

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТА РФ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины»

Факультет ветеринарной медицины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации говядины в условиях ЗАО «Культура-Агро» (Ленинградская область)».

Студентка 5 курса 7 группы ФВМ

Душок Александра Александровна

Научный руководитель: канд. ветеринар. наук, доцент Смирнов А.В.



Актуальность: говядина, полученная на убойном пункте в результате вынужденного убоя, может служить источником заражения людей зооантропонозными болезнями и возникновения пищевых заболеваний. Главной задачей ветеринарных врачей хозяйства является обеспечение выпуска мяса и продуктов убоя, безопасных для жизни и здоровья людей. Поэтому тщательно проведённая ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота особенно актуальна в целом и в частности в данном хозяйстве.

Цель: изучить и отработать методику организации убоя и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы говядины и критерии её ветеринарно-санитарной оценки в условиях убойного пункта ЗАО «Культура-Агро».

При выполнении работы ставились следующие задачи:

1. Провести анализ структуры и оснащения убойного пункта ЗАО «Культура-Агро».
2. Изучить методы оценки качества и безопасности говядины в убойном пункте ЗАО «Культура-Агро».
3. Провести оценку качества и безопасности говядины на убойном пункте ЗАО «Культура-Агро».

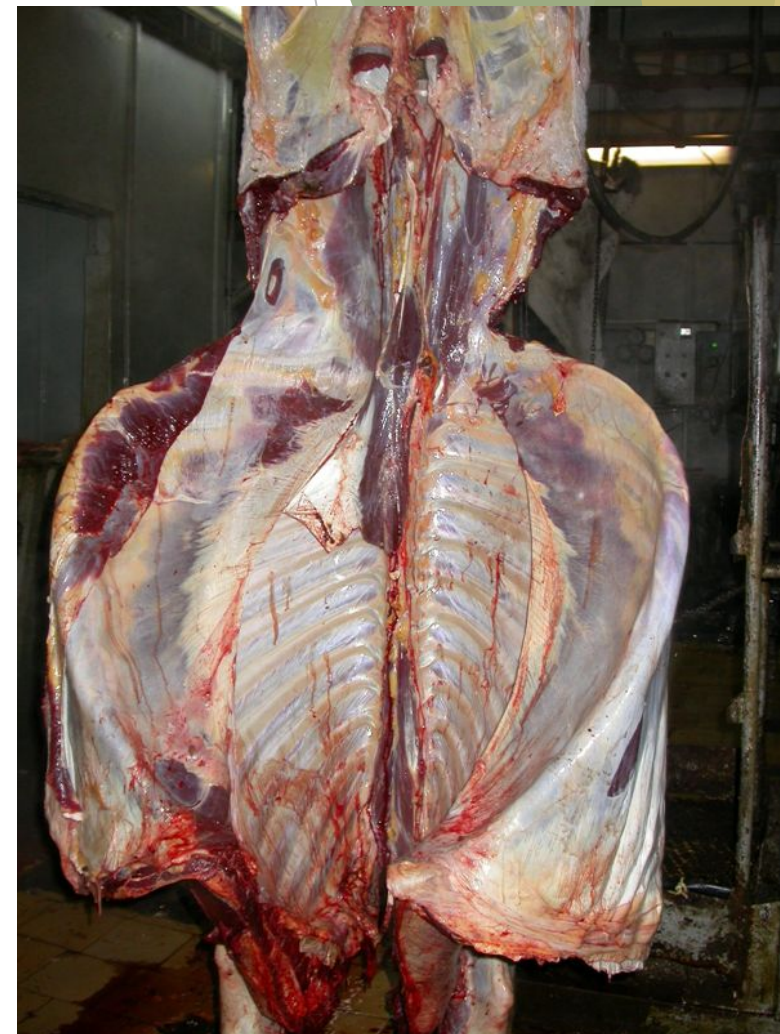
Убойный пункт ЗАО «Культура-Агро»



Оглушение, обескровливание и съёмка шкуры



Извлечение из туш внутренних органов



Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туши и внутренних органов крупного рогатого скота включает в себя:

1) Осмотр головы.



Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов



2) Осмотр селезёнки.



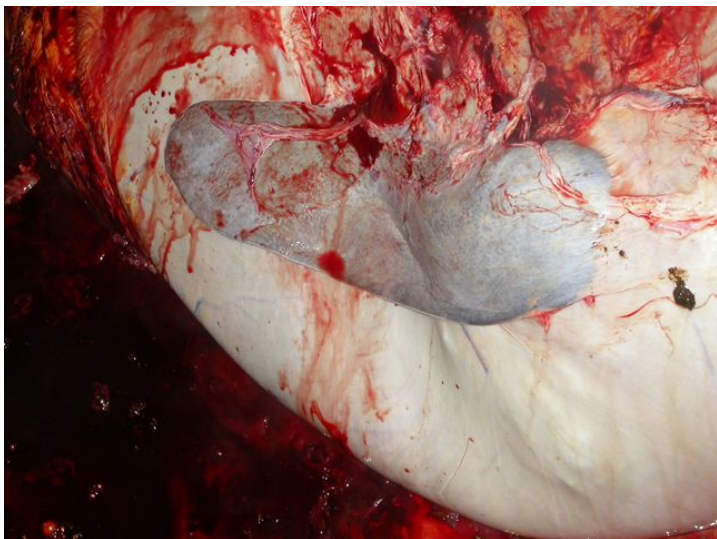
3) Осмотр ливера.



4) Осмотр почек.



6) Осмотр преджелудков.



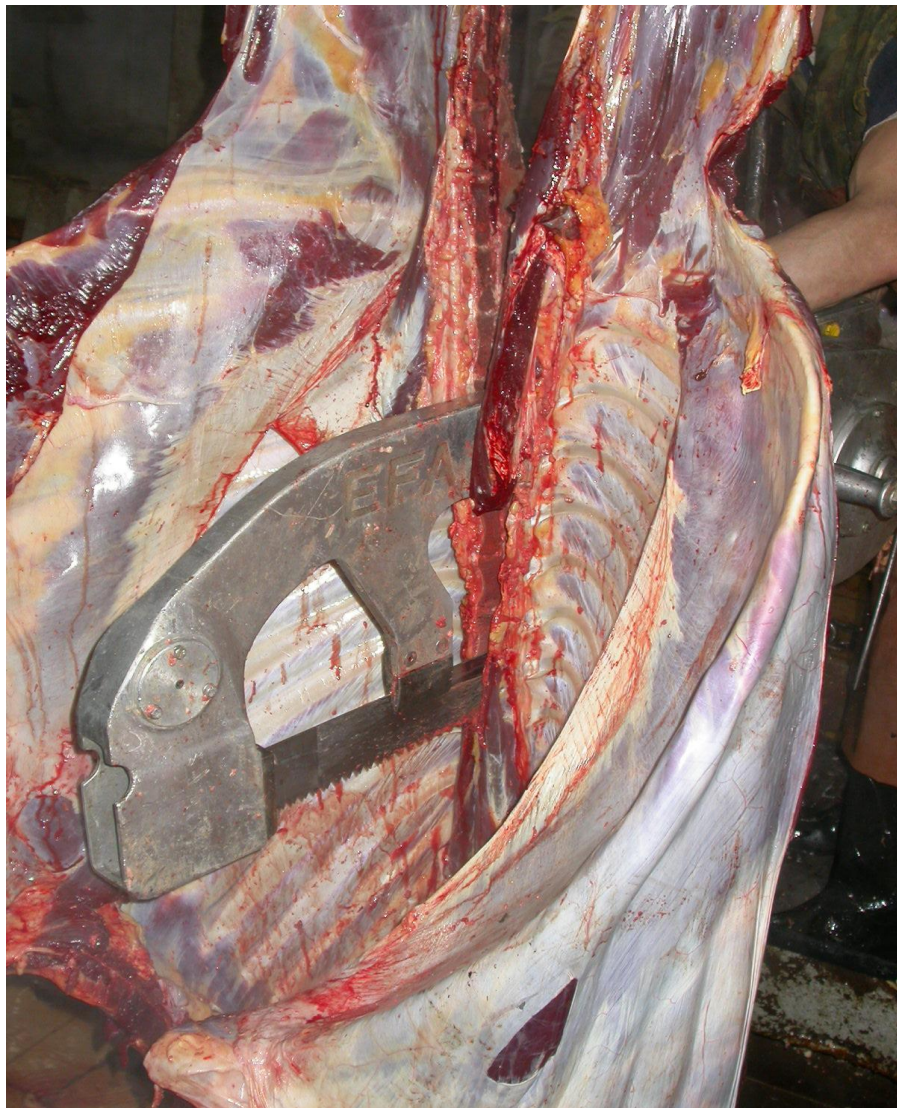
7) Осмотр кишечника.



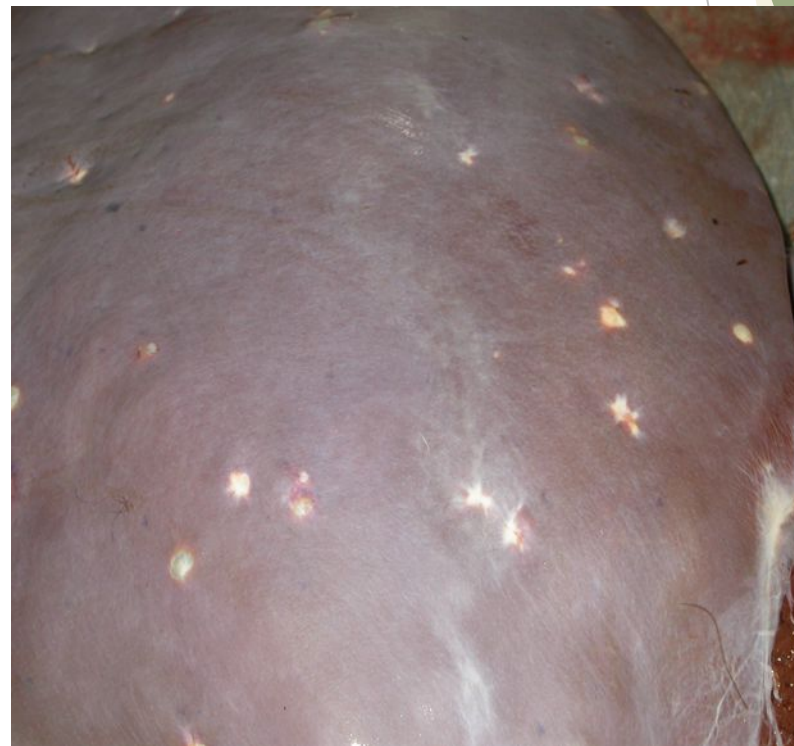
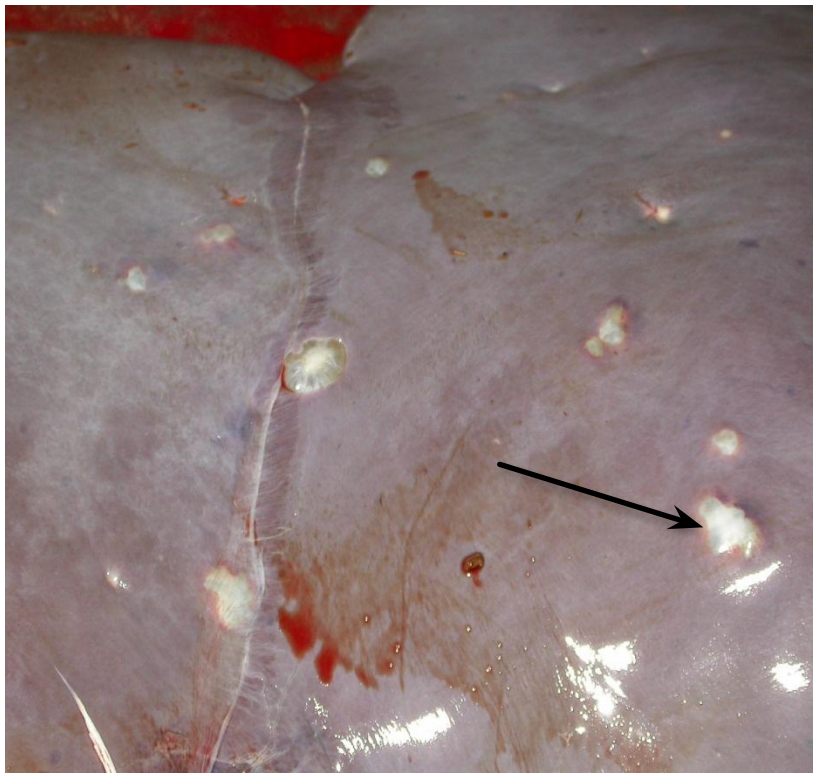
8) Осмотр туши.



Разделение туш на полутуши



Патологии, выявленные при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса крупного рогатого скота, на убойном пункте в ЗАО «Культура-Агро»



Абсцессы в печени

Патологии печени



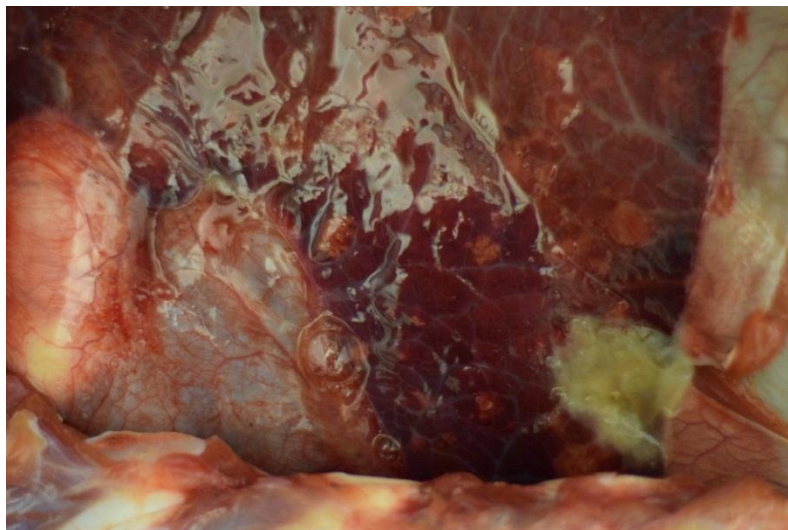
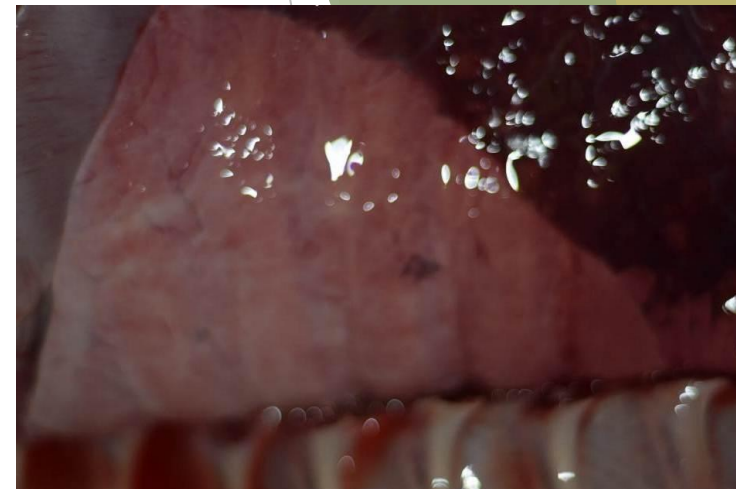
Гематомы на туше



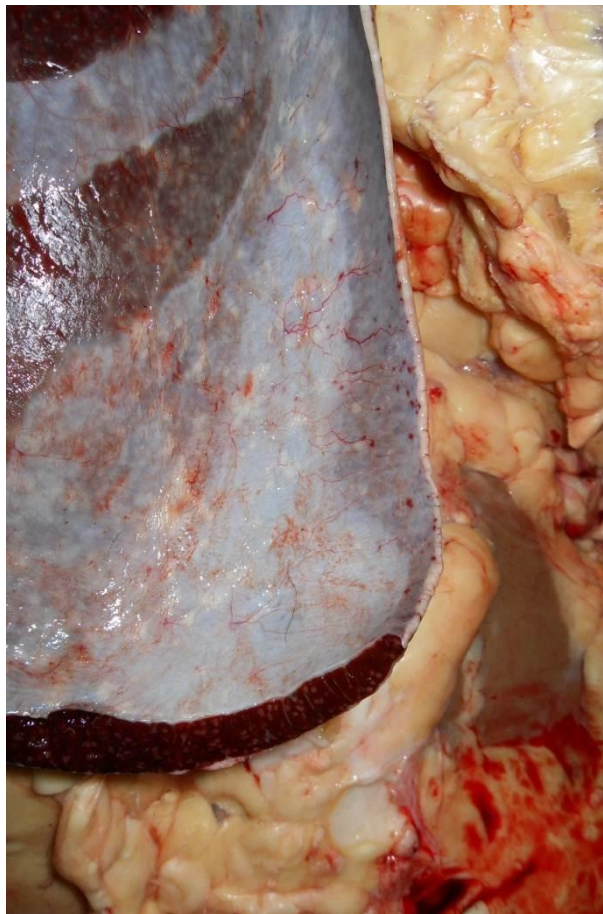
Патологии почек



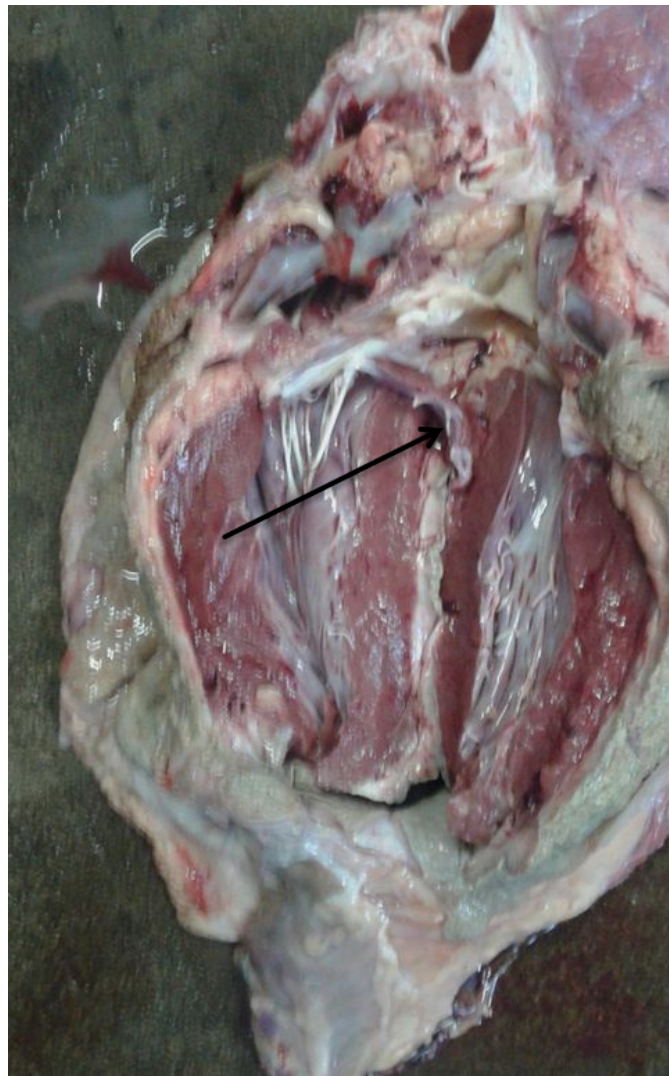
Патологии лёгких



Патологии селезёнки



Патологии сердца



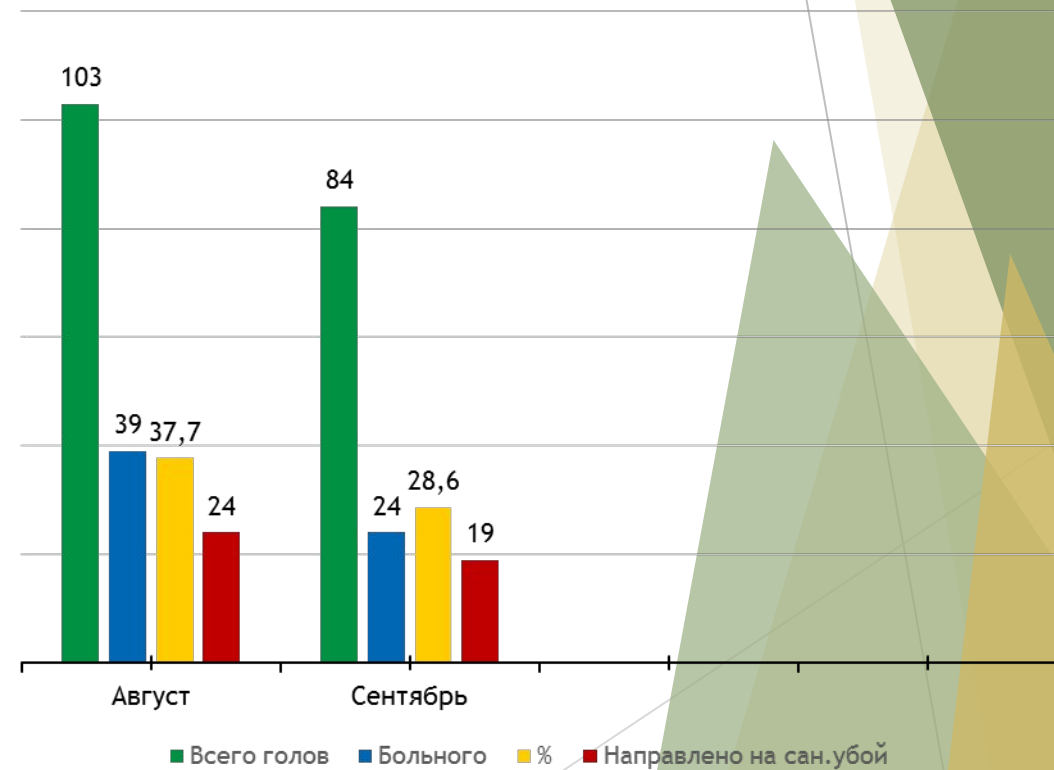
Нарушение техники обескровливания



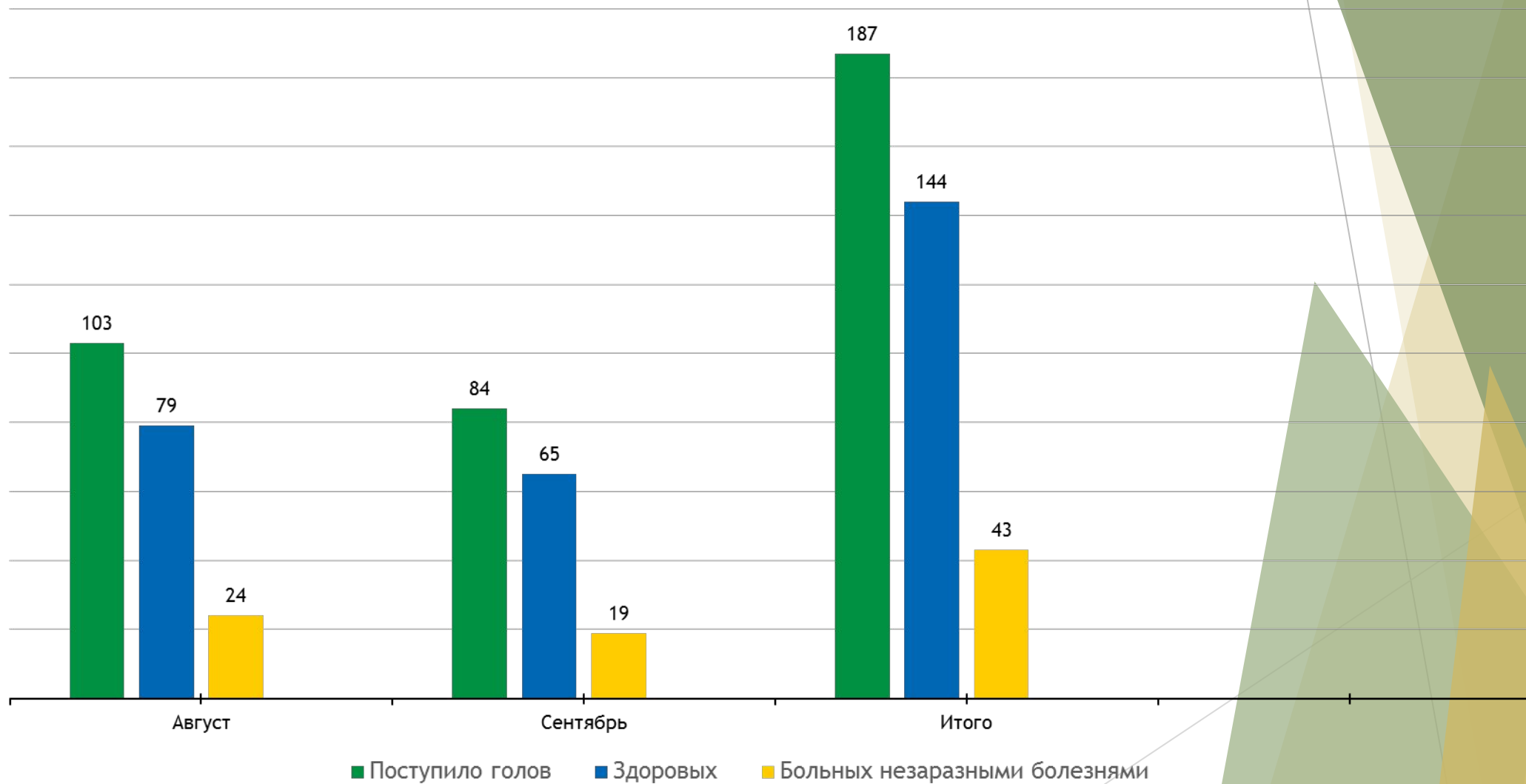
Обсуждение результатов исследования

За период с 3 августа 2015 года по 27 сентября 2015 года на убойный пункт ЗАО «Культура-Агро» поступило и переработано 187 головы крупного рогатого скота.

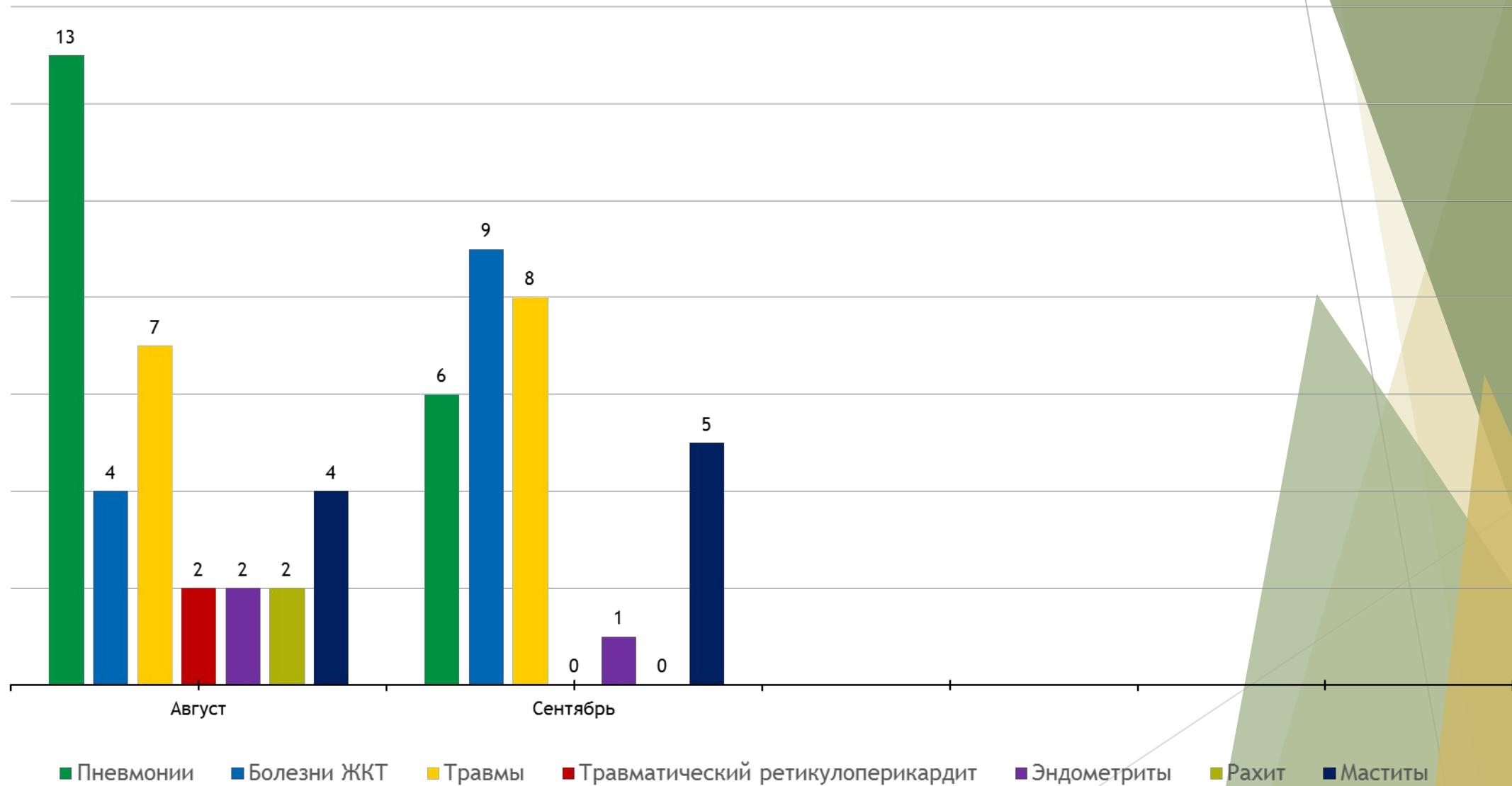
Количество животных, поступивших на убой за август - сентябрь 2015 года



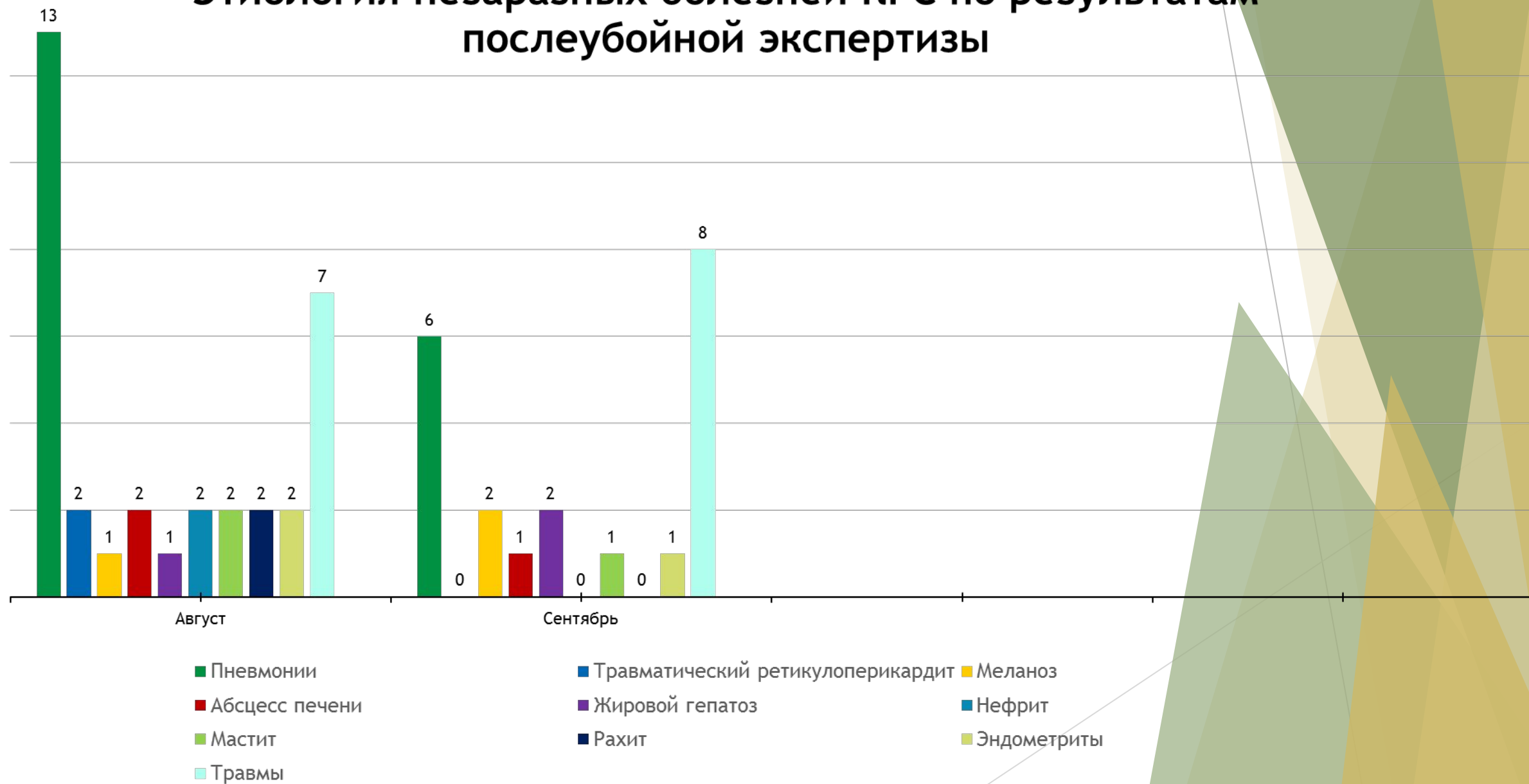
Ветеринарное состояние животных

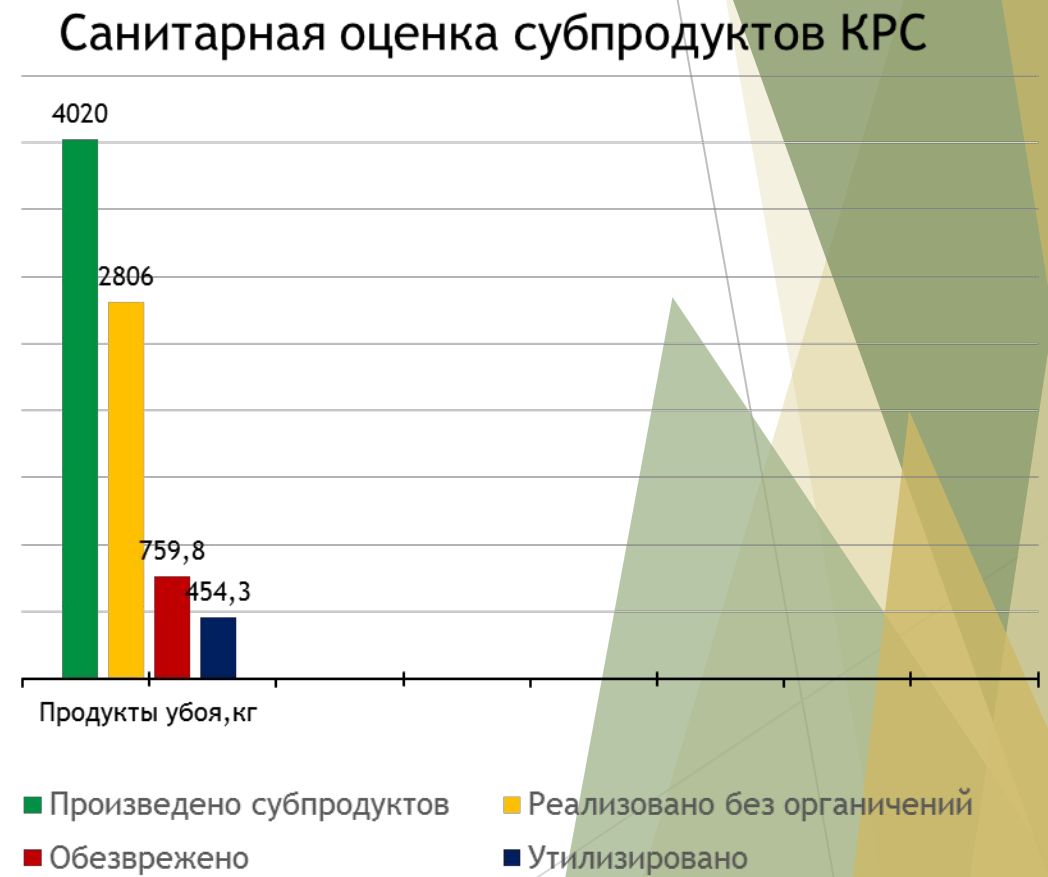
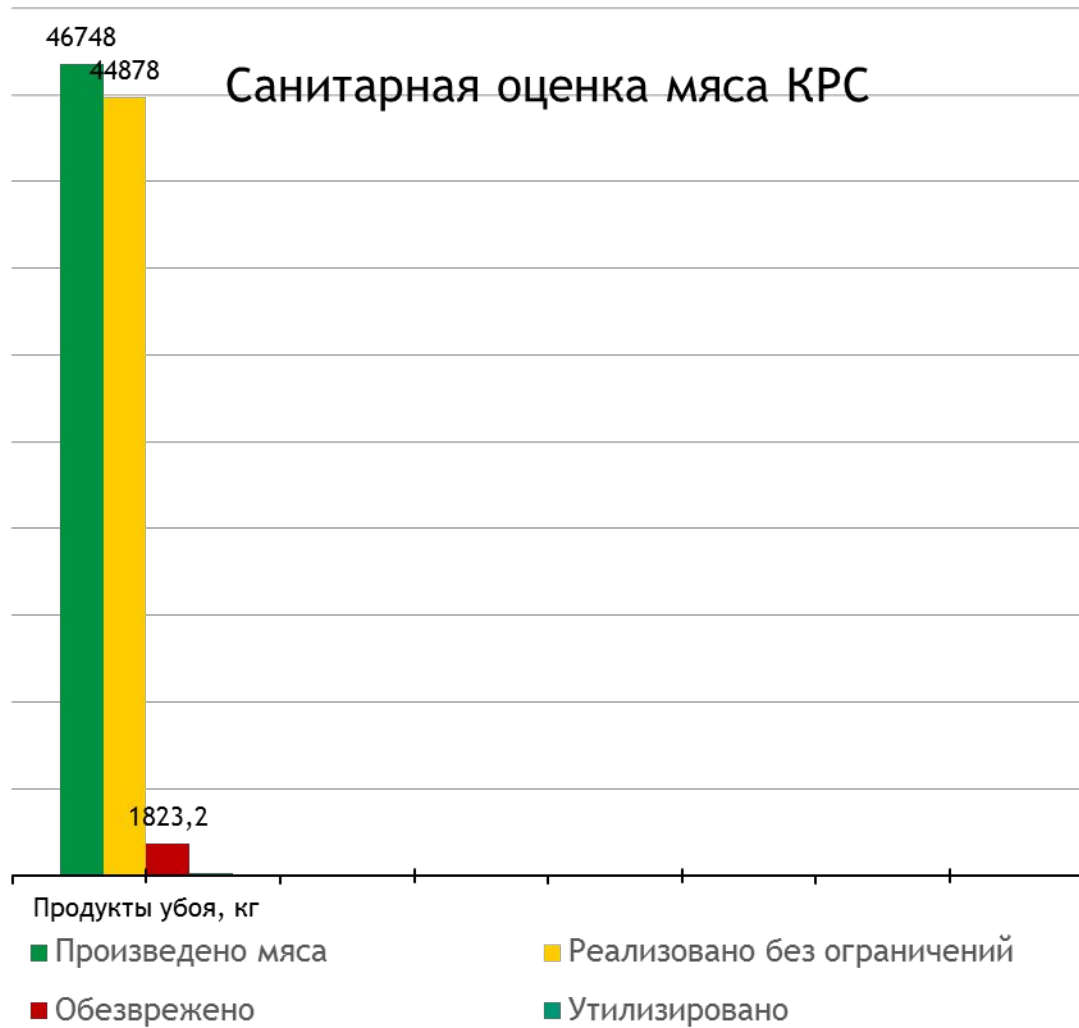


Этиология незаразных болезней КРС, поступившего на убой



Этиология незаразных болезней КРС по результатам послеубойной экспертизы





С целью изучения мясной продуктивности, выяснения причин выбраковки субпродуктов, определения количества конфискатов при вынужденном убое в условиях убойного пункта был проведён контрольный убой. Больной и здоровый скот перерабатывался в течение трёх дней.

Молодняк	Кол – во животных	Выход мяса, кг	Субпродукты 1-ой категории, кг	Субпродукты 2 – ой категории, кг
Здоровый	10	1597	39,3	107,2
Больной	1	97	2,9	8,7
Взрослый скот				
Здоровый	6	1038	33,1	105,6
Больной	4	565	15,4	41,7

В результате проведенного анализа литературы и проведенных собственных исследований на убойном пункте ЗАО «Культура-Агро» можно сделать следующие выводы:

- 1) Планировка, оборудование и организация работы на убойном пункте ЗАО «Культура-Агро» соответствует требованиям ветеринарных и санитарных правил и способна решать поставленные перед ней задачи.
- 2) Вся говядина, реализуемая на убойном пункте ЗАО «Культура-Агро» за период наших исследований соответствовала требованиям качества и безопасности.
- 3) Отдельные продукты убоя и говядина, поставляемые из убойного пункта ЗАО «Культура-Агро», несоответствующие требованиям качества и безопасности были направлены в техническую утилизацию.

Спасибо за внимание!