



Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи

**старший преподаватель кафедры морфологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы РГАУ-МСХА
имени К. А. Тимирязева, канд.вет.наук, Козак
Юлия Александровна**



Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы

- **Ветеринарно-санитарная экспертиза** — наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых (мясо, молоко, рыба, яйца) и сырьевых (кожа, шерсть и пр.) продуктов животного происхождения, а также устанавливающая научно обоснованную **ветеринарно-санитарную оценку** этих продуктов.



Основные объекты ветеринарно-санитарной экспертизы

- Основными объектами ветеринарно-санитарной экспертизы служат убойные и дикие животные, пищевые продукты и сырье, получаемое от убоа сельскохозяйственных и диких животных, а также молоко, растительные и молочные продукты, рыба, яйца, мед и другая продукция животного происхождения.
- Главная задача ветеринарно-санитарной экспертизы - контроль качества и безопасности пищевых продуктов и сырья, которая гарантирует высокие потребительские свойства продукции, а также снижает эпизоотическую и эпидемическую напряженность.



Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи



- В нашей стране разрешается использовать в пищу мясо лосося, косули, дикого северного оленя, пятнистого оленя, благородного оленя (марал, изюбр и др.), кабарги, сайгака, серны, козерога, дикого барана, кабана, медведя, барсука, зайца, бобра, пернатой дичи.
- Из пернатой дичи первостепенное значение имеет отряд куриных (семейство тетеревиных, фазановых), условно называемый боровой дичью и объединяющий более 20 видов.
- К ним относят тетерева, рябчика, глухаря, куропатку (белую, серую, тундровую, каменную, или кеклика, бородатую), фазана, перепела, стрепета и некоторых других.
- Из водоплавающей дичи в охотничьем промысле наибольший удельный вес составляют кряква обыкновенная, свиязь, широконоска, чирок-свистунок и чирок-трёскунок, серая утка, нырковые утки, дикие гуси.
- Заметное место в любительской охоте занимают пастушковые (лысухи, коростель), кулики (вальдшнеп, бекас, дупель), чистики (кайра), голуби и некоторые другие семейства.

Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи



- Предубойное исследование диких охотничье-промысловых животных и пернатой дичи, находящихся на воле, невозможно, в связи с чем это важное звено выпадает из диагностического комплекса. Некоторой компенсацией может служить знание эпизоотического состояния местности. Определенное значение имеют систематическое наблюдение за дикими животными, предварительный опрос охотников. В связи с этим основным методом оценки качества и ветеринарно-санитарного состояния мяса (туш, тушек) и органов диких животных и пернатой дичи служит послеубойный осмотр.

Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи



- Владелец мяса (туш, тушек) при доставке его для ветсанэкспертизы обязан представлять 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 и лицензию.
- Ветеринарно-санитарный осмотр мяса диких животных и пернатой дичи, если отстрел (или вылов) их проводят заготовительные организации или в промысловых и охотничьих хозяйствах, осуществляют на месте заготовок (пунктах концентрации), а добываемых отдельными охотниками - в лабораториях ветсанэкспертизы на рынках и ветеринарных станциях по борьбе с болезнями животных.
- Ветеринарный осмотр туш (тушек) диких 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. Пернатую дичь для осмотра владельцы доставляют в оперении и потрошеную.
- Дичь, добываемая в теплое время года, должна быть выпотрошена не позднее 2 ч с момента отстрела, а в холодное - не позднее 10 ч. Боровую дичь, замороженную зимой во время добычи, разрешается предъявлять для ветсанэкспертизы в непотрошеном виде.
- Методика и техника послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких млекопитающих и пернатой дичи базируется 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, а тушек зайцев - от домашнего кролика.
- Туши диких кабанов, медведей, барсуков осматривают так же, как и туши свиней с обязательным исследованием на трихинеллез, а тушки пернатой дичи - как домашней убитой птицы. Однако при послеубойном осмотре и санитарной оценке необходимо учитывать морфологические и биологические особенности мяса диких животных и птиц, а также способы их добычи.



Видовые особенности мяса диких животных

- В зависимости от вида диких животных их мясо отличается по органолептическим признакам, морфологическому и химическому составу, вкусовым и кулинарным качествам. Мясо молодых животных в отличие от мяса взрослых содержит меньше жира и больше рыхлой соединительной ткани. Жир у диких животных откладывается под кожей, в тазовой полости, в поясничной части, около почек и только при высокой упитанности - в других частях тела. У одних животных его мало (лось, заяц), и такое мясо относят к тощему, у других бывают значительные отложения (медведь, северный олень, кабан). Отложения между мышечными пучками и мышцами бывают очень редко, поэтому на поперечном разрезе мышцы однородны по окраске и «мраморность» мяса отсутствует.
- У большинства диких животных сразу после снятия шкуры мясо красного цвета. Однако через 3-4 ч оно темнеет и в результате окисления миоглобина кислородом воздуха с поверхности принимает синеватый или сине-фиолетовый оттенок.
- **Мясо лося** темно-красного цвета, мышцы на разрезе грубоволокнистые, однородного цвета, покрыты плотными, хорошо развитыми фасциями, без прослоек жира. Отложения жира в виде небольших участков находят в области грудины, поясницы и в тазовой полости.
- **Мясо северного оленя** бледно-красного или интенсивно-красного цвета с синеватым оттенком. Мышечные волокна тонкие, нежные, на разрезе мелкозернистые. Жировые прослойки между мышечными волокнами присутствуют редко. Жировая ткань белого цвета, плотной консистенции.
- **Мясо сайгака** ярко-красного цвета, на воздухе быстро темнеет. Мышцы крупноволокнистые, без прослоек жира. В тушах сайгаков
- Имеются небольшие отложения жира. Цвет мяса и степень обескровливания зависят от способа добычи сайгаков.





Видовые особенности мяса диких животных

- **Мясо медведя** темно-красного цвета с сине-фиолетовым оттенком, богато межмышечной соединительной тканью. На поверхности туши медведя обычно откладывается толстый слой жира, количество которого к осени достигает 30-35 кг.
- **Мясо барсука** бледно-розового цвета, со специфическим своеобразным запахом, мускулы тонковолокнистые, межмышечная соединительная ткань рыхлая и нежная. Между мышечными волокнами откладывается много жира, что придает мясу барсуков « мраморность ».
- **Мясо нутрий.** Мускулатура тонковолокнистая, часто с отложениями жира, что придает мясу нежность, аромат, приятный вкус. По цвету мясо значительно темнее кроличьего.
- **Мясо дикого кабана** светло-красного цвета, иногда темно-красного, жесткое, плотной консистенции. Мышцы у взрослых самцов (вепрь, секач) грубоволокнистые, со специфическим резким неприятным запахом и вкусом. У молодняка до года мышцы тонковолокнистые, мясо нежное, вкусное, ароматное. Жир откладывается в основном под кожей (шпик), в области почек.
- **Мясо диких баранов и козлов** (джейранов, муфлонов, архаров и др.) темно-красное, мелкозернистое, тонковолокнистое, умеренно сочное или жестковатое (в зависимости от возраста). Жировая ткань откладывается между мышечными волокнами очень тонким слоем.
- **Мясо косули** темно-красного цвета, влажное, сочное, нежное, мышцы покрыты тонкой, плотной белой фасцией, мелкозернистые, на разрезе однородные, со слаборазвитой рыхлой соединительной тканью. Жировая ткань белого цвета с сероватым оттенком, у упитанных животных в виде отложений расположена в области поясницы, почек.





Видовые особенности мяса диких животных

- **Мясо яка** имеет много соединительной ткани, грубое, крупноволокнистое, без жировых прослоек, темно-красного цвета. После варки становится сухим, жестким.
- **Мясо зайца** темно-красного цвета с синеватым оттенком, относительно жесткое, суховатое, плотной консистенции. У молодых зайцев мясо нежное, напоминает крольчатину. Жир белого цвета, как правило, откладывается в области почек.
- При послеубойной экспертизе необходимо учитывать и особенности, связанные со способом добычи диких животных и пернатой дичи. 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 питания людей.





Внешние признаки трупного мяса

- При осмотре, если животное до гибели находилось в атональном состоянии, роговица помутневшая или мутная. После съемки шкуры в сосудах подкожной клетчатки устанавливаются скопления крови, которая при перерезке сосудов в виде сгустков или в несвернувшемся виде вытекает из них. Отсутствие обескровливания приводит к тому, что мышечная ткань животного имеет темную окраску с выраженным фиолетовым или синюшным оттенком. Внутренние органы кровенаполнены и при их разрезе на лезвии ножа видны остатки крови и кровь выступает в участках разреза. Хорошо выражено кровенаполнение сосудов, расположенных под серозными покровами (под брюшиной и плеврой), особенно на той половине тела, на которой лежало животное. Абсолютное большинство лимфатических узлов туши и внутренних органов имеет сиренево-розовую, розовую или темно-красную окраску с синюшным оттенком. Это происходит в результате того, что скопившаяся кровь в мелких сосудах лимфатического узла через стенки сосудов проникает в синусы и окрашивает ткань лимфатического узла в розовый цвет, а задержка окислительных процессов приводит к накоплению углекислоты, что служит причиной цианотического (синеватого) окрашивания ткани.
- У птиц, попавших головой в петлю, на месте затянутой петли образуются отеки и кровоизлияния; у зайцев в местах, затянутых ею, волос взъерошен, в подкожной клетчатке - кровоизлияния.
- У более крупных животных, попавших головой в петлю, наблюдают сильный отек головы.



Внешние признаки трупного мяса

- При отлове в петли или применении ядовитых веществ обескровливания тканей совсем не происходит и туша (тушка) в этих случаях имеет все признаки, характерные для трупа. Поэтому при осмотре туш животных, добытых с помощью петель или отравляющих веществ, отмечают наполнение кровью всех внутренних органов и скелетной мускулатуры.
- При длительном лежании образуются гипостазы в подкожной клетчатке, на серозной оболочке и внутренних органах. Обычно эти участки сине-красного цвета, их выявляют на той стороне, на которой туша лежала продолжительное время. Туши диких животных, добытых запрещенными способами охоты, разделявают, как правило, несвоевременно, задерживаются съемка шкур и нутровка, имеются патологические изменения, связанные с процессом промысла (обширные огнестрельные раны, множественные переломы костей, кровоподтеки, отек легких у загнанных животных и т.п.).
- Большое значение имеет определение качества разделки туш и запаха мяса. У туш, у которых было задержано извлечение внутренних органов, а также в случае повреждения желудочно-кишечного тракта при отстреле мясо приобретает запах содержимого пищеварительного тракта. В этих случаях проводят пробу варкой.
- Возможны и случаи имитации охоты, когда травма наносится туше выстрелом после смерти животного. Поэтому при ветсанэкспертизе туш (тушек) животных и дичи на месте заготовок (пунктах концентрации) и в лабораториях ветсанэкспертизы и рынков возникает необходимость отличить раны прижизненные от ран посмертных.



Отличия ран прижизненных от ран посмертных

- Огнестрельные раны могут быть разнообразны по своим размерам и глубине внедрения вызывающих их агентов. Они зависят от величины, конструкции и калибра огнестрельного оружия, самой пули, ее формы и длины, а также от расстояния, с которого произведен выстрел. Особенно это касается ран, причиненных дробью. При выстрелах с очень близкого расстояния дробинки ложатся кучно и дают почти такие же поражения, как пули. При выстреле с большого расстояния за счет рассеивания дроби обнаруживают большое количество мелких отверстий, расположенных на различных расстояниях друг от друга. Эти раны имеют повреждения тканей по окружности раневого канала, что нужно учитывать при ветеринарно-санитарной экспертизе.



Отличия ран прижизненных от ран посмертных

- Раны прижизненные отличаются от посмертных повреждений прежде всего наличием остатков внешнего или внутреннего кровотечения (В. А. Макаров, Н. В. Одинец, 1981; В. П. Фролов, 1991). Обильное внешнее кровотечение служит показателем прижизненных огнестрельных ран. Окружность раны в таких случаях покрыта свернувшейся кровью, кровяные сгустки плотные, крепко пристают к шерсти и тканям вокруг раны. Вокруг раны развивается воспалительная реакция в виде покраснения и припухлости краев. Края раны в этих случаях зияют вследствие сократительной способности живой ткани. В нормальных условиях вне зоны огнестрельной раны лимфатические узлы содержат очень мало крови, имеют естественную окраску и структуру. При нанесении животным огнестрельного ранения в зоне травмы, регионарные лимфатические узлы становятся покрасневшими и набухшими. Дополнительными признаками прижизненной огнестрельной раны, нанесенной в область головы и шеи, могут служить аспирация крови в легкие или наличие ее в преджелудках или желудке.
- Раны посмертные, как правило, не имеют кровотечений. У посмертных ран края бледные, бескровные и расходятся слабо. В регионарных лимфатических узлах нет покраснения и они не увеличены. В подкожной клетчатке отсутствуют кровоизлияния. Огнестрельные раны, нанесенные в атональном периоде, обычно имеют кровоизлияния только в местах повреждений (пулей, дробью). Они образуются на коже, подкожной клетчатке и мышцах, но имеют небольшие размеры и локализуются лишь в месте травмы тканей, не распространяясь в виде инфильтратов в стороны от повреждения.



Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи

В условиях установления видовой принадлежности мяса тушки пернатой дичи должны поступать на ветеринарный осмотр в оперении.

- **Рябчик** - мелкая птица из семейства тетеревиных средней массой около 400 г. Половой диморфизм выражен слабо. Общий тон оперения у самки и самца серый с черными и поперечными полосками на верхней части тела. Клюв серовато-черный. Типичный обитатель леса. **Мясо рябчика** очень нежное со специфическим запахом и вкусом. Жир белого или слегка желтоватого цвета. Мышечная ткань бледно розового или розового цвета, тонковолокнистая, без видимых прослоек соединительной ткани.
- **Тетерев** - размером с домашнюю курицу, массой 1,0-1,5 кг. Общая окраска оперения у самцов с синим или зеленоватым отливом, у молодых - черная, у самок - рыжеватая с черно-бурыми поперечными полосками. Клюв черный. Цевка оперена до пальцев. Распространен в лесной, лесостепной и степной зонах.
- **Тушки** имеют хорошо развитые, мышцы. Подкожный жир содержится в области гузки, основания шейки и груди. У осенних тетеревов тушки жирные, у весенних и зимних жир отсутствует.
- **Мясо тетерева** красного или темно-красного цвета. На поперечном разрезе мышц области груди видны два резко ограниченных по цвету слоя - наружный темно-красный, толстый и внутренний - менее массивный с бледно-розовым оттенком. Мышцы состоят из довольно толстых волокон со слаборазвитой внутримышечной соединительной тканью. Вкус, аромат мяса и бульона хорошо выражены.





Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи

- **Глухарь** - лесная птица и самая крупная из отряда «куриных». Масса тушек самцов около 4 кг, самок - 2 кг. Окраска оперения у самцов серо-сизая, у самок - бурая.
- **Мясо** у самцов глухаря темно-красного цвета, темное, грубо-волокнистое, у самок и молодых глухарят значительно нежнее, средне-волокнистое. Вкус и запах приятный, специфический.
- **Белая куропатка** - несколько крупнее домашнего голубя, в среднем массой 550-650 г. Цвет оперения зимой чисто-белый и только рулевые перья черные. Весной, летом и осенью - пестрый с преобладанием рыжих тонов. Цевки и пальцы густо оперены. Белая куропатка распространена от Прибалтики до Камчатки.
- **Мясо куропатки** темно-красного цвета, нежной консистенции, тонковолокнистое. Жировые отложения развиты слабо. Вкус и запах специфические.
- **Серая куропатка** - цвет оперения серый, клюв бурый, хвост короткий, масса около 400 г. Преимущественно обитает в степной и лесостепной зонах.
- **Каменная куропатка (кеклик)** - масса тушки самцов около 600 г, самок - 450. Общий тон оперения охристый с розовым оттенком. Распространена в горных районах Закавказья, Средней Азии, Восточного Казахстана, Алтайского края.
- **Бородатая куропатка** - по внешнему виду, размерам и образу жизни почти не отличается от серой, но распространена в южных районах Сибири, в Киргизии, на востоке Казахстана, в Узбекистане.
- **Мясо серой, каменной и бородатой куропаток** розового цвета, нежно-волокнистое, без видимых прослоек соединительной ткани. Мясо очень нежное со слабым привкусом дичи

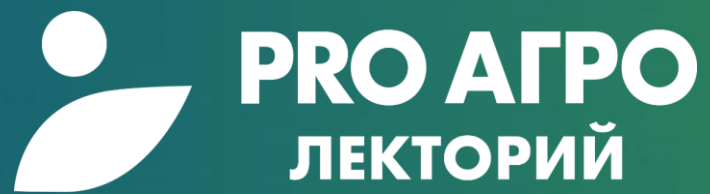




Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи

- **Фазан** - имеет среднюю массу 1,0-1,5 кг. Окраска оперения самки глинисто-бурая, самца - яркая и пестрая с металлическим блеском, голова и шея темно-зеленые или синие. Встречается в южных районах европейской части, Казахстане, Средней Азии, Приамурье и Приморье.
- **Мясо фазана** бледно-розового цвета, нежной консистенции. Принадлежит к виду наиболее ценных диетических продуктов.
- **Перепел** - самая мелкая птица из отряда куриных. Масса тушки около 100 г. Окраска оперения у самцов и самок сходная. В верхней части туловища она охристо-бурая с темными поперечными полосками, брюшко беловатое. Перепел - единственная перелетная птица отряда куриных. Распространен повсеместно.
- **Вальдшнеп** - довольно крупный кулик массой 270-300 г с короткими конечностями и длинным сильным клювом. Верхняя часть тела ржаво-бурая, брюшко беловато-охристое с коричневыми поперечными полосками. Распространен в лесной зоне.
- **Мясо перепела и вальдшнепа** нежное, умеренно сочное, бледно-розового или розово-красного цвета, у перепела имеет значительное отложение жира.
- **Мясо диких уток и гусей** темно-красного цвета, жировые отложения умеренные, равномерно расположенные под кожей по всей тушке.
- **Мясо упитанных птиц** нежное, без видимых прослоек соединительной ткани, приятное на вкус, с ароматом дичи.





Спасибо за внимание!