

5 Тема: Підготовка тварин та птиці до забою.

План:

- 1. Порядок приймання та ветеринарний огляд тварин, які надійшли на м'ясопереробне підприємство.**
- 2. Сортування худоби за статтю та віком, приймання тварин за живою масою та вгодованістю.**
- 3. Категорії вгодованості тварин: ВРХ, свиней, коней, птиці.**
- 4. Підготовка тварин до забою, перед забійний огляд.**

Самостійне вивчення:

- 1. Передзабійне утримання тварин на м'ясопереробних підприємствах, його вплив на вихід м'яса і на якість м'ясної продукції.**

- 1. Порядок приймання та ветеринарний огляд тварин, які надійшли на м'ясопереробне підприємство.**

На м'ясопереробні підприємства тварин приймають за живою масою і вгодованістю тварин або за масою та якістю м'яса. Під час приймання тварин дотримуються чинних правил прийому.

На кожную партію тварин (птиці, кролів), що надходять на підприємство з колективного господарства (товариства), оформляють супровідні документи:

- ♦ ветеринарне свідоцтво;
- ♦ товарно-транспортну накладну;
- ♦ журнал про передзабійну підготовку;
- ♦ протокол погодження ціни.

На забійних тварин, яку закупають у приватних осіб (господарств), потрібні такі супровідні документи:

- ♦ ветеринарне свідоцтво;
- ♦ закупівельний акт;
- ♦ протокол погодження ціни;
- ♦ довідка з сільської ради про належність худоби;
- ♦ товарно-транспортна накладна (при закупівлі через заготівельні пункти).

Без дозволу ветеринарного лікаря вивантаження тварин (птиці) і допускати їх на територію підприємства не дозволяється. Ветеринарно-санітарний огляд худоби (свиней, овець) здійснюють згідно з Правилами ветеринарного огляду забійних

тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясопродуктів. Після прибуття партії худоби (свиней птиці) її попередньо оглядає лікар ветеринарної медицини, перевіряють супровідні документи і роблять відмітку в товарно-транспортній накладній про час надходження партії. Після цього з дозволу ветеринарного лікаря у присутності провідника худобу розвантажують з машин (вагонів) по трапах на спеціальні майданчики вивантаження, обладнані розколами. Велику рогату худобу виводять по одній тварині, овець і свиней вивантажують групами. На майданчику тварин піддають ветеринарному огляду. Тварин, що надійшли гоном, лікар ветеринарної медицини оглядає біля воріт підприємства поза територією скотобази. Крім огляду худобу за потреби термометрують (поголівно або вибірково). Одночасно перевіряють правильність заповнення всіх супровідних документів. Лікар ветеринарної медицини перевіряє відповідність кількості, статі і віку доставлених тварин зазначеним у товарно-транспортній накладній. Якщо розходжень не виявлено, то ветлікар ставить штамп-пропуск на товарно-транспортній накладній і визначає порядок приймання худоби на скотобазу. У разі виявлення невідповідності кількості голів, що вказані в гуртовій відомості, за наявності хворих або підозрілих на заразні хвороби (сибірка та ін.) тварин, при неправильному оформленні ветеринарного свідоцтва всю партію тварин направляють у карантин. Карантин тварин триває не більше ніж 3 доби, впродовж яких ветлікар має встановити діагноз захворювання або з'ясувати причини невідповідності фактичної кількості худоби, зазначеній у гуртовій відомості й ветеринарному свідоцтві. Тварин, яких доставляють на м'ясопереробні підприємства з установленим діагнозом захворювання, направляють на санітарну бойню для негайного забою. Тварин, які реагують на туберкульоз чи бруцельоз, мають шлунково-кишкові хвороби, гнійні рани, мастити, запалення суглобів тощо, приймають окремо від здорових тварин і передають на санітарну бойню.

2. Сорткування худоби за статтю та віком, приймання тварин за живою масою та вгодованістю.

Після ветеринарного огляду партія тварин, яка отримала допуск на територію м'ясокомбінату, надходить до сортувальних загонів з розколами для приймання худоби. Худобу оглядає приймальник і сортує її за статтю і віком на групи:

Би́ки (некастровані самці) - їх відокремлюють і розміщують в індивідуальні загоны.

Доросла худоба - корови, воли, телиці і нетелі старші за 3 роки.

Молодняк - бички, кастрати, телиці, корови-первістки у віці від 3 місяців до 3 років.

Теля́та - віком від 14 днів до 3 місяців¹².

Вік худоби визначають за станом зубів або по рогах. Також худобу сортують за вгодованістю, поділяючи на різні категорії залежно від живої маси та товщини підшкірного жиру.

Живу масу тварин усіх видів визначають, як правило, через 2 — 3 год після останньої годівлі й напування. Після зважування роблять 3%-ву скидку на вміст травного каналу. За кожну годину затримки приймання скидку зменшують на 0,5 %, а при затримці понад 6 год худобу приймають без скидки. При цьому потрібно виключити тільність у другій половині, забруднення шкірного покриву (навал) і фальсифікацію живої маси перегодовлюю. У разі перевезення тварин автотранспортом на відстань 50 км скидка становить 3 %, 51 — 100 — 1,5 %, 100 км і більше — худобу приймають без скидки.

Тварин приймають у присутності здавача і складають приймальну квитанцію із зазначенням кількості голів і живої маси.

Якщо виникають суперечності між здавачем і приймальником худоби щодо правильності визначення вгодованості забійних тварин, проводять контрольний забій спірної партії худоби відповідно до чинної інструкції з проведення контрольного забою тварин та птиці. Контрольний забій здійснюють у день здавання — приймання худоби, але не пізніше наступного дня роботи м'ясопереробного підприємства.

При суперечностях між здавальником і приймальником у визначенні вгодованості птиці проводять контрольний забій 20 % спірного поголів'я, але не менше ніж 100 голів і складають накладну на м'ясо.

Результати контрольного забою поширюються на всю партію.

3. Категорії вгодованості тварин: ВРХ, свиней, коней, птиці.

Велика рогата худоба поділяється на групи:

I — дорослі тварини (корови, бики, воли і телички, віком старше 3-х років);

II — корови-первістки віком до 3-х років;

III — молодняк (бички, бички-кастрати і телички від 3 міс. до 3-х років);

IV — телята (бички і телички віком від 14 днів до 3 міс.).

Тварин I, II, і IV груп за ступенем вгодованості розподіляють на 2 категорії.

Корови, воли, телиці у віці старше 3-х років:

Перша: Мускулатура розвинута задовільно, форми тулуба дещо кутасті, лопатки виділяються, стегна трохи підтягнуті, остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби і маклоки виступають, не різко, відкладення підшкірного жиру промацуються в основі хвоста і на сідничних горбах, щуп наповнений слабо; у волів мошонка слабо наповнена жиром і м'яка на дотик.

Друга: Мускулатура розвинута менш задовільно, форми тулуба кутасті, лопатки помітно виділяються, стегна плоскі, підтягнуті, остисті відростки спинних і поперекових хребців, маклоки і сідничні горби помітно виступають; відкладення підшкірного жиру можуть бути у вигляді невеликих ділянок на сідничних горбах і попереку; у волів мошонка підтягнута, зморщена і без жирових відкладень.

Би́ки:

Перша: Форми тулуба округлі, мускулатура розвинена добре, грудина, спина, попереk і зад достатньо широкі, кістки скелета не виступають, стегна і лопатки виповнені.

Друга: Форми тулуба дещо кутасті, кістки скелета дещо виступають, мускулатура розвинена задовільно, грудина, спина, попереk і зад неширокі, стегна і лопатки підтягнуті.

Категорії корів-первісток залежно від вгодованості (ГОСТ 5110-87)

Перша: Форми тулуба округлі, мускулатура розвинута добре, лопатки, попереk, зад і стегна виповнені, остисті відростки хребців, сідничні горби і маклоки трохи виступають, жирові відкладення промацуються в основі хвоста

Друга: Форми тулуба недостатньо округлі, мускулатура розвинена задовільно, холка, остисті відростки спинних і поперекових хребців, сідничні горби і маклоки виступають; підшкірні жирові відкладення не промацуються

III-група – молодняк, який іде на забій, залежно від віку і живої ваги поділяють на 4 класи: добірний – ж.в.450 кг, I – від 400 до 450 кг, II – 350-400 кг, III – 300-350 кг.

З першого січня 1992 р. до добірного класу відносять молодняк віком до 2-х років з ж.в. більше 420 кг. Молодняк добірний і I-го класу відносять до I-ї категорії, а молодняк III класу – до I і II категорії.

Телят залежно від вгодованості ділять на дві категорії за такими показниками:

Перша категорія (молочні) – жива маса не менше 30 кг; мускулатура розвинута задовільно, остисті відростки хребців не виступають; шерсть гладка; слизові оболонки повік (кон'юнктива) повинні бути білими, без червонуватого відтінку, ясен – білі або з легким рожевуватим відтінком, губ і піднебіння – білі або жовтуваті. **Друга категорія (одержувала підкормку)** – мускулатура розвинута менш задовільно, остисті відростки хребців злегка виступають; слизові оболонки повік (кон'юнктива), ясен, губ, піднебіння можуть мати червонуватий відтінок.

Вівці за ГОСТом 5111-55 (перевірений у 1975) поділяють на 3 категорії – вищу, середню і нижче середньої. Тварини, які не відповідають вимогам нижче середньої вгодованості, належать до виснажених.

Свині (ГОСТ 1213-74) розділяють на 5 категорій:

I – свині-молодняк беконні віком до 8 міс, ж.в. 80-105 кг. Товщина шпика над остистими відростками між 6-7 грудними хребцями 1,5-3,5 см.

II – свині-молодняк м'ясні (крім свиноматок), шпик 1,5-4 см, ж.в. 50-150 кг, а також підсвинки ж.в. 20-60 кг з товщиною шпика не менше 1 см.

III – свині, жирні, включаючи свиноматок і кнурів, вік і жива вага необмежені, товщина шпика 4,1 см і вище.

IV – кнури, ж.в. 150 кг і свиноматки без обліку живої ваги з товщиною шпика 1,5-4 см над остистими відростками 6-7 грудних хребців.

V – поросята молочники, ж.в. 4-8 кг з 21-денного віку.

Коні (ГОСТ 20079-74) – залежно від віку ділять на 3 групи:

I – старше 3-х років і дорослі;

II – молодняк від 1 до 3-х років;

III – лошатка до 1-го року, ж.в. не менше 120 кг.

I і II група діляться на 2 категорії, III група – тільки на одну.

Птиця – ГОСТ 18292-85 для забою залежно від віку ділиться на молодняк (курчата, курчата-бройлери, каченята, індичата, гусенята) і дорослу птицю. Жива вага однієї голови повинна бути не менше: курчата - 600г, цесарята – 700г, курчата-бройлери – 900г, індичата – 2200г, каченята – 1400г, гусенята – 2300. Допускається здача курчат живою вагою 500-600г 15,0% від загальної кількості у партії, а курчат-бройлерів живою вагою 800-900г – не більше 10,0% від поголів'я.

4. Підготовка тварин до забою, перед забійний огляд.

При підготовці тварин до забою:

- **проводять ветеринарний огляд;**
- **комплектують партії;**
- **дають можливість худобі відпочити і проводять передзабійну витримку;**
- **тварин піддають санітарній обробці.**

Попередній ветеринарний огляд тварин проводять в процесі приймання-здавання, а термометрію - через 1,5 год. після їх доставки на територію м'ясокомбінату. Під час приймання - здавання встановлюють кількість, вид, стать, категорію вгодованості, стан здоров'я тварин і відповідність їх записам у ветеринарному свідоцтві, гуртовій відомості і шляховому журналі.

Відпочинок забійним тваринам надають у зв'язку з перевтомленням і перезбудженням нервової системи під час довготривалого транспортування. В таких тварин мікроорганізми проникають з кишечника через кровоносну систему в м'язову. Значне зменшення кількості мікроорганізмів в м'язовій тканині тварин встановлюється після 2-3 денного відпочинку. В цей час тварин годують і напувають 2 рази в день.

Передзабійна витримка тварин здійснюється для звільнення шлунково-кишкового тракту від вмісту, яким можна забруднити м'ясо під час видалення внутрішніх органів з туш. Велику і дрібну рогату худобу, коней припиняють годувати за 24 години до забою, свиней - за 12-14 годин, напувати за 2-3 години до забою. Потім їх піддають ветеринарно-санітарному огляду, термометрії і санітарній обробці.

Санітарна обробка шкіряного покриву тварин проводиться для зменшення мікробного та механічного забруднення. Шкіра тварин забруднюється і обсіменяється мікроорганізмами при контакті з гноєм, фекаліями, ґрунтом, водою, повітрям. На забрудненому волосяному і шкіряному покриві є сприятливі умови (органічні речовини, тепло, волоко) для розмноження мікроорганізмів. Після санітарної обробки кількість мікроорганізмів зменшується в 10-15 раз.

Контрольні питання:

- 1. Які категорії вгодованості свиней ви знаєте?**
- 2. На які категорії вгодованості поділяють ВРХ?**
- 3. Як проводять підготовку тварин до забою?**
- 4. Який порядок приймання тварин які надійшли на м'ясопереробне підприємство?**
- 5. Як проводять сортування тварин за статтю та віком?**