**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ
ЖИВОТНЫХ. ИССЛЕДОВАНИЕ ИХ НА ТРИХИНЕЛЛЕЗ**
Veterinary and sanitary examination of meat of wild commercial animals.
Their research on trichinosis.

А. С. Лукин, студент

Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Руководитель: Н. И. Женихова, кандидат ветеринарных наук, доцент

Рецензент: М. А. Корч, кандидат ветеринарных наук, доцент

Аннотация

Значительную часть мясoproдуктов даёт населению современное охотничье хозяйство. Но насколько безопасно это и как исключить случаи заболеваний зоонозами? В нашей стране разрешается использовать в пищу мясо лося, косули, дикого северного оленя, пятнистого оленя, благородного оленя (марал, изюбр и др.), кабарги, сайгака, серны, козерога, дикого барана, кабана, медведя, барсука, зайца, бобра.

Ключевые слова: оценка мяса, дикие промысловые животные, трихинеллез, видовые особенности, послеубойный осмотр, трупное мясо.

Summary

A significant addition of meat products is provided to the population, by a modern hunting farm. But how safe is it and how to exclude cases of zoonotic diseases? In our country, it is allowed to use the meat of elk, ROE deer, wild reindeer, spotted deer, red deer (maral, izyubr, etc.), musk deer, saiga, chamois, ibex, wild sheep, wild boar, bear, badger, hare, beaver.

Keywords: evaluation of meat, wild commercial animals, trichinosis, specific features, the post-mortem examination, rigor meat.

Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных

Предубойное исследование охотничье-промысловых диких животных, живущих на воле не возможна, поэтому данная стадия выпадает из ветеринарно-санитарной экспертизы. Это компенсируется знанием эпизоотического состояния региона, а также систематическим наблюдением за животными и предварительным опросом охотников. Основным методом оценки качества и ветеринарно-санитарного состояния мяса (туш, тушек) и органов диких животных служит послеубойный осмотр.

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

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных, если отстрел (или вылов) их проводят заготовительные организации или промысловые и охотничьи хозяйства, осуществляют на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками -

в лабораториях вет-сан.экспертизы на рынках и ветеринарных станциях по борьбе с болезнями животных. Осмотр животных проводят после их разделки (снятия шкуры и извлечения внутренних органов). Туши крупных животных могут быть доставлены для осмотра разделанными на части (полутуши, четвертины), в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии.

Методика и техника основывается на действующих правилах экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных. Так, послеубойный осмотр туш и органов лосей, оленей, сайгаков, диких баранов и других парнокопытных животных не имеет отличий от осмотра продуктов убоя крупного и мелкого рогатого скота, тушек зайцев - от домашнего кролика, а туши диких кабанов, медведей, барсуков - как и туши свиней с обязательным исследованием на трихинеллез в порядке, указанном в пункте 103 настоящих Правил. При послеубойном осмотре и санитарной оценке необходимо учитывать морфологические и биологические особенности мяса диких животных, а также способы их добычи.

В случае сомнений в свежести и доброкачественности проводят исследования в соответствии с приложением 8 настоящих Правил.

При установлении заразных и незаразных болезней вет.-сан. экспертизу и ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов диких животных проводят так же, как и вет-сан. экспертизу мяса и внутренних органов домашних животных.

При наличии обширных огнестрельных (или другого происхождения) ран, множественных переломов костей, сопровождающихся кровоизлияниями, отека в легких, абсцессов или других патологических процессов, при сомнительной свежести мяса (гнилостный запах и т.д.) и при невозможности провести зачистку или удаление пораженных частей туша подлежит утилизации или вопрос о возможности ее использования решается после бактериологического исследования. При отсутствии сальмонелл и другой патогенной микрофлоры такие туши выпускают без ограничения или после проварки в зависимости от их состояния, времени года, возможности быстрой реализации.

Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов диких животных имеет некоторые специфические особенности:

- 1) определение предсмертного состояния;
- 2) распознавание трупа;
- 3) установление имитации убоя или места и характера ранения (добывания) и др.;
- 4) при внешнем осмотре определяют качество разделки, пол, возраст, упитанность, состояние животного до убоя, наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах;
- 5) весьма важным является установление причины гибели животного – падёж, отстрел, удушение и др.

При проведении органолептической оценки следует учитывать, что запах мяса диких животных специфичен и отличается от запаха мяса домашних.

При послеубойной экспертизе необходимо учитывать и особенности, связанные со способом добычи диких животных. При существующих способах добычи туши (тушки), как правило, плохо обескровлены. Такая степень обескровливания, темный цвет и повышенная влажность мяса не дают оснований для его браковки, но необходимо исключить естественную смерть животного или гибель его вследствие запрещенных способов охоты (использование петель, отравляющих веществ, длительный гон и т.п.). В этих случаях мясо непригодно для человека.

Раны часто загрязнены шерстью, грязью, землей, в них находят остатки костей. Туши лося и дикого северного оленя необходимо исследовать на финноз, для чего делают продольные разрезы поясничной мускулатуры.

В случаях наличия острых инфекционных болезней принимают меры к ликвидации очага инфекции согласно действующим инструкциям по борьбе с этими болезнями.

В случаях невозможности определить видовую принадлежность мяса или обнаружения в тушах или внутренних органах патологоанатомических изменений, причину которых установить невозможно, туши и органы утилизируют.

В необходимых случаях, чтобы исключить инфекционные болезни или наличия в мясе бактерий группы сальмонелл, пробы мяса направляют в ветеринарную лабораторию в установленном порядке. Не следует допускать в реализацию мясо, замороженное более одного раза, сильно загрязненное или туши с зачисткой тканей более 20% их поверхности.

Мясо диких животных неустойчиво при хранении. Наиболее быстро процесс порчи проявляется в тушах в области огнестрельных ран и травм. Поверхность туши диких животных почти всегда в значительной степени обсеменена микрофлорой, в том числе гнилостной. Особенно быстро процесс порчи развивается в брюшной полости при нарушении целостности желудочно-кишечного тракта во время отстрела и несвоевременной разделки туши.

Для исследования мяса в ветеринарной лаборатории на свежесть берут пробы из области шеи от тканей, окружающих огнестрельную рану или травму. Для установления степени свежести мяса диких животных может быть использован комплекс исследований, состоящий из органолептической оценки, бактериоскопии, мазков - отпечатков из глубоких слоев, пробы варкой и реакции с реактивом Несслера.

Ветеринарный врач при оценке качества мяса диких животных определяет сроки хранения, транспортировку и реализацию с учетом времени и условий отстрела животных.

У охотничьих промысловых животных встречаются различные инфекционные и инвазионные болезни, опасные не только для других животных, но и для человека. Заразные болезни у диких животных нередко принимают массовый характер.

Исследование мяса диких животных на трихинеллёз

Трихинеллёз – очень опасное заболевание, поэтому стоит быть очень осторожными. В обязательном порядке необходимо проводить исследование всех туш кабанов, медведей, барсуков и нутрий. Очень вероятно, что добытое браконьерами животное окажется не проверенным.

Диагностировать заболевания надежнее всего в лабораторных условиях. Там животные подвергаются трихинеллоскопии. Для этого в лабораторию сдают 2 пробы мышцы диафрагмы в месте прикрепления ее к позвоночнику (ножки) по 60г каждая. Кроме того жевательные, икроножные, межреберные мышцы и мышцы языка. Кусочки берутся в тех участках, где мышечная ткань переходит в сухожилия.

Из каждой пробы берут срезы размером с овсяное зернышко: от диких животных 72 среза. Срезы укладывают на нижнее стекло компрессориума, закрывают верхним и при помощи винтов раздавливаются. Далее исследование проводят под микроскопом при малом увеличении или на специальном трихинеллоскопе.

Ищут капсулы круглой или овальной формы, на периферии которых видны треугольные отложения жира. Внутри капсул возможно различить личинку. В случае, когда исследование по каким-то причинам бывает затруднено наносят 1% раствор метиленового-синего.

Если капсула уже достаточно обызвествлена, трихинеллу не удастся разглядеть, поэтому на срез добавляют на 1-2 мин. пару капель 5% соляной кислоты.

Чтобы не спутать капсулы нужно отличать:

- 1) от пузырьков воздуха – разные по размеру, имеют ярко выраженную черную кайму;
- 2) от незрелых финнов – они более крупные, форма овальная;
- 3) от саркоцист – форма вытянутая, имеют внутреннее сетчатое строение;
- 4) от конкрементов – разных размеров и формы, уточняют после воздействия HCl.

Известен еще один лабораторный способ выявления зараженного мяса — растворение мышц в искусственном желудочном соке.

При обнаружении хотя бы 1 личинки голова, туша и весь пищевод утилизируются. Внутренние органы, вн. жир – без ограничений

В заключении хочу сказать: ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных имеет огромное значение, как для человека, так и для дикой фауны. Экспертиза мяса помогает избежать распространения зооантропонозных, зоонозных болезней. В случае возникновения инфекционных болезней среди диких животных в соответствии с требованиями ветеринарного законодательства и соответствующих инструкций проводится комплекс охранно-оздоровительных мероприятий, направленных на их ликвидацию. Ветеринарно-санитарная экспертиза, непосредственно способствует регулированию численности животных на определенной территории, ведение кадастра, осуществление мер по переселению и акклиматизации, улучшение условий обитания и размножения, а также правовое регулирование охоты и ведения охотничьего хозяйства, мероприятия по сохранению редких и находящихся под угрозой исчезновения видов животных. А так же исследование на трихинеллез достаточно сложный процесс, который не следует проводить самостоятельно – лучше обратиться к соответствующим специалистам в лабораторию.

Библиографический список

1. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://studwood.ru/1655283/agropromyshlennost/veterinarno_sanitarnaya_ekspertiza_myasa_dikih_zhivotnyh
2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://studfile.net/preview/1740015/page:42/>.
3. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://scienceforum.ru/2019/article/2018015530>
4. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://grossoxota.ru/produkcija/proveryaem-myaso-na-trixinellez/>.
5. *Боровков М. Ф.* Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. СПб.: Лань, 2007.
6. *Акбаев М. Ш.* Паразитология и инвазионные болезни животных / М. Ш. Акбаев, А. А. Водянов, Н. Е. Косминков. М.: КолосС, 2002.
7. *Вылегжанин А. Ф.* Ветеринарно-санитарная характеристика и видовые особенности мяса лосей / А. Ф. Вылегжанин, Л. Д. Володина // Ветеринария. 1994. № 9. С. 46-47.