiales, mandibulares та parotidei); пальпацію язика;

2) пальпацію легень; пальпацію та розрізання бронхіальних
та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales). Поздовжній розтин трахеї та основних гілок бронхів, легені розрізають в області їх задньої третини, перпендикулярно головним вісям (такі розрізи не вимагаються щодо легень, які не призначені для споживання людиною);

3) поздовжній розріз серця у спосіб, що розкриває шлуночок та прорізає (міжшлуночкову) перегородку;

4) пальпацію та розрізання: печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози (Lnn. portales);

5) розрізання шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

6) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

7) пальпацію та розрізання нирок, розрізання ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales);

8) розрізання надвименних лімфатичних вузлів;

9) пальпацію пупкової ділянки та суглобів молодих тварин; у разі необхідності – розрізання пупкової ділянки, розкриття суглобів та огляд синовіальної рідини;

10) для коней сірої масті: наскрізний розріз усієї нирки.

**9. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду
свійських свиней**

1. Післязабійний огляд туш та субпродуктів свійських свиней повинен включати візуальний огляд:

1) голови, глотки та гортані;

2) ротової порожнини, зіва (fauces) та язика;

3) легень, трахеї та стравоходу;

4) перикарда та серця;

5) діафрагми;

6) печінки, лімфатичних вузлів печінки та підшлункової залози
(Lnn. portales); шлунково-кишкового тракту, брижі, шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

7) селезінки, нирок, плеври та очеревини;

8) статевих органів (крім статевого члена, якщо його на момент здійснення післязабійного огляду видалено);

9) вимені та його лімфатичних вузлів (Lnn. supramammarii);

10) пупкової ділянки та суглобів молодих тварин.

2. Якщо на підставі наявності одного або більше факторів, зазначених
в пункті 8 глави 1 цього розділу, встановлено можливі ризики для здоров’я людини, здоров’я та благополуччя тварин, – післязабійний огляд туш та субпродуктів свійських свиней повинен включати проведення таких процедур:

1) розрізання та огляд підщелепних лімфатичних вузлів
(Lnn. Mandibulares);

2) пальпацію легень, бронхіальних та середостінних лімфатичних вузлів (Lnn. bifurcations, eparteriales та mediastinales). Поздовжній розтин трахеї
та основних гілок бронхів, легені розрізають в області їх задньої третини, перпендикулярно головним вісям (такі розрізи не вимагаються щодо легень, які не призначені для споживання людиною);

3) поздовжній розріз серця у спосіб, що розкриває шлуночок та прорізає (міжшлуночкову) перегородку;

4) пальпацію печінки та її лімфатичних вузлів;

5) пальпацію та, за необхідності, розрізання шлункових та брижових лімфатичних вузлів (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales);

6) пальпацію селезінки та, у разі необхідності, її розрізання;

7) розрізання нирок та ниркових лімфатичних вузлів (Lnn. renales);

8) розрізання надвименних лімфатичних вузлів;

9) пальпацію пупкової ділянки та суглобів молодих тварин; у разі необхідності – розрізання пупкової ділянки та розкриття суглобів.

**10. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду птиці
та свійських зайцеподібних**

1. Післязабійному огляду підлягає уся забита птиця/усі забиті свійські зайцеподібні.

Післязабійному огляду може піддаватись лише репрезентативна кількість птиці/свійських зайцеподібних у разі виконання умов, визначених пунктом 3 цієї глави.

2. Післязабійний огляд птиці/свійських зайцеподібних може здійснюватися з залученням працівників бійні, у разі виконання умов, визначених Законом. Державний ветеринарний інспектор або помічник державного ветеринарного інспектора повинні особисто здійснювати:

1) щоденний огляд нутрощів та порожнин тіла репрезентативної кількості птиці з кожної зграї/свійських зайцеподібних (забитих в один й той самий день) з кожного господарства походження;

2) детальний огляд довільної вибірки частин птиці/свійських зайцеподібних або цілих туш птиці/свійських зайцеподібних, які за результатами післязабійного огляду визнані не придатними для споживання людиною. Детальний огляд проводять щодо птиці з кожної зграї та свійських зайцеподібних (забитих в один й той самий день) з кожного господарства походження;

3) будь-які подальші необхідні процедури у разі обґрунтованої підозри про наявність підстав, через які м’ясо птиці/свійських зайцеподібних може бути визнаним не придатним для споживання людиною.

3. Державний ветеринарний інспектор має право прийняти рішення про проведення післязабійного огляду репрезентативної кількості птиці з кожної зграї/свійських зайцеподібних (забитих в один й той самий день) з кожного господарства походження у разі виконання таких вимог:

1) оператором ринку впроваджено процедури, що забезпечують ефективне виявлення та відокремлення птиці/свійських зайцеподібних з ознаками нетипових характеристик (аномалій), забруднень або дефектів. Ефективність зазначених процедур повинна бути підтверджена державним ветеринарним інспектором;

2) історія здійснення заходів державного контролю щодо бійні підтверджує відповідність таким встановленим законодавством вимогам:

гігієнічним вимогам до виробництва та обігу харчових продуктів;

вимогам щодо: мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів; нанесення позначки придатності; розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю
у критичних точках;

3) за результатами перевірки інформації про харчовий ланцюг
та післязабійного огляду щодо птиці/свійських зайцеподібних не зафіксовано нетипових характеристик (аномалій), які можуть негативно вплинути на здоров’я людини та/або тварин та які не потребуватимуть вживання держаним ветеринарним інспектором заходів, у разі встановлення невідповідності, визначених статтями 34-36 Закону.

4. Післязабійний огляд забитої в господарстві походження птиці, потрошіння якої здійснюється з затримкою, проводять на потужності
з розбирання та обвалювання м’яса, на яку зазначену птицю доставлено безпосередньо з господарства походження.

**11. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду диких тварин,
вирощених на фермі**

1. Післязабійний огляд диких тварин, вирощених на фермі, здійснюють відповідно до таких вимог:

1) післязабійний огляд диких тварин родини оленеві (Cervidae), вирощених на фермі, маса яких не перевищує 100 кг (крім диких північних оленів, вирощених на фермі), здійснюють відповідно до вимог глави 7 цього розділу;

2) післязабійний огляд диких північних оленів, вирощених на фермі, здійснюють відповідно до вимог глави 6 цього розділу; язик зазначених тварин дозволяється використати для споживання людиною без проведення процедур щодо перевірки голови;

3) післязабійний огляд диких тварин родини свиневих (Suidae), вирощених на фермі, здійснюють відповідно до вимог глави 9 цього розділу;

4) післязабійний огляд диких копитних тварин, вирощених на фермі, інших ніж ті, що зазначені в підпунктах 1-3 цього пункту, здійснюють відповідно до вимог глави 5 цього розділу;

5) післязабійний огляд безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі, здійснюють відповідно до вимог абзацу першого пункту 1 та
пункту 2 глави 10 цього розділу.

2. Якщо дикі тварини, вирощені на фермі, забиті за межами бійні, державний ветеринарний інспектор бійні повинен перевірити документи, які супроводжують зазначених тварин.

**12. Спеціальні вимоги до післязабійного огляду диких тварин**

1. Післязабійний огляд диких тварин повинен включати здійснення державним ветеринарним інспектором таких процедур:

1) візуальний огляд туш, їх порожнин, та, у разі необхідності, органів
з метою:

виявлення нетипових характеристик (аномалій), які не спричинені полюванням. Для зазначених цілей державний ветеринарний інспектор повинен зокрема використовувати інформацію, надану навченою особою, щодо поведінки диких тварин перед забоєм на полюванні;

перевірки того, чи смерть тварин наступила з причин інших, ніж забій на полюванні;

2) перевірку наявності нетипових органолептичних характеристик (аномалій);

3) пальпацію та розрізання органів (у разі необхідності);

4) у разі наявності обґрунтованої підозри – відбір зразків для цілей встановлення факту перевищення встановлених законодавством максимальних меж залишків (рівнів) забруднюючих та інших речовин, присутність яких не спричинена процесом полювання на них.

Якщо на основі обґрунтованої підозри, зазначеної в абзаці першому цього підпункту, державним ветеринарним інспектором проводяться додаткові заходи щодо перевірки таких диких тварин, проведення післязабійного огляду інших диких тварин, забитих в рамках одного й того ж полювання, або частин туш диких тварин, щодо яких також існує обґрунтована підозра наявності невідповідностей, зазначених в абзаці першому цього підпункту, дозволяється здійснювати лише після завершення зазначених додаткових заходів;

5) перевірку наявності наведених нижче ознак, через які м’ясо може вважатись таким, що становить ризик для здоров’я людини та/або тварин:

нетипова поведінка або розлад загального стану живих диких тварин перед їх забоєм на полюванні (відповідно до інформації, наданої мисливцями);

наявність пухлин або абсцесів генералізованого характеру, що вражають нутрощі або м’язи;

артрит, орхіт, патологічні зміни в печінці або селезінці, запалення кишечника або пупкової ділянки;

наявність сторонніх предметів (крім матеріалу в диких тваринах, що використовується для полювання на них) в порожнинах тіла, шлунку, кишечнику або сечі, та знебарвлення плеври або очеревини (за наявності відповідних нутрощів);

наявність паразитів;

накопичення значної кількості газів у шлунково-кишковому тракті
зі знебарвленням нутрощів (за наявності зазначених нутрощів);

значні відхилення щодо кольору, консистенції або запаху м’язової тканини чи органів;

старі відкриті переломи;

виснаження та/або набряк генералізованого або локального характеру;

свіжі плевритні або перитоніальні зрощення;

інші видимі суттєві зміни (зокрема, процес розкладання).

2. Державний ветеринарний інспектор має право прийняти рішення про розділення хребетного стовпа та голови диких тварин уздовж.

3. Післязабійний огляд дрібних диких тварин, невипотрошених безпосередньо після забою, здійснюється державним ветеринарним інспектором щодо репрезентативної кількості зазначених тварин, забитих в рамках одного й того ж полювання.

Якщо за результатами післязабійного огляду, зазначеного в абзаці першому цього пункту, встановлено наявність хвороб, які можуть передаватись людині, або будь-яких ознак, наведених в підпункті 5 пункту 1 цієї глави, державний ветеринарний інспектор здійснює додаткові процедури перевірки щодо партії дрібних диких тварин з метою встановлення того, чи зазначена партія повинна бути визнаною непридатною для споживання людиною або чи існує необхідність проведення післязабійного огляду кожної окремої туші.

4. У разі необхідності встановлення остаточного діагнозу, державний ветеринарний інспектор має право проводити будь-які додаткові процедури
з розділення (розроблення) туш та їх огляду.

Якщо за результатами процедур, здійснених відповідно до пункту 1 цієї глави та абзацу першого цього пункту, остаточний діагноз не може бути встановлено, державний ветеринарний інспектор повинен забезпечити відбір зразків та відправлення їх до уповноваженої лабораторії.

5. Державний ветеринарний інспектор визнає м’ясо диких тварин не придатним для споживання людиною, якщо за результатами післязабійного огляду щодо зазначеного м’яса встановлено будь-які з ознак, наведених
в підпункті 5 пункту 1 цієї глави, а також у разі наявності інших підстав, визначених законодавством про державний контроль.

**IV. Здійснення заходів у разі підозри або виявлення інфекційних
та інвазійних хвороб тварин (крім птахів, кролів, зайців та нутрій)**

**1. Трансмісивні губчастоподібні енцефалопатії (ТГЕ)**

1. Державний ветеринарний інспектор зобов’язаний перевірити процедури, пов’язані з видаленням (вилученням) ризикового матеріалу, а також за потреби перевірити його маркування.

2. Державний ветеринарний інспектор зобов’язаний перевірити процедури, що запобігають забрудненню м’яса ризиковим матеріалом під час забою (включаючи оглушення) тварин.

3. Усі частини туш тварин, сприйнятливих до ТГЕ, щодо яких лабораторні дослідження (випробування) та ТГЕ проведені з позитивними/неоднозначними результатами підлягають поводженню, визначеному законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

**2. Цистицеркоз**

1. Державний ветеринарний інспектор має право прийняти рішення щодо не розрізання жувальних м’язів свійських бикових відповідно
до підпункту 1 пункту 1 глави 5 розділу ІІІ цих Вимог, у разі виконання щонайменше однієї з таких вимог:

1) проведено серологічне дослідження (випробування) щодо цистицеркозу;

2) свійські бикові вирощені в господарстві походження, яке є вільним від (благополучним щодо) цистицеркозу;

3) за результатами моніторингу хвороб тварин, що підлягають повідомленню, зоонозів та інших хвороб тварин встановлено, що з точністю
95 відсотків рівень захворюваності на цистицеркоз вихідної популяції (або чітко визначеної субпопуляції) становить нижче одного на мільйон, або протягом останніх п’яти років (чи двох років у разі проведення аналізу ризиків компетентним органом) не було зафіксовано жодного випадку цистицеркозу серед усіх забитих тварин.

2. М’ясо, заражене цистицерками, повинно бути визнаним не придатним для споживання людиною.

Якщо тварини не повністю заражені цистицерками – частини туш, що не заражені цистицерками, дозволяється визнавати придатними для споживання людиною після їх низькотемпературної обробки (обробки холодом) методом заморожування до температури –10 оС або нижче впродовж
щонайменше 10 днів.

**3. Трихінельоз**

1. Туші тварин родини свиневих (Suidae), непарнокопитних та інших видів тварин, сприйнятливих до трихінельозу, підлягають дослідженням (випробуванням) на трихінельоз відповідно до вимог, встановлених законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

2. М’ясо, заражене трихінелами, визнають не придатним для споживання людиною.

**4. Сап**

1. Якщо забиті непарнокопитні походять з території країни або зони, які відповідно до вимог законодавства або, у разі його відсутності, вимог Міжнародного епізоотичного бюро (Всесвітньої організації охорони здоров’я тварин) не вважаються вільними від сапу, післязабійний огляд зазначених непарнокопитних повинен включати перевірку (встановлення) ознак сапу
за допомогою огляду слизової оболонки трахеї, гортані, носової порожнини та пазух, а також їх гілок (відгалужень), після відокремлення голови у серединній площині та видалення носової перегородки.

2. М’ясо, отримане з непарнокопитних, заражених сапом, визнають не придатним для споживання людиною.

3. Усі туші, підозрілі в обсіменінні збудниками сапу під час технологічного процесу, піддають проварюванню, а нутрощі з таких туш піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

4. Туші, зазначені в пункті 3 цієї глави, які неможливо проварити, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**5. Туберкульоз**

1. Тварин, щодо яких лабораторні дослідження (випробування) на туберкульоз проведені з позитивними або неоднозначними результатами або щодо яких існують інші дані, які свідчать про можливе зараження тварин туберкульозом, забивають окремо від інших тварин.

2. Під час забою, зазначеного в пункті 1 цієї глави, повинні вживатись запобіжні заходи щодо недопущення ризику зараження (забруднення) інших туш, ліній забою та персоналу, присутнього на бійні.

3. Усе м’ясо тварин, щодо яких під час післязабійного огляду було виявлено локалізовані туберкульозні ураження в кількох органах або кількох частинах туші, повинно бути визнаним непридатним для споживання людиною.

Якщо туберкульозне ураження виявлено у лімфатичних вузлах лише одного органу або однієї частини туші, лише уражений орган або уражена частина туші (разом з відповідними лімфатичними вузлами) повинні бути визнані непридатними для споживання людиною.

**6. Бруцельоз**

1. Тварин, щодо яких лабораторні дослідження (випробування) на бруцельоз проведені з позитивними або неоднозначними результатами або щодо яких існують інші дані, які свідчать про можливе зараження тварин бруцельозом, забивають окремо від інших тварин.

2. М’ясо тварин, щодо яких під час післязабійного огляду було виявлено патолого-анатомічні ознаки бруцельозу, повинно бути визнаним не придатним для споживання людиною.

Незалежно від того, чи було виявлено патолого-анатомічні ознаки бруцельозу, якщо лабораторні дослідження (випробування) щодо бруцельозу проведені з позитивними або неоднозначними результатами – вим’я, статеві органи та кров повинні бути визнані не придатними для споживання людиною.

**7. Ящур, лихоманка долини Ріфт, заразний вузликовий дерматит ВРХ, контагіозна плевропневмонія ВРХ (перипневмонія), віспа овець та кіз, чума дрібних жуйних, контагіозна плевропневмонія кіз, класична чума свиней, африканська чума свиней та африканська чума коней**

1. Для знищення (інактивації) вірусів ящура, лихоманки долини Ріфт, заразного вузликового дерматиту ВРХ, контагіозної плевропневмонії ВРХ (перипневмонії), віспи овець та кіз, чуми дрібних жуйних, контагіозної плевропневмонії кіз, класичної чуми свиней, африканської чуми свиней
та африканської чуми коней – м’ясо та кишкові оболонки піддають відповідним видам обробок, наведеним в додатку 1 до цих Вимог.

2. М’ясо піддають видам обробок, наведеним в таблиці 1 додатка 1 до цих Вимог.

3. Кишкові оболонки піддають видам обробок, наведеним в
таблиці 2 додатка 1 до цих Вимог.

**8. Блутанг (катаральна лихоманка овець), везикулярний стоматит
та везикулярна хвороба свиней**

1. М’ясо та інші продукти забою тварин, хворих на блутанг (катаральну лихоманку овець), та тварин, щодо захворювання яких на блутанг (катаральну лихоманку овець) існує підозра, піддають поводженню, визначеному Інструкцією щодо профілактики та боротьби з блутангом (катаральною лихоманкою овець), затвердженою наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 грудня 2020 року № 2533, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 21 грудня 2020 року
за № 1266/35549.

2. М’ясо тварин, хворих на везикулярний стоматит, та тварин, щодо захворювання яких на везикулярний стоматит існує підзора, визнають придатним для споживання людиною після його термічної обробки
за температури не нижче 58 °C протягом 30 хв. Шкури дезінфікують.

3. М’ясо тварин, хворих на везикулярну хворобу свиней, та тварин, щодо захворювання яких на везикулярну хворобу свиней існує підозра, піддають поводженню, визначеному Інструкцією з профілактики та боротьби з везикулярною хворобою свиней, затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 21 березня 2019 року № 148, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 02 травня 2019 року
за № 452/33423.

**9. Сказ та чума ВРХ**

1. У разі встановлення ознак сказу тушу та нутрощі знищують в порядку, визначеному законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

2. Тушу та інші продукти забою тварин, покусаних хворими на сказ тваринами, знищують в порядку, визначеному законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

3. У разі забою клінічно здорових тварин, що походять з неблагополучної щодо сказу групи тварин, туші та інші продукти забою піддають промисловій переробці.

4. Якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, туші, кров, шкури та всі інші продукти забою тварин, хворих на чуму ВРХ, та тварин, щодо захворювання яких на чуму ВРХ існує підозра, видаляють шляхом спалення.

У разі забою тварин, що перехворіли на чуму ВРХ, отримані від зазначених тварин м’ясо та субпродукти після мікробіологічного дослідження (випробування) піддають промисловій переробці. Шкури дезінфікують.

**10. Контагіозний пустульозний дерматит овець і кіз (контагіозна ектима) та віспа (крім віспи овець та кіз)**

1. У разі наявності доброякісної форми контагіозного пустульозного дерматиту овець і кіз (контагіозної ектими) тушу та нутрощі після видалення (зачищення) патологічно змінених, набряклих тканин піддають промисловій переробці.

При зливній, геморагічній та гангренозній формах контагіозного пустульозного дерматиту овець і кіз (контагіозної ектими) тушу разом
з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

2. Туші та нутрощі ВРХ, свиней та коней при доброякісній формі віспи та загоєнні пустул після видалення (зачищення) патологічно змінених, набряклих тканин піддають промисловій переробці.

Туші та продукти забою при зливній, геморагічній та гангренозній формах віспи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**11.** **Сибірка**

1. У разі наявності підозри щодо зараження тварин сибіркою подальший забій тварин припиняють.

2. Від підозрілої туші відбирають шматочок селезінки, змінені ділянки тканини, уражені лімфатичні вузли, трубчасту кістку з мозком та надсилають
їх до уповноваженої лабораторії для проведення мікроскопічного, бактеріологічного та імунологічного дослідження (випробування).
До одержання результатів зазначених досліджень (випробувань) тушу та всі продукти забою ізолюють у відокремлене місце під контролем компетентного органу.

3. У разі виявлення збудника сибірки з допомогою мікроскопії тушу
з органами та шкурою, не очікуючи результатів бактеріологічного дослідження (випробування), видаляють шляхом спалення.

У разі необхідності, усі знеособлені продукти (ноги, вуха, вим’я, кров тощо), отримані від забою інших тварин, змішані з продуктами забою тварини, хворої на сибірку, видаляють шляхом спалення.

Шкури, отримані зі здорових тварин, що контактували зі шкурою, отриманою з тварини, хворої на сибірку, дезінфікують відповідно до вимог законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

Після видалення туші та інших продуктів забою тварин, заражених сибіркою, у забійному цеху проводять дезінфекцію відповідно до вимог законодавства про ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

У разі виявлення на конвеєрі туші з ознаками сибірки кількість туш, ймовірно заражених сибіркою під час технологічного процесу, визначається державним ветеринарним інспектором.

4. Туші та продукти забою, щодо яких існує підозра зараження бацилами сибірки під час технологічного процесу, негайно (без необґрунтованих та невиправданих затримок) піддають проварюванню, але не пізніше 6 годин
з моменту забою, у відкритих котлах протягом 3 годин з початку закипання,
а в закритих котлах за тиску пари 0,5 МПа – протягом 2,5 години.

За неможливості здійснити проварювання в зазначений в абзаці першому цього пункту час такі туші повинні бути ізольовані в приміщеннях
з температурою не вище 10 оС, а потім направлені для проведення проварювання, зазначеного в абзаці першому цього пункту, але не пізніше
48 годин з моменту забою. У випадку невиконання зазначених вимог туші та інші продукти забою повинні бути видалені шляхом спалення.

5. У разі проведення мікроскопічного дослідження (випробування)
з негативними результатами всі продукти забою, щодо яких існує підозра зараження сибіркою, залишають в ізоляції до отримання результатів бактеріологічного дослідження (випробування).

6. Якщо за результатами мікробіологічних досліджень (випробувань) підтверджено діагноз на сибірку туші та інші продукти забою, щодо яких існує підозра зараження бацилами сибірки, видаляють шляхом спалення.

7. У випадках забою щеплених тварин до 14 днів після щеплення та за умови, що за результатами передзабійного огляду встановлено, що тварина перед забоєм була клінічно здорова, з нормальною температурою тіла,
а лабораторні дослідження (випробування) матеріалу з цієї туші на сибірку проведені з негативними результатами – м’ясо та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

Шкури, щодо яких лабораторні дослідження (випробування) на сибірку проведені з позитивними результатами видаляють шляхом спалення.

**12. Хвороба Ауєскі**

1. Туші та субпродукти тварин, хворих на хворобу Ауєскі, та тварин, щодо захворювання яких на хворобу Ауєскі існує підозра, забороняється використовувати сирими (не переробленими). Голови зазначених тварин піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. М’ясо та субпродукти тварин, щодо захворювання яких на хворобу Ауєскі існує підозра, піддають мікробіологічним дослідженням (випробуванням). У випадках виявлення сальмонел тушу піддають проварюванню або переробляють на м’ясні хліби, консерви, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

За відсутності сальмонел тушу, сало та нутрощі переробляють на варені, варено-копчені ковбаси, м’ясні хліби або консерви. Інші продукти забою
(крім шкур, ріг та ратиць) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. У разі наявності дистрофічних та інших патологічних зміни
у мускулатурі тушу з субпродуктами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури, роги та ратиці дезінфікують.

**13. Лептоспіроз, Ку-лихоманка, хламідіоз та гідроперикардит**

1. У разі зараження лептоспірозом та наявності дистрофічних змін м’язів або жовтяничності, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

За відсутності дистрофічних змін та жовтяничності тушу та субпродукти піддають проварюванню, а заражені органи та кишечник – піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі зараження тварин Ку-лихоманкою/хламідіозом тушу та органи без змін піддають проварюванню. Змінені органи, а також кров піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

У разі зараження тварин хламідіозом кишечник, стравохід, сечовий міхур (за відсутності у них патолого-анатомічних змін) використовують після обробки 0,5 відсотковим розчином формальдегіду протягом 30 хв. Кістки проварюють протягом 2,5 год.

3. Туші та інші продукти забою тварин, щодо яких лабораторні дослідження (випробування) на лептоспіроз, хламідіози, Ку-лихоманку проведені з позитивними результатами, та у яких відсутні клінічні ознаки або патолого-анатомічні зміни у м’язовій тканині та органах дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

Шкури, волос, роги та копита, отримані від забою тварин з клінічними ознаками лептоспірозу, хламідіозу або Ку-лихоманки, дезінфікують.

4. Якщо за результатами післязабійного огляду встановлено наявність змін, характерних для гідроперикардиту, тушу та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

М’ясо та нутрощі, отримані від забої клінічно здорових тварин, проте щодо захворювання яких на гідроперикардит існує підозра, переробляють на варені ковбаси або консерви, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**14. Паратуберкульоз та лейкоз**

1. У разі наявності патологічних змін у кишечнику, брижових лімфатичних вузлах (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales та caudales), гортані, міжщелеповому просторі (набряки), характерних для паратуберкульозу, голову, змінені органи та кишечник із брижею піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу та інші продукти забою – піддають промисловій переробці.

Виснажені туші, а також органи, за наявності у них зазначених уражень, спричинених паратуберкульозом, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

2. За будь-якої форми лейкозу у випадках ураження м’язів, лімфатичних вузлів туші, декількох паренхіматозних органів або при виявленні лейкозних розростань (бляшок) на серозних покривах, незалежно від вгодованості, тушу
та інші продукти забою (крім шкур) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. У разі ураження лейкозом окремих лімфатичних вузлів або органів, але
за відсутності змін у скелетній мускулатурі, такі лімфатичні вузли та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші та неуражені органи використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування). У разі виявлення сальмонел тушу та неуражені органи піддають проварюванню або переробляють на консерви, а за відсутності сальмонел – переробляють на ковбасні вироби.

4. За позитивного результату гематологічного дослідження (випробування) на лейкоз, але за відсутності патологічних змін, характерних для лейкозу, тушу та органи переробляють на варені ковбасні вироби, м’ясні хліби, консерви, а при позитивному результаті лише імунологічного дослідження
(випробування) – продукти забою переробляють на варені ковбаси.

5. Шкури при шкіряній формі лейкозу обробляють/переробляють у спосіб, який забезпечує, що оброблений/перероблений продукт не становить ризику для життя та здоров’я людей та тварин, а при інших формах
лейкозу – дезінфікують.

**15. Інфекційний епідидиміт та кампілобактеріоз ВРХ**

1. М’ясо, отримане від забою овець та кіз з ознаками інфекційного епідидиміту, а також овець та кіз, що реагують на інфекцію, переробляють на консерви, м’ясні хліби або піддають проварюванню.

2. Туші та інші продукти забою тварин, хворих на кампілобактеріоз ВРХ, переробляють на варені ковбаси, консерви або піддають проварюванню. Уражені органи та тканини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**16. Дерматофільоз ВРХ**

1. За відсутності патологічних змін у туші та органах, характерних для дерматофільозу ВРХ, державний ветеринарний інспектор приймає рішення про використання продуктів забою за результатами дослідження (випробування)
на наявність сальмонел.

2. У разі виявлення сальмонел нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а тушу піддають проварюванню або переробляють на консерви та/або м’ясні хліби.

3. За відсутності сальмонел тушу та нутрощі переробляють на варені, варено-копчені ковбаси або піддають проварюванню.

4. Продукти забою, отримані від виснажених тварин, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**17. Інфекційний ринотрахеїт ВРХ**

1. М’ясо та інші продукти забою тварин, хворих на інфекційний ринотрахеїт ВРХ, та тварин, щодо захворювання яких на інфекційний ринотрахеїт ВРХ існує підозра, забороняється використовувати сирими
(не переробленими).

2. За відсутності у туші та нутрощах патолого-анатомічних змін, характерних для інфекційного ринотрахеїту ВРХ, м’ясо та субпродукти переробляють на варені та варено-копчені ковбасні вироби, м’ясні хліби та/або консерви.

3. За наявності у туші та нутрощах патолого-анатомічних змін, характерних для інфекційного ринотрахеїту ВРХ, проводять мікробіологічні дослідження (випробування).

У разі виявлення сальмонел:

1) нутрощі, у тому числі кишечник, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

2) туші (виключно після зачищення змінених тканин) піддають проварюванню або переробляють на консерви та/або м’ясні хліби.

4. Голову, трахею, стравохід, сечовий міхур, кістки, отримані під час обвалювання, кров, патологічно змінені органи та тканини, роги та копита піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури та волос дезінфікують.

**18. Злоякісна катаральна гарячка ВРХ**

Туші та неуражені органи піддають проварюванню, а голови та уражені органи – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**19. Вісна-маеді та аденоматоз овець і кіз**

1. Туші виснажених тварин разом з головами та нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Туші та нутрощі без патологічних змін, отримані від забою хворих
та імунопозитивних до вірусів Вісни-маеді/аденоматозу овець і кіз, переробляють на варені, варено-копчені ковбасні вироби, м’ясні хліби та/або консерви.

Голову, кістки, легені та інші органи з патологічними змінами, а також шлунково-кишковий тракт видаляють шляхом спалення. Шкури та вовну дезінфікують.

**20. Інфекційна агалактія овець та кіз**

1. Туші та неуражені нутрощі піддають проварюванню або переробляють на варені ковбаси, м’ясні хліби та/або консерви.

2. Патологічно змінені органи та тканини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Кишки піддають обробці та консервуванню солінням. Шкури та вовну дезінфікують.

**21. Епізоотичний лімфангіт коней**

1. У разі встановлення епізоотичного лімфангіту коней після забою туші
з нутрощами та шкурою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Усі туші, підозрілі в обсіменінні збудниками епізоотичного лімфангіту коней під час технологічного процесу, піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Туші, зазначені в пункті 2 цієї глави, які неможливо проварити, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**22. Енцефаломієліт коней (східний та західний)**

Туші та неуражені нутрощі піддають проварюванню, а голови та уражені органи – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**23. Венесуельський енцефаломієліт коней, японський енцефаліт, вірусний артериїт коней, інфекційний метрит коней та** **артрит-енцефаліт кіз**

1. Якщо за результатами післязабійного огляду встановлено наявність ознак венесуельського енцефаломієліту коней/японського енцефаліту всі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі виявлення змін, характерних для вірусного артериїту коней/ інфекційного метриту коней/артриту-енцефаліту кіз тушу та інші продукти забою, а також усі знеособлені продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**24. Інфекційна анемія коней**

1. Тушу та інші продукти забою, отримані від тварин, хворих на інфекційну анемію коней, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Тварин, щодо яких не зафіксовано клінічних ознак інфекційної анемії коней, але таких, що мають при імунологічному дослідженні (випробуванні) позитивні або двічі з інтервалом у 7-20 днів неоднозначні результати, забивають. Туші піддають проварюванню або переробляють на м’ясні хліби та/або консерви.

Голову, кістки та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**25. Грип коней та грип свиней**

1. М’ясо та інші продукти забою тварин, хворих на грип коней/грип свиней, та тварин, щодо захворювання яких на грип коней/грип свиней існує підозра, забороняється використовувати сирими (не переробленими).

2. У разі відсутності змін у мускулатурі, тушу та органи піддають промисловій переробці (крім промислової переробки на м’ясні напівфабрикати та сирокопчені продукти).

3. Уражені нутрощі, кишки та кров піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

4. За наявності дистрофічних та інших змін у мускулатурі тушу та всі нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**26. Вірусна ринопневмонія коней**

У разі забою тварин, хворих на вірусну ринопневмонію коней, або тварин, щодо захворювання яких на вірусну ринопневмонію коней існує підозра, м’ясо туші, кістки та нутрощі зазначених тварин піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**27. Інфекційний атрофічний риніт свиней**

1. При підозрі на інфекційний атрофічний риніт свиней під час післязабійного огляду голову розрубують уздовж на дві половини. Оглядають повітроносні шляхи: у разі виявлення запальних та некротичних процесів на слизових оболонках носової порожнини, атрофії раковин голову з язиком, трахею та легені піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Тушу та інші нутрощі (печінку, нирки, селезінку тощо) за відсутності
в них дистрофічних змін визнають придатними/не придатними для споживання людиною за результатами лабораторних досліджень (випробувань) на сальмонельоз.

**28. Трансмісивний гастроентерит свиней**

1. М’ясо та інші продукти забою тварин, хворих на трансмісивний гастроентерит свиней, або тварин, щодо захворювання чи зараження яких на трансмісивний гастроентерит свиней існує підозра, піддають проварюванню або переробці на варені, варено-копчені ковбасні вироби та/або консерви.

М’ясо та субпродукти, отримані з тварин, що перехворіли на трансмісивний гастроентерит свиней, за відсутності патологічних змін дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо трансмісивного гастроентериту свиней.

2. Кишечник, сечові міхури та стравоходи, отримані з тварин, хворих на трансмісивний гастроентерит свиней, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

Кишки, сечові міхури та стравоходи, отримані з тварин, щодо захворювання чи зараження яких на трансмісивний гастроентерит свиней існує підозра, або з тварин, що перехворіли на трансмісивний гастроентерит свиней, дозволяється використовувати як оболонки у виробництві варених ковбасних виробів після їх попередньої обробки 0,5 відсотковим розчином формальдегіду протягом 1 години з наступним промиванням водою.

3. Кістки після витоплювання жиру, кров, ратиці піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

4. Шкури, отримані з тварин, хворих на трансмісивний гастроентерит свиней, або з тварин, щодо захворювання яких на трансмісивний гастроентерит свиней існує підозра, дезінфікують.

**29. Ентеровірусний енцефаломієліт свиней (хвороба Тешена)**

1. М’ясо та інші продукти забою піддають проварюванню або переробляють на варені, варено-копчені ковбаси та/або консерви.

2. За наявності дистрофічних змін у м’язах, характерних для ентеровірусного енцефаломієліту свиней (хвороби Тешена), тушу з усіма нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, кістки, кров, головний та спинний мозок, кишки, шлунки, сечові міхури, стравоходи, ратиці переробляють на сухі корми тваринного походження.

4. Шкури з тварин не знімають, а обпалюють або ошпарюють. Допускається зняття шкур із наступною їх дезінфекцією.

**30. Репродуктивно-респіраторний синдром свиней**

1. Туші та інші продукти забою свиней, хворих на
репродуктивно-респіраторний синдром свиней, переробляють на варені ковбаси, консерви, м’ясні хліби або піддають проварюванню.

2. Виявлені при забої туші з крововиливами або дистрофічними змінами
в м’язах та нутрощах піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Якщо інше не встановлено законодавством про ветеринарну медицину та благополуччя тварин, кістки, кров, ноги, шлунки, кишки піддають переробці на кормове борошно або проварюванню та використанню як корм для птиці.

4. Статеві органи у всіх випадках піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури та щетину дезінфікують.

**31. Туляремія**

1. Якщо за результатами післязабійного огляду зафіксовано наявність туляремії – усі продукти забою зі шкурою видаляють шляхом спалення.

2. Туші та інші продукти забою тварин, щодо яких існує підозра обсіменіння збудником туляремії під час технологічного процесу переробки, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**32. Ехінококоз**

1. У разі ураження поодинокими ларвоцистами, уражені органи зачищають.

Неуражені частини органів, тушу дозволяється використовувати
без будь-яких обмежень щодо ехінококозу.

Уражені частини органів піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі наявності інтенсивного ураження нутрощів (понад 1/3 частини органу), їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Тушу визнають придатною/не придатною для споживання людиною залежно від стану вгодованості. Якщо зафіксовано ознаки виснаження – тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**33. Піроплазмідоз та анаплазмоз**

1. Туші та нутрощі за відсутності жовтяничності та дистрофічних змін дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо піроплазмідозів
та анаплазмозів.

2. Якщо зафіксовано ознаки виснаження з наявністю драглистого набряку
в місцях відкладання жиру або в міжм’язовій тканині, атрофії або дистрофічних змінах м’язів та ураженнях лімфатичних вузлів тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. У випадку жовтяничності, що не зникає протягом 48 годин, тушу (незалежно від стану вгодованості) та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

4. Якщо жовтяничність зникає протягом 48 годин тушу та нутрощі визнають придатними/не придатними для споживання людиною залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування) на наявність сальмонел.

**34. Трихомоноз ВРХ**

1. Тушу та інші продукти забою тварин дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо трихомонозу ВРХ. Статеві органи, уражені навколишні тканини та лімфатичні вузли піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі гнійного запалення матки м’ясо визнають придатним/не придатним для споживання людиною за результатами мікробіологічного дослідження (випробування) м’яса, а нутрощі незалежно від результатів зазначеного дослідження (випробування) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**35. Парувальна неміч (підсідал) коней**

1. М’ясо та інші продукти забою тварин з вираженими ознаками парувальної немочі (підсідалу) коней (набряки, виснаження, специфічні плями тощо) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. М’ясо та субпродукти, отримані з тварин, що позитивно реагують, переробляють на варені ковбаси або на консерви. Усі продукти забою при виявленні дистрофічних змін у м’язовій тканині піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Шкури дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо парувальної немочі (підсідалу) коней.

**36. Чума верблюдів та коринебактеріоз**

1. Туші та інші продукти забою тварин, хворих на чуму верблюдів, у тому числі шкури, видаляють шляхом спалення.

2. Усі знеособлені продукти (ноги, вим’я, вуха, кров тощо), отримані
від забою інших тварин, змішані з продуктами забою хворих тварин або тих,
що знаходилися в контакті з ними, видаляють шляхом спалення.

3. У разі виявлення у лімфатичних вузлах туш туберкульозоподібних уражень, викликаних коринобактеріями, тушу й органи дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо коринебактеріозу виключно після видалення усіх уражених лімфатичних вузлів.

**37. Псевдотуберкульоз та ієрсиніоз**

1. Тушу та інші продукти забою за наявності ознак виснаження
та численного ураження лімфатичних вузлів, у разі виявлення псевдотуберкульозного процесу в мускулатурі або ієрсиніозного ураження кишечника піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності ознак виснаження та наявності ураження лише окремих нутрощів або лімфатичних вузлів їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а м’ясо туші переробляють на варені ковбаси. Шкури дезінфікують.

**38. Лістеріоз та везикулярна екзантема свиней**

1. Туші та інші продукти забою тварин, хворих на лістеріоз, та тварин, щодо захворювання яких на лістеріоз існує підозра, забороняється використовувати сирими (не переробленими). М’ясо зазначених тварин та інші продукти забою піддають проварюванню або переробляють на консерви та/або м’ясні хліби.

Нутрощі, кишки та кров, а також голови тварин, хворих на лістеріоз, у всіх випадках піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

2. М’ясо та інші продукти забою тварин, хворих на везикулярну екзантему свиней, переробляють на варені ковбаси та/або консерви.

За наявності дистрофічних змін уражені органи та тканини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**39. Актинобацильозна (гемофільозна) плевропневмонія свиней
та гемофільозний полісерозит**

1. За відсутності патологічних змін у тушах та органах державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання продуктів забою за результатами мікробіологічного дослідження (випробування). У разі виявлення в м’ясі або нутрощах сальмонел нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а туші піддають проварювання або переробляють на консерви та/або м’ясні хліби. За відсутності сальмонел туші та нутрощі переробляють на варені, варено-копчені ковбаси.

2. За наявності дистрофічних або інших патологічних змін у м’язовій тканині тушу та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**40. Емфізематозний карбункул, злоякісний набряк, брадзот, інфекційна ентеротоксемія овець, анаеробна дизентерія ягнят та поросят, ботулізм
та правець**

1. У разі виявлення емфізематозного карбункулу/злоякісного набряку/брадзоту/інфекційної ентеротоксемії овець/анаеробної дизентерії ягнят та поросят/ботулізму/правця тушу з органами та шкурою видаляють шляхом спалення.

2. Усі знеособлені продукти забою (ноги, вим’я, вуха, кров тощо), отримані від забою інших тварин, змішані з продуктами забою хворих тварин або тих, що знаходилися в контакті з ними, у тому числі туші, видаляють шляхом спалення.

**41. Мит**

1. У разі виявлення миту голову та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а тушу визнають придатною/непридатною для споживання людини за результатами мікробіологічного дослідження (випробування) на збудник миту та сальмонели. У випадку виділення із туші митного стрептокока або сальмонел тушу піддають проварюванню.

2. У разі виявлення метастатичної форми миту – тушу з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**42. Актиномікоз та актинобацильоз**

1. У разі актиномікозних та актинобацильозних уражень у лімфатичних вузлах голови або шиї їх видаляють, а голову піддають проварюванню. У разі ураження кісток та мускулатури голови, зазначену голову піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі обмеженого ураження нутрощів та язика їх дозволяється використовувати після видалення зазначених ділянок.

У разі значних уражень нутрощів та язика – зазначені нутрощі та язик піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Тушу та неуражені органи використовують без жодних обмежень щодо актиномікозу та актинобацильозу.

4. У разі генералізованого процесу з ураженням кісток, лімфатичних вузлів, нутрощів та мускулатури тушу з органами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**43. Некробактеріоз (фузобактеріоз) та копитна гниль**

1. У разі місцевого патологічного процесу (ураження лише зіва або носа, гортані, нутрощів, кінцівок) тушу піддають промисловій переробці. У разі одночасного ураження кількох органів та задовільній вгодованості туш
(крім виснажених) державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання продуктів забою за результатами мікробіологічного дослідження (випробування). Уражені частини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі септичного процесу тушу та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Виснажені туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**44. Пастерельоз, бешиха та коліентеротоксемія**

1. Туші та продукти забою тварин, хворих на пастерельоз/бешиху/ коліентеротоксемію, та тварин, щодо захворювання яких на пастерельоз/ бешиху/коліентеротоксемію існує підозра, забороняється використовувати сирими (не переробленими).

2. За наявності дистрофічних або інших патологічних змін у м’язах тушу
з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. За відсутності патологічних змін у туші й органах державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання продуктів забою за результатами мікробіологічного дослідження (випробування). У разі виявлення сальмонел нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші піддають проварюванню або переробляють на консерви.

4. У разі відсутності сальмонел тушу, сало та нутрощі переробляють
на варені та/або варено-копчені ковбаси, варено-копчені грудинки, корейки.

5. Патологічно змінені нутрощі, кишки та кров піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**45. Сальмонельоз**

1. Нутрощі з кишечником піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу піддають проварюванню або переробляють на м’ясні хліби та/або консерви.

2. Виснажені туші або туші з ознаками дистрофічних або інших патологічних змін у м’язах разом з іншими продуктами забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**46. Інфекційні хвороби молодняку (диплококова септицемія, колібактеріоз, сальмонельоз, стрептококоз, ензоотична пневмонія)**

1. У випадку захворювань молодняка на диплококову септицемію/колібактеріоз/сальмонельоз/стрептококоз/ензоотичну пневмонію до двотижневого віку туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Туші молодняка, старшого 14-денного віку, за відсутності патологічних змін у м’язовій тканині піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Виснажені туші або туші з ознаками дистрофічних змін у м’язах разом з іншими продуктами забою піддають поводженню, визначеному законодавством
про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**47  Мастити інфекційної етіології, ендометрит та параметрит**

1. Туші, отримані від забою тварин, хворих на мастити інфекційної етіології, ендометрит/параметрит, підлягають дослідженню (випробуванню)
на наявність сальмонел, патогенних стафілококів та стрептококів.

2. За наявності сальмонел, патогенних стафілококів та стрептококів м’ясо переробляють на м’ясні хліби, консерви або піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. За відсутності сальмонел, патогенних стафілококів та стрептококів,
а також дистрофічних змін у мускулатурі тушу та нутрощі піддають промисловій переробці.

4. Уражене вим’я в усіх випадках піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**48. Парагрип-3, вірусна діарея ВРХ та аденовірусна інфекція**

1. М’ясо та субпродукти, які за результатами післязабійного огляду визнані придатними для споживання людини, переробляють на варені або варено-копчені ковбасні вироби, м’ясні хліби та/або консерви.

2. За наявності патологічних змін у туші та нутрощах проводять мікробіологічне дослідження (випробування). У разі виявлення сальмонел нутрощі (у тому числі кишечник) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші (після зачищення змінених тканин) піддають проварюванню або переробці на м’ясні консерви та/або м’ясні хліби. Голову, трахею, стравохід, сечовий міхур, кістки, отримані під час обвалювання, кров, патологічно змінені органи та тканини, роги та копита піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури та волос дезінфікують.

**49. Меліоїдоз коней (несправжній сап)**

1. У разі встановлення наявності меліоїдозу коней (несправжнього сапу) після забою тварин – туші з нутрощами та шкурою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Усі туші, підозрілі в обсіменінні збудниками меліоїдозу коней (несправжнього сапу) під час технологічного процесу, піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Туші, які неможливо піддати проварюванню, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**50. Трихофітія**

Туші з нутрощами піддають промисловій переробці. Шкури дезінфікують.

**51. Стахіботріотоксикоз та фузаріотоксикоз**

1. Нутрощі тварин, хворих на стахіботріотоксикоз/фузаріотоксикоз та туші при виявленні в них некротичних ділянок піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності патологічних змін та при негативному результаті дослідження (випробування) на наявність сальмонел тушу, голову та ноги дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо стахіботріотоксикозу/фузаріотоксикозу.

3. За наявності сальмонел туші піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**52. Ценуроз овець (вертячка)**

1. Голову піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі відсутності ознак виснаження туші й органи дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо ценурозу овець (вертячки).

**53. Ценуроз міжм’язової сполучної тканини та підшкірної клітковини**

1. За наявності поодиноких уражень органів та тканин їх зачищають,
а тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо ценурозу міжм’язової сполучної тканини та підшкірної клітковини.

2. У разі наявності інтенсивного ураження тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**54. Cаркоцистоз**

1. У разі виявлення саркоцист у м’язах, але за відсутності в них патологічних змін, тушу та інші продукти забою піддають промисловій переробці.

2. У разі ураження туші саркоцистами та наявності змін у м’язах (виснаження, гідремія, знебарвлення, звапнування м’язової тканини, дистрофічні зміни) тушу та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Сало свиней та внутрішній жир, кишки та шкури тварин усіх видів дозволяється використовувати без будьяких обмежень щодо саркоцистозу.

**55. Еймеріози (кокцидіози)**

1. За відсутності виснаження м’ясо з нутрощами дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо еймеріозів (кокцидіозів).

2. Кишечник, виснажені туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**56. Спарганоз**

1. У разі виявлення поодиноких личинок (спарганумів) у підшкірній жировій тканині туші та нутрощах, проводять зачищення уражених тканин
та органів, а тушу та неуражені нутрощі піддають промисловій переробці.

2. У разі множинного ураження тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**57. Сетаріоз**

1. Туші з патолого-анатомічними змінами на очеревині, перегепатитами, абсцесами або паразитарними вузликами в стінці кишечнику, дозволяється використовувати після зачищення уражених ділянок та мікробіологічного дослідження (випробування).

2. Печінку з ознаками ураження (сполучнотканинні потовщення на серозній оболонці тощо) після зачищення піддають промисловій переробці.
За наявності дистрофічних змін у печінці або виражених ознак перегепатиту зазначену печінку піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Неуражені нутрощі дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо сетаріозу.

4. Внутрішній жир при виявленні паразитарних вузликів зачищають
та піддають витоплюванню.

5. Шкури дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо сетаріозу.

**58. Метастронгільози, диктіокаульози, дикроцеліози,
фасціольози та лінгватульози**

1. Уражені частини органів піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, неуражені частини нутрощів та тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо метастронгільозів/диктіокаульозу/дикроцеліозу/фасціольозу/ лінгватульозу.

2. Інтенсивно уражені нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**59. Альфортіоз та онхоцеркоз**

1. Туші, отримані від хворих альфортіозом коней, після зачищення уражених ділянок очеревини та товстого кишечнику дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо альфортіозу.

2. Туші, після зачищення ділянок, уражених онхоцеркозом, дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо онхоцеркозу.

У разі ускладненого перебігу онхоцеркозу з ознаками гнійно-некротичних процесів державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання туші та нутрощів за результатами мікробіологічного дослідження (випробування) на патогенні стафілококи та сальмонели.

**60. Аскариоз та параскариоз**

1. За відсутності ознак виснаження, туші та органи дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо аскариозу/параскариозу.

2. Туші з ознаками виснаження піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**61. Естроз овець**

1. Голову та уражені тканини глотки та гортані піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Тушу та інші продукти забою дозволяється використовувати без
будь-яких обмежень щодо естрозу овець.

**62. Стронгілоїдози, гемонхоз жуйних, езофагостомоз,
монієзіози овець і ВРХ, парамфістоматози ВРХ та овець**

1. Туші та інші продукти забою за відсутності патологічних змін дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо стронгілоїдозів/ гемонхозу жуйних/езофагостомозу/монієзіозів овець та ВРХ/ парамфістоматозів ВРХ та овець, а нутрощі – піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі наявності значної інвазії – виснажені туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**63. Токсокароз жуйних (неоаскароз)**

1. Туші тварин, хворих на токсокароз жуйних (неоаскароз), та інші продукти забою за відсутності виснаження або специфічного запаху, схожого на запах хлороформу або ефіру, та патологічних змін, дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо токсокарозу жуйних (неоаскарозу). Нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі наявності інтенсивної інвазії, що супроводжується виснаженням, або за наявності специфічного стороннього запаху – м’ясо та інші продукти забою, крім шкур, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**64. Токсоплазмоз**

1. Туші тварин, хворих на токсоплазмоз, піддають проварюванню.

2. Нутрощі та мозок, отримані з тварин, хворих на токсоплазмоз, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**65. Гіподерматоз ВРХ, едемагеноз північних оленів та вольфартіоз**

1. Тканини з ознаками запалення та набряків, характерних для гіподерматозу ВРХ/едемагенозу північних оленів, зачищають, а тушу та інші продукти забою дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо гіподерматозу ВРХ/едемагенозу північних оленів.

2. Після зачищення місць ураження вольфартіозом тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо вольфартіозу. Тканини, уражені вольфартіозом, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**66. Симуліотоксикоз**

1. Тушу та субпродукти піддають промисловій переробці, а змінені тканини та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Шкури дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо симуліотоксикозу. У разі наявності набряків шкури піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**67. Псороптоз, хоріоптоз, саркоптоідоз та демодекоз**

1. Туші та нутрощі тварин, хворих на псороптоз/хоріоптоз/саркоптоідоз/ демодекоз, піддають промисловій переробці.

2. Туші виснажених тварин із наявністю дистрофічних змін в органах
та тканинах (зокрема гідремія, набряки) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. У разі ураження 1/3 площі шкури її зачищають, у разі значного ураження – шкуру піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**V. Здійснення заходів у разі підозри або виявлення незаразних хвороб тварин (крім птахів, кролів, зайців та нутрій)**

**1. Патологічні зміни, виснаження (аліментарна дистрофія) та схуднення**

1. М’ясо та інші продукти забою не повинні мати патологічних змін.

2. У разі виснаження за наявності драглистого набряку в місцях відкладення жиру незалежно від причин, що спричинили виснаження, або за наявності такої ж набряклості в м’язовій тканині, атрофії або дегенеративних змінах м’язів та набряклості лімфатичних вузлів, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. За відсутності макроскопічних змін у туші та нутрощах та залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування) їх піддають промисловій переробці. За необхідності проводять гістологічне дослідження (випробування).

**2. Білом’язова хвороба та кетози**

1. За наявності дистрофічних змін у м’язах (знебарвлення, набряклість, дряблість) тушу з органами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі незначних змін у мускулатурі (біло-рожевий колір) або при патолого-анатомічних змінах в органах або частині скелетних м’язів, туші
та неуражені органи піддають промисловій переробці, а уражені частини туш
та органів піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**3. Ендемічні хвороби (йодна недостатність, ендемічний зоб, анемія, акобальтоз, карієс зубів, сечокам’яна хвороба, колагеноз,
уровська хвороба та інші)**

1. Туші з незадовільними органолептичними показниками (гідремічність, набряклість, зміна кольору тощо) та органи, що мають патолого-анатомічні зміни, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Туші при задовільних органолептичних показниках та за відсутності патолого-анатомічних змін в органах переробляють на варені ковбаси. Якщо
в окремих органах виявлено патолого-анатомічні зміни – зазначені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**4. Злоякісні та доброякісні пухлини**

1. Органи та частини туші, уражені злоякісними новоутвореннями, а також у разі наявності численних доброякісних пухлин – піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності доброякісних поодиноких пухлин – уражені частини тканин зачищають та піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу та інші продукти забою дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**5. Ураження овець і кіз ковилою**

1. Туші без абсцесів та інших запальних змін дозволяється використовувати без будь-яких обмежень виключно після зачистки уражених ділянок.

2. У разі наявності численних гнійних абсцесів або інших запальних процесів тушу піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**6. Травми, опіки та крововиливи**

1. У разі наявності свіжих травм, переломів кісток усі просочені кров’ю
та набряклі тканини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

2. У разі наявності значних опіків, крововиливів, переломів кісток, які супроводжуються запальними процесами навколишніх тканин та соматичних лімфатичних вузлів з початковими ознаками септичного характеру, а також при набряках нутрощів і частин туші – продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**7. Патологічні зміни в тушах, кістках, шкурах**

1. У разі виявлення в м’язах дистрофічних, некротичних, дисциркуляторних (гематоми, синці, геморагічні інфільтрати, крововиливи тощо), запальних (міозити, плеврити, перитоніти, лімфоми тощо) змін – оцінку продуктів забою проводять диференційовано з врахуванням основного та інших видів уражень відповідно до пункту 2 глави 8 цього розділу.

2. У разі виявлення у процесі обвалювання будь-яких дистрофічних (остеомаляція, остеодистрофія, рахіт, остеопороз), некротичних, дисциркуляторних, запальних (остеомієліт) процесів, кістки піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. При будь-яких ураженнях, у тому числі поєднаних, що займають
більше 75 відсотків площі шкури, зазначену шкуру піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Якщо виявлені патологічні зміни займають до 25 відсотків площі шкури –
її зачищають, а неушкоджені шматки шкури дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**8. Інші неінфекційні ураження**

1. У разі виявлення флегмон, некрозів, а також при численних переломах
та значних травмах, що супроводжуються специфічними запахами (іхорозний) та не піддаються зачищенню, – тушу та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Якщо в окремих паренхіматозних органах або одночасно в декількох
з них виявлено атрофічні, дифузні, цирозні та дистрофічні процеси – уражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Використання туш для споживання людиною, у кожному окремому випадку, дозволяється залежно від результатів мікробіологічних досліджень (випробувань).

3. У разі виявлення дифузійної або багатовогнищевої патологічної пігментації більшості нутрощів (меланоз, гемосидероз, бура атрофія тощо) або кісткових м’язів – тушу та уражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

За наявності зміни пігментації окремих ділянок м’язів їх зачищають
та піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу піддають промисловій переробці.

У разі наявності осередкової патологічної пігментації лише в окремих нутрощах, їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

4. При інфарктах, гематомах, геморагічній інфільтрації, синцях, крововиливах у нутрощах та кістковій мускулатурі, їх зачищають. Неуражену тушу та продукти забою піддають промисловій переробці. За наявності ускладнення зазначених змін гнійним, гнильним запаленням або некротичними процесами ушкоджені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу використовують за результатами мікробіологічного дослідження (випробування).

5. У разі виявлення в паренхіматозних органах численних абсцесів
їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування). Якщо абсцеси виявлені
в соматичних лімфатичних вузлах і м’язах, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. За наявності одиничних інкапсульованих абсцесів їх зачищають,
а продукти забою використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування).

6. У разі виявлення в органах та тканинах дифузної петрифікації (відкладення солей кальцію) уражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, при осередковій петрифікації – зачищають, а продукти забою, що залишилися, піддають промисловій переробці.

7. При жовтяничності всіх тканин туші, яка не зникає протягом двох діб, тушу піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Якщо жовтяничність зникає протягом двох діб тушу використовують залежно від результатів мікробіологічного дослідження (випробування).

8. За наявності в м’ясі запаху риби, сечі, ворвані, фекалій, ліків або іншого невластивого м’ясу запаху, що не зникає під час проби варінням, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. У разі зникнення зазначених запахів під час проби варінням, тушу та нутрощі піддають промисловій переробці.

Жирову сировину за наявності будь-якого невластивого їй запаху піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

9. За наявності застою крові (гіпостаз або імбібіція) в одному з парних органів і частинах туші, відсутності характерної реакції на місці зарізу, недостатньому знекровленні, які є показниками того, що тварина загинула
і потім нутрована або забита під час агонії, тушу та всі органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

10. У разі наявності патологічних змін в окремих органах застосуванню підлягають такі заходи:

1) легені: при усіх видах пневмонії, плевритах, абсцесах, пухлинах, забійній аспірації кров’ю, водою або вмістом шлунка (передшлунків) легені піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

2) серце: при перикардитах, епікардитах, міокардитах, ендокардитах, ураженнях пухлинами серце піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

3) печінка: за наявності поодиноких абсцесів їх зачищають, а неуражену частину печінки та печінку при слабко вираженій капілярній ектазії, дозволяється використовувати без будь-яких обмежень. У разі наявності множинних абсцесів, дифузного гнійного запалення, різко вираженого цирозу, усіх випадків дистрофій, жовтяниці, пухлин, сильно вираженої капілярної ектазії та інших патолого-анатомічних змін паренхіми – печінку піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Печінку з ледь зміненим кольором та незначною жировою дистрофією переробляють на варені ковбасні вироби та/або консерви;

4) селезінка: за наявності всіх патолого-анатомічних змін селезінку піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

5) нирки: у разі наявності всіх видків нефрозів, нефритів, інфарктів, множинних кіст, гідронефрозів, пухлин, каменів нирок – зазначені нирки піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

6) шлунок (передшлунки): при усіх видах запалень, ерозіях, виразках, пухлинах та інших патологічних змінах – шлунок (передшлунки) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

7) кишечник: при усіх видах ентеритів, колітів, ерозіях, виразках, пухлинах, а також інших патологічних змінах кишечник піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

8) вим’я: у разі наявності всіх видів запалення – вим’я піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження;

9) головний та спинний мозок: у разі виявлення будь-яких видів дистрофічних, некротичних, дисциркуляторних та запальних процесів мозок піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

11. У разі наявності патологічних змін, визначених пунктом 10 цієї глави, використання туш, у кожному окремому випадку, дозволяється залежно від результатів лабораторних досліджень (випробувань) на наявність сальмонел та ступеня ураження.

**VІ. Здійснення заходів у разі підозри або виявлення інфекційних, інвазійних та незаразних хвороб птахів**

**1. Чума (високопатогенний грип) птиці, хвороба Ньюкасла, інфекційний бронхіт птиці та інфекційний ларинготрахеїт птиці**

1. Для знищення (інактивації) вірусів чуми (високопатогенного грипу) птиці та хвороби Ньюкасла м’ясо та кишкові оболонки піддають відповідним видам обробок, наведеним в додатку 1 до цих Вимог.

2. Уражені органи птахів, хворих на інфекційний бронхіт птиці/інфекційний ларинготрахеїт птиці або птахів, щодо захворювання яких на інфекційний бронхіт птиці/інфекційний ларинготрахеїт птиці існує підозра, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**2. Туберкульоз**

1. У разі наявності генераліозованого процесу або виснаження – туші та органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі ураження окремих органів їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші піддають проварюванню.

3. Туші, отримані від забою птахів, що позитивно реагували на туберкулін, але в яких відсутні туберкульозні ураження, піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**3. Вірусний гепатит качок, вірусний ентерит гусей (хвороба Держі), пастерельоз**

1. Туші та нутрощі птахів, хворих на вірусний гепатит качок/вірусний ентерит гусей (хвороба Держі), або птахів, щодо захворювання яких на вірусний гепатит качок/вірусний ентерит гусей (хвороба Держі) існує підозра, піддають проварюванню, прожарюванню або переробляють на консерви.

2. Туші птахів, хворих на пастерельоз, або птахів, щодо захворювання яких на пастерельоз існує підозра, піддають проварюванню, прожарюванню або переробляють на консерви, а нутрощі зазначених птахів піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**4. Віспа птахів**

1. У разі генералізованого процесу тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Якщо уражено лише голови або ноги їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а туші та нутрощі піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**5. Інфекційний бурсит (хвороба Гамборо)**

1. За наявності характерних патолого-анатомічних змін у нутрощах
та м’язах усі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності характерних патолого-анатомічних змін у м’язах – туші піддають проварюванню або переробляють на консерви, а нутрощі – піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**6. Хвороба Марека**

1. За наявності генералізованого процесу або патологічних змін у м’язах і на шкірі, наявності анемії або жовтяниці туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі відсутності генералізованого процесу або патологічних змін
у м’язах і на шкірі, анемії або жовтяниці – туші піддають проварюванню або переробляють на консерви, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**7. Мікоплазмоз птахів (Mycoplasma gallisepticum
та M. Meleagridis, M. synovia)**

1. За наявності фібринозного ураження повітроносних мішків туші птахів, хворих на мікоплазмоз птахів (Mycoplasma gallisepticum та M. Meleagridis,
M. synovia), або птахів, щодо захворювання яких на мікоплазмоз птахів (Mycoplasma gallisepticum та M. Meleagridis, M. synovia) існує підозра, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності ураження, зазначеного в пункті 1 цієї глави, голови та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**8. Хламідіоз**

1. Туші птахів, хворих на хламідіоз, та птахів, щодо захворювання яких на хламідіоз існує підозра, піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Пух та пера, отримані від тварин, зазначених в пункті 1 цієї глави, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**9. Сальмонельоз та пуллороз**

1. Органи птахів, хворих на сальмонельоз/пуллороз, та птахів, щодо захворювання яких на сальмонельоз/пуллороз існує підозра, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші піддають проварюванню або переробляють на консерви.

2. Туші зі зміненою мускулатурою, за наявності крововиливів
у грудочеревній порожнині або перитонітів, разом з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**10. Інфекційна нежить**

1. У разі відсутності патологічних змін – туші та нутрощі піддають проварюванню або переробляють на консерви.

2. Уражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**11. Інфекційний енцефаломієліт**

1. Туші птахів, хворих на інфекційний енцефаломієліт, та птахів, щодо захворювання яких на інфекційний енцефаломієліт існує підозра, піддають проварюванню або переробляють на консерви.

2. Нутрощі птахів, зазначених в пункті 1 цієї глави, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**12. Лейкоз та саркоматоз**

1. За наявності генералізованого процесу або патологічних змін у м’язах і на шкірі, анемії або жовтяничності – туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі відсутності генералізованого процесу або патологічних змін
у м’язах і на шкірі, анемії або жовтяничності – туші піддають проварюванню або переробляють на консерви, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**13. Лістеріоз**

1. Туші та неуражені нутрощі птахів, хворих на лістеріоз, або птахів, щодо захворювання яких на лістеріоз існує підозра, піддають проварюванню.

2. Уражені нутрощі, голову та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**14. Кампілобактеріоз та туляремія**

1. Туші та нутрощі, отримані від птахів, хворих на кампілобактеріоз, піддають проварюванню або переробляють на варені ковбаси та/або консерви.

2. Туші та нутрощі, пух та пера, отримані від птахів, хворих на туляремію, та птахів, щодо захворювання яких на туляремію існує підозра, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Туші та нутрощі без патологічних змін, отримані від птахів, щодо захворювання яких на туляремію існує підозра, піддають проварюванню або переробляють на консерви. Пух та пера, отримані від зазначених в цьому пункті птахів, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**15. Бруцельоз**

1. У разі виснаження або наявності патологічних змін у суглобах, м’язах та нутрощах туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності патологічних змін у тушах їх піддають проварюванню,
а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Пух та пера піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**16. Бешихова септицемія**

1. За відсутності патолого-анатомічних змін у м’язах – туші птахів, хворих на бешихову септицемію, та птахів, щодо захворювання яких на бешихову септицемію існує підозра, піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності патолого-анатомічних змін у м’язах туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**17. Псевдотуберкульоз та ієрсиніоз**

1. За відсутності виснаження або дистрофічних змін туші птахів, хворих на псевдотуберкульоз/ієрсиніоз, та птахів, щодо захворювання яких на псевдотуберкульоз/ієрсиніоз існує підозра, піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності у тушах змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, їх разом
з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**18. Некробактеріоз (фузобактеріоз) та грип качок
(інфекційний синусит качок)**

1. За наявності септичного процесу туші разом з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі ураження голови та шиї їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші та нутрощі піддають проварюванню.

**19. Стрептококоз, ботулізм, вірусний ентерит качок (чума качок)
та колібактеріоз**

1. Туші та нутрощі птахів, хворих на стрептококоз/ботулізм/вірусний ентерит качок (чуму качок), або птахів, щодо захворювання яких на стрептококоз/ботулізм/вірусний ентерит качок (чуму качок) існує підозра, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності патологічних змін у м’язах та нутрощах птахів, хворих на колібактеріоз, та птахів, щодо захворювання яких на колібактеріоз існує підозра (перикардит, перигепатит, аеросакуліт, перитоніт), туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. За наявності патолого-анатомічних змін лише у нутрощах – туші піддають проварюванню або переробляють на консерви, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**20. Стафілококоз**

1. У разі ураження стафілококозом одного із суглобів – уражені ділянки видаляють, а тушу піддають проварюванню.

2. За наявності розповсюдженого процесу ураження стафілококозом (абсцеси в суглобах, зміни в органах) тушу з органами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**21. Аспергільоз**

1. За наявності фібринозних нашарувань на стінках повітроносних мішків та ураження легень – виснажені туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі ураження лише одних легень – нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а туші піддають проварюванню.

**22. Парша (фавус)**

1. У разі ураження голови, шиї, тулуба та виснаження – туші з усіма продуктами забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі ураження лише голови або шиї їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а туші та нутрощі піддають проварюванню.

**23. Кандидамікоз та фузаріотоксикоз**

1. У разі наявності генералізованого процесу туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності обмеженого ураження туші та нутрощі піддають проварюванню, а уражені частини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**24. Спірохетоз (боррезіоз), криптоспоридіоз та токсоплазмоз**

1. За наявності виснаження та патологічних змін у нутрощах та/або м’язах – туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продути тваринного походження.

2. У разі відсутності змін у м’язах – туші піддають проварюванню, а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**25. Гістомоноз (ентерогепатит)**

1. Туші піддають проварюванню.

2. Уражені нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**26. Саркоцистоз**

1. У разі виявлення численних саркоцист та наявності дистрофічних змін – туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством
про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності поодиноких саркоцист туші піддають промисловій переробці.

**27. Еймеріоз (кокцидіоз)**

1. Уражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші дозволяється використовувати без будь-яких обмежень щодо еймеріозу (кокцидіозу).

2. Виснажені туші разом з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**28. Кнемідокоптоз ніг (короста)**

1. Кінцівки з патологічними змінами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Туші та нутрощі дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**29. Гельмінтози (аскаридіоз, гетеракідоз,
дрепанідотеніоз, гіменолепідози)**

1. Виснажені туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності виснаження – нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**30. Виснаження (аліментарна дистрофія),
подагра (сечокислий діатез) та авітамінози**

1. Виснаження (аліментарна дистрофія): за наявності драглистих набряків у місцях відкладення жиру в м’язовій тканині, при атрофії і сухості м’язів (різко виступних суглобів, спини), а також блідості або синюшності тканини, гребенів, сережок – тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Подагра (сечокислий діатез): при виснаженні та ураженні серозних покривів, органів, суглобів – туші піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження; при вогнищевих ураженнях та відсутності виснаження туші після зачищення дозволяється використовувати без будь-яких обмежень, а вражені органи – піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

3. Авітамінози: за наявності виснаження або при вісцеральній подагрі туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**31. Асцит (водянка) та перитоніти**

1. За наявності фібринозних відкладень на серозних покривах грудочеревної порожнини та виснаження – туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

У разі вогнищевих уражень та відсутності виснаження туші після їх зачищення дозволяється використовувати без будь-яких обмежень, а вражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі вогнищевого запалення серозних покривів нутрощів, плеври й очеревини – вражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, туші піддають проварюванню, прожарюванню або переробляють на консерви.

3. У разі наявності дифузних перитонітів з ураженням нутрощів та серозних покривів у грудочеревній порожнині та наявності серозно-фібринозного ексудату – туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**32. Травми та намуляння**

1. За наявності в тушах патологічних змін, спричинених травмами, уражені частини (а при значному враженні усю тушу з нутрощами) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. При незначних ураженнях, після видалення зміненої м’язової тканини, частини туш переробляють на консерви або піддають проварюванню.

2. При свіжих травмах та незначних свіжих крововиливах, але за відсутності явищ запального характеру в навколишніх тканинах усі просочені кров’ю тканини піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а решту частин туш дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

3. Туші бройлерів із намуляннями на кілі грудної кістки в стадії слабко вираженого ущільнення шкіри дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

Намуляння з вираженим міхурцевоподібним здуттям шкіри, що містить прозору або червону із синюватим відтінком рідину і білу фібринозну масу, видаляють (вилучають) та піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші – піддають проварюванню.

Намуляння з нагноєнням або виразками видаляють та разом
із навколишньою зміненою тканиною піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а туші піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**33. Сторонні запахи**

1. За наявності не властивого для м’яса запаху, який не зникає протягом 48-годинної витримки, туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.
У разі зникнення запаху туші та нутрощі піддають промисловій переробці.

2. Пух та перо, отримані від птахів при незаразних хворобах, дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**34. Отруєння**

1. У разі наявності підозри що птахи, які підлягають забою, були піддані дії будь-яких отрутохімікатів, що можуть становити ризик для життя та/або здоров’я людини, – туші та нутрощі зазначених птахів повинні зберігатись
в окремій камері.

2. Державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання м’яса птахів, зазначених в пункті 1 цієї глави, за результатами токсикологічних, мікробіологічних та біохімічних досліджень (випробувань).

**VII. Здійснення заходів у разі виявлення інфекційних, інвазійних
та незаразних хвороб кролів та зайців**

**1. Туляремія, міксоматоз, геморагічна хвороба кролів та лістеріоз**

1. Тушу, нутрощі та шкури тварин, хворих на туляремію/міксоматоз/ геморагічну хворобу кролів, піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі тварин, хворих на лістеріоз: тушу піддають проварюванню; голову, уражені органи та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження; шкури дезінфікують.

**2. Стрептококова септицемія, стафілококоз та бродяча піемія**

1. У разі виявлення будь-яких гнійних уражень у м’язовій тканині або нутрощах – туші з нутрощами та шкуру піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі відсутності патолого-анатомічних змін у тушах або нутрощах тварин, що походять з тваринницьких потужностей, щодо яких зафіксовано наявність стрептококової септицемії/стафілококозу/бродячої піемії, зазначені туші та нутрощі піддають проварюванню або переробляють на консерви.

**3. Туберкульоз**

1. У разі наявності генералізованої форми або виснаження тушу
з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності ураження окремих нутрощів їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а тушу піддають проварюванню.

**4. Пастерельоз**

1. Тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі виявлення абсцесів або за наявності виснаження всі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**5. Некробактеріоз (фузобактеріоз)**

1. У разі виявлення некротичних вузликів у ділянці голови, нутрощах та
на лапках їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу піддають промисловій переробці.

2. У разі виявлення некротичних вузликів у м’язах та лімфатичних
вузлах – туші та інші продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**6. Псевдотуберкульоз**

1. У разі наявності виснаження або виявлення псевдотуберкулів
у м’язах – тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності ознак, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а вражені органи піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**7. Хвороба Ауєскі**

1. У разі виявлення дистрофічних змін у м’язах тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**8. Сальмонельоз**

1. У разі виснаження або виявлення дистрофічних змін у м’язах усі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**9. Токсоплазмоз**

1. У разі виявлення патологічних змін у м’язах усі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності у м’язах змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а уражені нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**10. Фасціольоз та дикроцеліоз**

1. Печінку піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу та нутрощі дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

2. У разі виснаження тушу з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**11. Цистоцеркоз пізіформний**

1. У разі ураження серозних покривів черевної порожнини (очеревина, сальник) проводять зачистку, а тушу та інші продукти забою дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

2. За наявності виснаження тушу з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**12. Ехінококоз**

1. За наявності множинного ураження ларвоцистами ехінокока тушу
та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі наявності одиничних уражень – проводять зачистку, а неуражені частини туші та нутрощів дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**13. Еймеріоз (кокцидіоз)**

1. Уражені нутрощі (печінку та кишечник) піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а туші за відсутності в них змін піддають проварюванню.

2. За наявності жовтяничності м’язів тушу піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**14. Ценуроз**

1. У разі незначних патолого-анатомічних змін уражені частини туші зачищають, а неуражені – піддають промисловій переробці.

2. У разі значних уражень або виснаження туші з нутрощами та шкури піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**15. Пассалуроз та трихостронгільоз**

1. Пассалуроз: у разі виснаження туш їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Трихостронгільоз: у разі підтвердження діагнозу державний ветеринарний інспектор приймає рішення щодо використання туш та нутрощів за результатами мікробіологічного дослідження (випробування). У разі виснаження туш їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**16. Псороптоз та спірохетоз**

1. Псороптоз: у разі ураження вушної раковини голову піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу та нутрощі дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

2. Спірохетоз: уражені частини туш та нутрощів піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а неуражені – дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

**17. Гастроентерит**

1. Тушу та нутрощі за відсутності в них патолого-анатомічних змін дозволяється використовувати без будь-яких обмежень. Шлунково-кишковий тракт піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі виявлення патолого-анатомічних змін лише у нутрощах – їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

3. За наявності виснаження усі продукти забою піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**18. Пневмонія та травми**

1. У разі катаральної, геморагічної та фібринозної пневмонії легені піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу та неуражені нутрощі дозволяється використовувати без будь-яких обмежень. За наявності гнійної пневмонії тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. Виявлені травматичні ушкодження зачищають, а тушу піддають промисловій переробці.

**VIII. Здійснення заходів у разі виявлення інфекційних, інвазійних
та незаразних хвороб нутрій**

**1. Сибірка, сказ, правець, туляремія, злоякісний набряк,
геморагічна хвороба, сальмонельоз та трихінельоз**

1. У разі виявлення сибірки/сказу/правця/туляремії/злоякісного набряку/ геморагічної хвороби тушу, нутрощі та шкурку видаляють шляхом спалення.

2. У разі виявлення сальмонельозу тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

3. У разі виявлення трихінельозу тушу та інші продукти забою видаляють шляхом спалення.

**2. Туберкульоз**

За наявності генералізованого процесу або виснаження – тушу разом
з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. За відсутності значних змін тушу піддають проварюванню, а уражені органи – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**3. Псевдотуберкульоз**

1. При виснаженні або виявленні псевдотуберкулів у м’язах тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності псевдотуберкулів жовтуватого кольору у нутрощах або на слизовій кишечнику їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а тушу – проварюванню. Шкури дезінфікують.

**4. Лептоспіроз**

1. За наявності дистрофічних змін у м’язах або жовтяниці, що не зникає протягом двох діб, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу проварюють,
а нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**5. Лістеріоз**

Тушу піддають проварюванню, а нутрощі та голову – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**6. Колібактеріоз**

1. За наявності дистрофічних змін у м’язах тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**7. Пастерельоз**

1. За наявності драглистих інфільтратів у підшкірній клітковині або абсцесів у мускулатурі, тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. У разі відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**8. Некробактеріоз (фузобактеріоз)**

1. При генералізованій формі тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За наявності місцевого процесу вражені ділянки піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а тушу піддають промисловій переробці.

**9. Хвороба Ауєскі**

1. За наявності дистрофічних змін у м’язах тушу та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

2. За відсутності змін, зазначених в пункті 1 цієї глави, тушу піддають проварюванню, а нутрощі – поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження. Шкури дезінфікують.

**10. Фасціольоз**

1. Незалежно від ступеня ураження печінки її піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження,
а тушу та інші продукти забою дозволяється використовувати без будь-яких обмежень.

2. У разі виснаження туші та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

**11. Виснаження та хвороби незаразної етіології (бронхопневмонія, плеврит, покуси, травми, гематоми, абсцеси, жирова дистрофія печінки та інші)**

1. За наявності виснаження туші з нутрощами піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукт тваринного походження.

2. У разі наявності хвороб незаразної етіології застосовуванню підлягають відповідні заходи, що застосовуються до інших видів тварин відповідно
до розділів ІV-VII цих Вимог.

**IX. Вимоги щодо порядку проведення обробок та переробок м’яса та інших продуктів забою, призначених для споживання людиною**

**1. Організаційні вимоги щодо порядку проведення обробок та переробок м’яса та інших продуктів забою, призначених для споживання людиною**

1. Якщо відповідно до розділів IV-VIII, X цих Вимог м’ясо та інші продукти забою, призначені для споживання людиною, підлягають обробці або переробці, зазначена обробка та переробка повинні здійснюватися відповідно до вимог розділів IV-VIII, X цих Вимог, а також вимог цього розділу.

2. Обробка та/або переробка м’яса та інших продуктів забою, зазначених
в пункті 1 цієї глави, повинні здійснюватися під наглядом державного ветеринарного інспектора на потужностях з виробництва м’ясних продуктів.

3. Транспортування м’яса та інших продуктів забою, зазначених в пункті 1 цієї глави, на потужність з виробництва м’ясних продуктів повинно здійснюватися в герметичних контейнерах.

4. М’ясо та інші продукти забою, зазначені в пункті 1 цієї глави, забороняється повертати оператору ринку, який є власником зазначених продуктів, до моменту завершення здійснення відповідних видів обробок та/або переробок, зазначених в розділах IV-VIII, X цих Вимог.

**2. Вимоги щодо порядку проведення окремих видів переробок м’яса
та інших продуктів забою, призначених для споживання людиною**

1. М’ясо, призначене для споживання людиною, проварюють
за температури не нижче 100 оС шматками масою не більше 2 кг, товщиною
до 8 см у відкритих котлах протягом 3 годин, в автоклавах за навколишнього тиску пари 0,5 МПа – протягом 2,5 годин. М’ясо вважається таким, що не становить ризику для життя та/або здоров’я людини, якщо в середині шматка температура досягла не нижче 80 оС; колір свинини на розрізі повинен стати біло-сірим, а м’ясо інших видів тварин сірим, без ознак кров’янистого відтінку; сік, що стікає з поверхні розрізу шматка вареного м’яса, повинен бути прозорим.

Після проварювання м’ясо дозволяється використовувати для виробництва варених та ліверних ковбас.

На потужностях, які обладнані електричними, газовими печами або мають консервні цехи, м’ясо, що підлягає проварюванню, дозволяється використовувати для виробництва м’ясних хлібів або консервів.

2. Жир внутрішній та сало витоплюють. У процесі витоплювання температура жиру повинна бути доведена до 100 оС та підтримуватися на зазначеному рівні протягом 20 хв.

3. Переробка м’яса на варені ковбаси, м’ясні хліби та консерви у випадках, зазначених у розділах IV-VIII, X цих Вимог, здійснюється на потужностях
з виробництва м’ясних продуктів, що мають ковбасні та консервні цехи, відповідно до таких вимог:

1) ковбасу варять за температури 88-90 оС до досягнення температури
в середині батона не нижче 75 оС;

2) у разі переробки м’яса на м’ясні хліби – маса зазначених хлібів
не повинна перевищувати 2,5 кг. Запікання хлібів проводять за температури
не нижче 120 оС протягом 2-2,5 годин. Температура в середині продукту до кінця процесу запікання повинна бути не нижчою 85 оС;

3) у разі виробництва варено-копчених грудинок та корейок їх варять
за температури 89-90 оС; грудинки – не менше 95 хв та корейки – 110 хв;
у товщі продуктів температура повинна бути доведена до 80 оС;

4) стерилізацію консервів проводять з дотриманням вимог, встановлених нормативно-правовими актами, а в разі їх відсутності – національними стандартами України;

5) туші кролів та нутрій проварюють за температури 100 оС впродовж
не менше 1 години.

4. Проварювання та прожарювання туш птахів здійснюють відповідно
до таких вимог:

1) для цілей проварювання/прожарювання великі туші розрубують на половини або четвертини масою не більш 2 кг;

2) проварювання проводять у прикритих кришкою котлах у киплячій воді (100 оС) при повному зануренні туш та експозиції: 40 хв – для курчат, каченят, гусенят, індичат, цесарят та перепелів; 60-70 хв – для курей, качок, індокачок та цесарок; 90 хв – для гусей та індиків. Наприкінці процесу проварювання температура в товщі грудних м’язів повинна становити не нижче 80 оС;

3) прожарювання у відкритих листах проводять шляхом занурення в жир
за температури 120 оС та експозиції: 40 хв – для курчат, каченят, гусенят, індичат, цесарят та перепелів; 60 хв – для курей, качок, індокачок та цесарок;
90 хв – для гусей та індиків. Наприкінці прожарювання температура в товщі грудних м’язів туші повинна становити не нижче 90 оС;

4) прожарювання у духовій шафі проводять за температури 150-180 оС впродовж не менше: 60 хв – для курчат, каченят, гусенят, індичат, перепелів, курей, качок, індокачок та цесарок; 90 хв – для гусей та індиків. Наприкінці прожарювання температура в товщі грудних м’язів туші повинна становити
не нижче 90 оС.

5. Переробка м’яса птахів на варену ковбасу та консерви повинна здійснюватися відповідно до таких вимог:

1) ковбасу варять за температури 88-90 оС до досягнення температури
в середині батона не нижче 75 оС;

2) консерви виробляють з дотриманням вимог, встановлених нормативно-правовими актами, а в разі їх відсутності – національними стандартами України.

6. Туші птахів, нутрій, кролів та інших зайцеподібних за наявності сальмонельозу та туберкульозу проварюють за температури 100 оС впродовж
90 хв.

**X. Лабораторні дослідження (випробування)**

**1. Організаційні вимоги щодо проведення лабораторних
досліджень (випробувань)**

1. Державний ветеринарний інспектор з урахуванням передбачених Законом загальних принципів здійснення державного контролю та вимог до лабораторних досліджень (випробувань) повинен забезпечити у відповідних випадках відбір зразків, їх маркування та відправлення до уповноваженої лабораторії.

2. До одержання результатів мікробіологічних досліджень (випробувань) м’ясо та інші продукти забою зберігають в ізольованих умовах (в приміщеннях
з обмеженим доступом) за температури не вище 4 оС або від –10 до –18 оС.

**2. Мікробіологічні та інші дослідження (випробування) м’яса
та інших продуктів забою**

1. Мікробіологічні дослідження (випробування) проводять у випадках, визначених розділами IV-VIII цих Вимог, а також у разі:

1) інфекційних хвороб шлунково-кишкового тракту, органів дихання та інших гнійно-запальних процесів в паренхіматозних органах і тканинах;

2) наявності підозри, що м’ясо отримане від хворих тварин або тварин
в стані агонії;

3) видалення кишечника з туші пізніше 2 годин після забою тварин;

4) наявності за результатами післязабійного огляду сумнівів щодо придатності для споживання людиною м’яса та інших продуктів забою.

2. Залежно від передбачуваного діагнозу для мікробіологічних досліджень (випробувань) відбирають такі зразки:

1) частину м’язів згинача або розгинача грудної і тазової кінцівок, укритих фасцією довжиною не менше 8 см, або шматок іншого м’яза розміром не менше 8х6х6 см;

2) лімфатичні вузли ВРХ – поверхневий шийний або власне пахвовий
і зовнішній клубовий, лімфатичні вузли свиней – поверхневий шийний дорзальний (за відсутності патолого-анатомічних змін у ділянці голови та шиї) або підлапотковий (підкрильцевий першого ребра) і надколінний;

3) селезінку, нирку, частину печінки з лімфатичним вузлом печінки
(або за відсутності лімфатичного вузла – жовчний міхур без жовчі);

4) змінені ділянки тканин.

3. Якщо для цілей проведення мікробіологічних досліджень (випробувань) відбирають зразки від печінки, нирки, селезінки – поверхню розрізів припікають до утворення струпа.

4. Якщо мікробіологічним дослідженням (випробуванням) підлягають туші, напівтуші або четвертини – зразки відбирають від м’язів, лімфатичних вузлів та трубчастих кісток.

5. Якщо мікробіологічним дослідженням (випробуванням) підлягають птиця, кролі або нутрії до уповноваженої лабораторії відправляють цілі туші
(не менше трьох туш від кожної партії).

6. У разі наявності підозри щодо захворювання тварин на бешиху – крім зразків м’язів, лімфатичних вузлів та нутрощів, до уповноваженої лабораторії відправляють трубчасту кістку.

7. Для проведення мікробіологічного дослідження (випробування)
на лістеріоз до уповноваженої лабораторії відправляють головний мозок, частку печінки та нирку.

8. У разі наявності підозри щодо захворювання тварин на сибірку, емкар, злоякісний набряк для проведення мікробіологічного дослідження (випробування) до уповноваженої лабораторії відправляють лімфатичний вузол ураженого органа або лімфатичний вузол, що збирає лімфу з місця локалізації підозрілого фокуса, набряклу тканину, ексудат, а від туш свиней, крім зазначених зразків, до уповноваженої лабораторії відправляють також підщелепний (нижньощелепний) лімфатичний вузол.

У разі наявності підозри щодо захворювання тварин на сибірку для проведення мікробіологічного дослідження (випробування) до уповноваженої лабораторії відправляють додатково частину селезінки.

9. Якщо в туші або органах виявлені сальмонели або лістерії, нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження, а м’ясо піддають проварюванню або переробляють
на м’ясні хліби та/або консерви відповідно до розділу IX цих Вимог.

10. Якщо в м’язовій тканині, лімфатичних вузлах або нутрощах виявлені бактерії групи кишкової палички (колі-форми) – тушу та органи переробляють на варені або варено-копчені ковбасні вироби відповідно до розділу IX цих Вимог.

11. У разі виявлення в глибоких шарах м’язів або в лімфатичних вузлах патогенних бактерій кокової групи, а також бактерій групи кишкової палички
і протея, але за наявності якісних органолептичних показників м’ясо піддають проварюванню або переробляють на м’ясні хліби відповідно до розділу IX цих Вимог.

12. Якщо за результатами органолептичного дослідження встановленогнильне псування м’яса та інших продуктів забою, або за наявності не властивого їм запаху, що не зникає під час проби варінням, їх піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

13. У разі наявності підозри, що м’ясо отримане від хворих тварин або тварин, забитих в стані агонії, крім органолептичних досліджень
та мікроскопічних досліджень (випробувань), використовують допоміжні біохімічні (визначення рівня рН, реакція на пероксидазу, формольна проба
з розчином міді сульфату) та мікробіологічні дослідження (випробування).

14. М’ясо вважається отриманим від здорової тварини за наявності задовільних органолептичних показників туші та відсутності патогенних мікроорганізмів. Органолептичні показники бульйону під час проби варінням (зовнішній вигляд, колір, запах, прозорість, характер жиру на поверхні) повинні відповідати свіжому м’ясу.

15. М’ясо хворих тварин, а також тварин, забитих у стані агонії, має такі характеристики:

1) недостатнє або погане знекровлення;

2) м’язова тканина темно-червоного кольору;

3) рожевий або червоний колір жиру;

4) бузково-рожеве або синюшне забарвлення лімфатичних вузлів;

5) наявність крові в судинах;

6) м’язова тканина на місці зарізу не просякнута кров’ю;

7) під час проби варінням бульйон мутний, з пластівцями, може мати сторонній, не властивий для м’яса запах;

8) у разі проведення мікробіологічного дослідження (випробування) можливе виявлення у м’ясі патогенної мікрофлори;

9) у разі проведення біохімічних досліджень (випробувань) м’ясо дає негативну реакцію на пероксидазу, рН вище 6,6, а м’ясо ВРХ, – позитивну формольну реакцію.

16. До визначення рівня рН, постановки реакції на пероксидазу, формольної проби та реакції з розчином міді сульфату, зазначених в пункті 13 цієї глави, м’ясо піддають визріванню впродовж не менше 20-24 годин (для м’яса ВРХ – впродовж 36-48 годин) за температури 2-4 оС.

**XІ. Заходи, пов’язані з забоєм тварин, підданих радіаційному ураженню**

**1. Організаційні вимоги щодо забою тварин,
підданих радіаційному ураженню**

1. Передзабійний та післязабійний огляд тварин, підданих зовнішньому, внутрішньому або комбінованому (внутрішньому та зовнішньому)
гамма-опроміненню та забрудненню альфа-, бета-, гамма-випромінювальними радіонуклідами внаслідок випробувань або застосування ядерної зброї, а також аварій на ядерних установках, повинен здійснюватися відповідно до вимог розділів ІІ-ІІІ цих Вимог та вимог цього розділу.

2. Для визначення можливості, черговості та термінів забою тварин, підданих радіаційному ураженню, використовують дані вимірів потужності дози випромінювання, концентрації радіоактивних речовин у тканинах організму за результатами прижиттєвої діагностики, а також даних клінічних, гематологічних та біохімічних досліджень (випробувань) за дози опромінення,
що перевищує 1,5 Гр.

Врахуванню також підлягає необхідність запобігання загибелі тварин, підданих радіаційному ураженню, можливість їх своєчасної переробки
та передбачувані рівні вмісту радіонуклідів у продуктах забою.

3.У разі зовнішнього гамма-опромінення:

1) першими забивають тварин, у яких прогнозується розвиток променевої хвороби дуже важкого ступеня (доза опромінення перевищує 6 Гр). Зазначених тварин забивають впродовж 2-4 днів після радіаційного ураження;

2) після забою тварин, зазначених в підпункті 1 цього пункту, забою підлягають тварини, у яких прогнозується розвиток променевої хвороби важкого ступеня (доза опромінення становить 4-6 Гр). Зазначених тварин забивають впродовж 5-7 днів після радіаційного ураження;

3) у разі середнього ступеня ураження (доза опромінення становить
2-4 Гр) тварин забивають впродовж 10-12 днів після радіаційного ураження;

4) у разі легкого ступеня ураження (доза опромінення становить
менше 2 Гр) – тварин дозволяється забивати в будь-які терміни після радіаційного ураження.

4. У разі внутрішнього та/або комбінованого (внутрішнього та зовнішнього) гамма-опромінення терміни забою тварин визначають
з урахуванням дози опромінення та можливості одержання продуктів забою
з умістом у них радіонуклідів, що не перевищують максимально допустимі рівні, встановлені законодавством. З метою досягнення зазначених цілей здійснюють орієнтовну прижиттєву діагностику м’язової тканини. У разі необхідності проводять контрольний забій декількох тварин з наступною радіометрією продуктів забою і визначенням ізотопного складу радіоактивного забруднення. Доставка зазначених тварин гоном – забороняється.

5. Тварин, підданих радіаційному ураженню, забивають для отримання м’яса, призначеного для споживання людиною, за погодженням
з територіальним органом компетентного органу. Зазначених тварин відправляють на бійню окремими партіями у терміни, погоджені з оператором ринку, відповідальним за бійню.

6. Перед відправленням на бійню тварин, зазначених в пункті 5 цієї глави, піддають дозиметричному контролю та огляду державним ветеринарним інспектором, офіційним ветеринарним лікарем або ліцензованим ветеринарним лікарем.

7. Забійних тварин, щодо яких за результатами прижиттєвої діагностики зафіксовано рівень вмісту радіонуклідів у м’язовій тканині, що перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, формують в окремі групи та залишають для перетримування на «чистих» кормах.

8. Ветеринарні документи, які супроводжують партії тварин, відправлених на забій, повинні містити таку інформацію:

1) дози зовнішнього гамма-опромінення тварин;

2) дані про радіоактивне забруднення кормів та води в господарстві походження;

3) дози внутрішнього гамма-опромінення тварин;

4) рівень радіоактивного забруднення шкіряних покривів тварин;

5) дані про проведення ветеринарної обробки тварин.

9. Забій тварин, підданих радіаційному ураженню, та обробку їх туш, проводять на найближчих бійнях.

10. Тварин піддають повторному дозиметричному контролю під час їх надходження на приймальні майданчики бійні.

Тварин з умістом радіонуклідів у м’язовій тканині вище максимально допустимих рівнів, встановлених законодавством (за даними прижиттєвої діагностики) за відсутності відповідних показників для забою повертають оператору ринку, що є постачальником, або за домовленістю з ним розміщують на спеціальному майданчику (базі) для перетримування з використанням «чистих» кормів.

У день забою тварин піддають передзабійному огляду з поголовною або вибірковою прижиттєвою діагностикою вмісту радіонуклідів у м’язах.

11. Забій та обробку тварин, підданих лише зовнішньому
гамма-опроміненню, проводять у тому ж порядку, що й забій тварин, не підданих радіаційному ураженню.

12. Забій та обробку тварин із внутрішнім радіоактивним забрудненням,
а також із радіоактивним забрудненням шкіряних покривів проводять на потужностях бійні, доступ до яких обмежено та які призначені для забою хворих тварин або тварин, щодо захворювання яких існує підозра.

Забій проводять окремими партіями наприкінці робочої зміни після видалення продуктів забою неуражених тварин. Під час забою та подальшого поводження з тушами забитих тварин повинні вживатися заходи щодо запобігання поверхневого забруднення продуктів забою радіоактивними речовинами.

Обробку туш забитих тварин повинен здійснювати персонал бійні, який не був залучений до знекровлення та зняття шкіри (шкур) зазначених тварин.

Видалення (вилучення) нутрощів проводять за вертикального положення туш, на стравохід та пряму кишку накладають подвійні лігатури, шлунок та кишечник видаляють (вилучають) разом в їх анатомічному зв’язку.

Після закінчення забою та первинної обробки партії уражених
тварин – проводять дезактивацію приміщень, устаткування, інвентарю, спецодягу з використанням розчинів мийних засобів.

13. Персонал, що здійснює забій та обробку тварин, підданих радіаційному ураженню, повинен мати відповідну професійну підготовку, бути забезпеченим необхідними засобами індивідуального захисту та індивідуального контролю опромінення, а також дотримуватись вимог техніки безпеки. Після роботи персонал проходить санітарну обробку з наступним дозиметричним контролем.

**2. Вимоги щодо післязабійного огляду тварин,
підданих радіаційному ураженню**

1. Під час здійснення післязабійного огляду туш та органів тварин, підданих радіаційному ураженню, особливу увагу звертають на наявність патолого-анатомічних змін, характерних для променевої хвороби.

2. М’ясо та інші продукти забою тварин, підданих лише зовнішньому гамма-опроміненню, дозволяється використовувати без будь-яких обмежень, якщо за результатами післязабійного огляду не зафіксовано
патолого-анатомічних змін. У разі наявності патолого-анатомічних
змін – рішення щодо використання м’яса та субпродуктів приймається державним ветеринарним інспектором за результатами мікробіологічного дослідження (випробування).

3. У разі внутрішнього та/або комбінованого (внутрішнього та зовнішнього) гамма-опромінення м’ясо та інші продукти забою піддають радіологічному контролю.

4. М’ясо та інші продукти забою дозволяється реалізовувати без
будь-яких обмежень, якщо щодо зазначених продуктів за результатами післязабійного огляду не зафіксовано патолого-анатомічних змін, а вміст радіонуклідів Cs-137 та Sr-90 не перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством. Врахуванню також підлягає тип (характер) розподілу радіонуклідів в органах та тканинах, наведений в додатку 2 до цих Вимог.

Якщо вміст радіонуклідів не перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, але зафіксовано патолого-анатомічні зміни
в органах та тканинах, рішення щодо використання м’яса та інших продуктів забою приймається державним ветеринарним інспектором за результатами мікробіологічного дослідження (випробування). Шкури та іншу технічну сировину дозволяється використовувати без будь-яких без обмежень.

5. Якщо у м’ясі та інших продуктах забою вміст радіонуклідів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, та якщо зазначений вміст радіонуклідів може бути знижений до рівнів, що не перевищують максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, шляхом технологічної обробки та методів дезактивації, – зазначені м’ясо та інші продукти забою дозволяється використовувати:

1) в кормах для свиней та птиці під час їх вирощування на першій стадії відгодівлі;

2) для годівлі хутрових тварин;

3) для технічних потреб.

6. Якщо у м’ясі та інших продуктах забою вміст радіонуклідів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, та якщо зазначений вміст радіонуклідів не може бути знижений до рівнів, що не перевищують максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, шляхом технологічної обробки та методів дезактивації, – зазначені м’ясо та інші продукти забою підлягають поводженню, визначеному законодавством,
що регулює відносини у сфері поводження з радіоактивними відходами.

7. Птицю, призначену для забою, що походить з зони радіоактивного забруднення, піддають передзабійному огляду та дозиметричному контролю.

Якщо встановлено, що партія містить більше 10 відсотків птиці з радіоактивним забрудненням пір’я, що перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, усю птицю миють під душем та піддають повторному дозиметричному контролю.

8. Забій та обробку птиці, що піддана лише зовнішньому
гамма-опроміненню, проводять у тому ж порядку що й птиці, яка не піддана радіаційному ураженню. За відсутності патолого-анатомічних змін у тканинах та органах м’ясо й інші продукти забою птиці використовують без будь-яких обмежень. За наявності патолого-анатомічних змін у тканинах та органах рішення щодо використання туш та нутрощів приймається державним ветеринарним інспектором за результатами мікробіологічного дослідження (випробування).

Пір’я, забруднене радіонуклідами, дезактивують та піддають повторному дозиметричному контролю або поводженню, визначеному законодавством, що регулює відносини у сфері поводження з радіоактивними відходами.

9. У разі внутрішнього та/або комбінованого (внутрішнього та зовнішнього) гамма-опромінення забій та обробку птиці проводять окремими партіями з повним патранням. Голову, ноги (до гомілково-стопного суглоба) та нутрощі піддають поводженню, визначеному законодавством про побічні продукти тваринного походження.

Якщо рівень радіоактивного забруднення перевищує
максимально-допустимі рівні, встановлені законодавством, продукти забою птиці піддають поводженню, визначеному законодавством, що регулює відносини у сфері поводження з радіоактивними відходами.

10. М’ясо птиці без патолого-анатомічних змін з умістом радіонуклідів, що не перевищує максимально допустимі рівні, встановлені законодавством, дозволяється реалізовувати без будь-яких обмежень.

За наявності патологічних змін у тканинах та органах рішення щодо використання м’яса та інших продуктів забою приймається державним ветеринарним інспектором за результатами мікробіологічних досліджень (випробувань).

**Директор Департаменту**

**державної політики у сфері**

**санітарних та фітосанітарних заходів Андрій ПИВОВАРОВ**