

**СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К «ПРАВИЛАМ ВЕТСАНЭКСПЕРТИЗЫ» СОГЛАСНО ЗАКОНАМ РФ****THE CURRENT REQUIREMENTS TO THE "RULES OF VETERINARY SANITARY INSPECTION"
IN ACCORDANCE WITH THE LAWS OF THE RUSSIAN FEDERATION**

Ключевые слова: ветеринарная служба, права потребителей, качество и безопасность, ветеринарно-санитарная экспертиза, вынужденный убой, большие животные, возбудитель, пищевые токсикоинфекции и токсикозы, пищевые цели, незаразные болезни, патологические изменения.

Утвержденные в 1983 г. с изменениями и дополнениями, внесенными в 1988 г. «Правила ветсанэкспертизы», не отвечают требованиям федеральных законов: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», защищающих права потребителей от некачественной и опасной продукции. Названные «Правила» были разработаны и утверждены при другой общественно-политической системе. При этом преследовалась задача – в целях экономии максимально использовать для пищевых целей на общих основаниях даже продукты убоя от больных животных. Поэтому «Правилами» продукты убоя от больных животных рекомендовалось выпускать без ограничения, что недопустимо при нынешней общественно-политической системе, когда права и интересы потребителей защищены вышеназванными законами. Даются конкретные предложения по совершенствованию «Правил» в соответствии с принципами защиты интересов и прав потребителей на качественную и безопасную продукцию. Целью является более конкретно обозначить, что мясо больных животных не должно выпускаться без ограничений, тем самым подвергать людей опасности по Законам РФ. В связи с этим мы поставили перед собой задачи: 1) выяснить, какую опасность для потребителя могут представлять продукты убоя больных животных; 2) что они в себе могут содержать опасного для здоровья и неприемлемого для покупателя с санитарно-гигиенической и психологической точки зрения. Положение, когда действующие до настоящего времени «Правила ветсанэкспертизы», не соответствуют целому ряду федеральных законов,

названный документ должен быть кардинально переработан и отвечать реалиям времени.

Keywords: veterinary service, consumers' rights, quality and safety, veterinary and sanitary inspection, compulsory slaughter, sick animals, pathogen, foodborne diseases and toxicosis, food purposes, non-communicable diseases, pathological changes.

The "Rules of Veterinary Sanitary Inspection" adopted in 1983 with amendments and modifications introduced in 1988 do not meet the requirements of the Federal Law "On Protection of Consumers' Rights", "On Food Quality and Safety", "On Sanitary and Epidemiological Safety of Population" which protect the rights of consumers against low-quality and dangerous products. The above "Rules" have been developed and adopted under the different socio-political system. With a view to economy, the task was to use to the full for food purposes even slaughter products from sick animals on a regular basis. Therefore, the "Rules" provided for release of slaughter products from sick animals without any restrictions; this is not possible under the current socio-political system when the rights and interests of consumers are protected by the above laws. This paper makes specific proposals to improve the "Rules" in accordance with the principles of protecting the interests and rights of consumers for quality and safe products. The goal is to more specifically indicate that the meat of sick animals should not be released without restrictions, thereby to expose the danger of people according to the laws of the Russian Federation. In this regard, the following objectives were assigned: 1) to find out how dangerous for the consumer may be products of slaughter of sick animals; 2) what hazardous and unacceptable substances for the buyer from sanitary and psychological view-point such products may contain. It is concluded that in the situation when the operating "Rules of Veterinary Sanitary Inspection" do not conform to a number of federal laws, the above document must be radically reworked and respond to the imperative of the time.

Кроневальд Ольга Васильевна, к.в.н., доцент, каф. микробиологии, эпизоотологии, паразитологии и ветсанэкспертизы, Алтайский государственный аграрный университет. E-mail: ivmagau@mail.ru.

Kronewald Olga Vasilyevna, Cand. Vet. Sci., Assoc. Prof., Chair of Microbiology, Epizootology, Parasitology and Veterinary Inspection, Altai State Agricultural University. E-mail: ivmagau@mail.ru.

Введение

В законе «О ветеринарии» сказано, что одной из главных задач ветеринарной службы является обеспечение безопасности продук-

тов животноводства в ветеринарно-санитарном отношении от заразных болезней общих для человека и животных, а также от пищевых отравлений. Особенно это касается

ветсанэкспертизы и санитарной оценки продуктов уоя больных и вынужденно убитых животных. Действующие «Правила ветсанэкспертизы», которые являются основополагающим документом, на который опираются и руководствуются ветработники страны в вопросах ветсанэкспертизы и санитарной оценки продуктов уоя, в целом ряде случаев без достаточных на то оснований, вопреки логическому врачебному мышлению и научной обоснованности, рекомендуют продукты уоя больных животных выпускать в реализацию без ограничений, т.е. на общих основаниях, приравнивая его тем самым к мясу здоровых животных, что недопустимо. Мясо от больных животных не должно приравниваться к таковому от здоровых животных, оно во всех отношениях неполноценно, а во многих случаях и опасно для здоровья потребителя [1, 2].

Целью является более конкретно обозначить, что мясо больных животных не должно выпускаться без ограничений, тем самым подвергать людей опасности по Законам РФ.

Утвержденные в 1983 г., с изменениями и дополнениями, внесенными в 1988 г., «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясopодуKтов» давно не отвечают требованиям времени, а также букве и духу Законов: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О ветеринарии», которые требуют от производителя полной информации о продукте, в том числе и той, разумеется, что он получен от больных животных.

Названные «Правила» были разработаны и утверждены при другой общественно-политической системе, на принципах приоритета интересов государства над интересами личности. Преследовалась задача – максимально использовать для пищевых целей в экономических интересах без ограничений, на общих основаниях даже продукты уоя от больных животных наряду с мясом от здоровых.

При рыночных отношениях вышеназванные законы защищают интересы потребителя от неумеренных «интересов» частного производителя, поэтому «Правила» должны соответствовать этим законам.

Без ограничений может быть выпущено только мясо от здоровых животных. Однако даже в этом случае полной гарантии безопасности для покупателя мяса дать нельзя, учитывая несовершенство методов предубойной и послеубойной диагностики болезней животных. Продукты же уоя животных, больных как заразными, так и незаразными болезнями всегда потенциально опасны для здоровья человека [3].

В связи с этим поставили перед собой **задачи:**

1) выяснить, какую опасность для потребителя могут представлять продукты уоя больных животных;

2) что они в себе могут содержать опасного для здоровья и неприемлемого для покупателя с санитарно-гигиенической и психологической точки зрения.

Мясо и другие продукты, полученные при убое больного животного, могут содержать в себе:

- возбудителей инфекционных или инвазионных заболеваний, опасных для человека и животных;

- возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов;

- пестициды, антибиотики, ядохимикаты, медикаменты;

- продукты гнилостного распада тканей, токсичные по своей природе и отрицательно влияющие на пищевые достоинства продукта;

- мясо может быть получено от животного в состоянии агонии, которое содержит в себе не выведенные из организма «шлаки» из-за нарушений всех его функций;

- продукты уоя могут иметь визуально невидимые патологоанатомические изменения;

- продукты уоя от больного животного могут быть неприемлемыми для пищевых целей для многих покупателей с психологической точки зрения;

- названные продукты имеют низкое пищевое и вкусовое качество [4].

Между тем действующие «Правила» в целом ряде случаев рекомендуют выпускать продукты уоя больных животных без ограничения не только при незаразных болезнях, но и при инфекционных и паразитарных, даже без требований бактериологического исследования на обсемененность возбудителями пищевых токсикоинфекций и токсикозов.

Так, «Правила ветсанэкспертизы» разрешают выпускать без ограничений, на общих основаниях туши от положительно реагирующих животных на туберкулин в тех случаях, если при послеубойном исследовании не обнаруживаются патизменения в органах и тканях, свойственные туберкулезу. Однако хорошо известно, что в боенской практике, особенно при конвейерной переработке скота, времени на детальное обследование органов недостаточно и квалификация ветработников, осуществляющих послеубойный ветосмотр на убойном конвейере, нередко бывает низкой.

И.А. Кондратьев (1972) на основании литературных данных и собственных исследований установил, что возбудитель туберкулеза у крупного рогатого скота, положительно реагирующего на туберкулин, обнаружива-

ется во внутренних органах и тушах при отсутствии клинических признаков и видимых патологических изменений. При латентной форме туберкулеза микобактерии обнаружены в 10, а при локальной в – 20% случаев. При изучении степени обсеменения мышечной ткани возбудителем он обнаруживал до 2 тыс. микобактерий туберкулеза в 1 г мяса. Поэтому он еще в 1971 г. предлагал ужесточить санитарную оценку мяса при туберкулезе.

Без ограничения «Правила» также разрешают выпускать туши: пораженные псевдотуберкулезом внутренних органов и региональных лимфоузлов; туши КРС и свиней от животных, положительно реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза или патизменений в мышцах и внутренних органах; туши и внутренние органы при инфекционном атрофическом рините свиней, если в них нет дегенеративных изменений; при доброкачественной форме оспы – туши и внутренние органы; туши – при местном поражении зева, носа, гортани, внутренних органов или конечностей некробактериозом; туши и органы от животных, положительно реагирующих при гематологическом исследовании на лейкоз; туши и органы при ценурозе, саркоцистозе; при единичных доброкачественных опухолях и др.

Что же касается санитарной оценки туш при незаразной патологии в таких органах, как легкие, сердце, печень, селезенка, почки, желудок, кишечник и вымя, то в «Правилах ветсанэкспертизы» даются рекомендации по санитарной оценке названных органов при той или иной патологии, а о санитарной оценке туш при этом ничего не говорится. Между тем как незаразная патология во внутренних органах широко распространена, а степень поражения органов различна. При обширных поражениях внутренних органов, как известно, туши в значительной степени подвергаются интравитальному обсеменению микрофлорой, вызывающей пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Следовательно, без бактериологического исследования мяса выпускать его в свободную реализацию, под видом мяса здоровых, это значит, скрывать от потребителя правду о том, что мясо получено все-таки от больных животных, тем самым подвергать риску здоровье потребителя, нарушая тем самым закон «О защите прав потребителя» [5].

Если логически проанализировать все пункты «Правил ветсанэкспертизы», в которых мясо разрешается выпускать без ограничения с точки зрения вышеперечисленных санитарно-гигиенических принципов, не допускающих наличия в мясе неприемлемых для пищевого продукта факторов, то нетрудно прийти к выводу, что «Правила ветсанэкспертизы» не

обеспечивают безопасность и высокие пищевые достоинства продуктов убоя.

Анализ предлагаемых пунктов

На основании вышеизложенного предлагаем пункт 3.1.4.2 изложить в следующей редакции:

«...туши всех видов животных нормальной упитанности при наличии туберкулезного поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или других тканях, а также непораженные органы направляют на выработку мясных хлебов, консервов или проварку с соблюдением требований раздела 11, наружный и внутренний жир перетапливают. Пораженные туберкулезом органы независимо от формы поражения направлять в утилизацию».

Пункт 3.1.4.3 изъять из «Правил» полностью.

Пункт 3.1.4.5 изложить в следующей редакции:

«...с продуктами убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин и при обнаружении туберкулезных поражений в органах и тканях, поступают согласно пункту 3.1.4.2».

В пункте 3.1.5 – псевдотуберкулез, последний абзац изложить в следующей редакции: «...при отсутствии истощения и наличии поражений только во внутренних органах или лимфатических узлах внутренние органы направляют на утилизацию, а мясо подлежит бактериологическому исследованию и с ним поступают согласно пункту 11.3 или 11.5».

Во второй абзац пункта 3.1.8 – бруцеллез – внести следующие изменения: слова «выпускают без ограничений» заменить словами: «подлежит промпереработке на вареные колбасные изделия в обычном режиме».

В пункте 3.1.12 – инфекционный атрофический ринит – последнее предложение изложить в следующей редакции: «...с тушей и внутренними органами после бактериологического исследования на обсемененность возбудителями пищевых токсикоинфекций и токсикозов поступают согласно пункту 11.3 или 11.5».

В пункте 3.1.22 – некробактериоз – в первом предложении вместо слов: «тушу выпускают без ограничений» написать: «...с тушей после бактериологического исследования поступают согласно пункту 11.3 или 11.5» и далее по тексту.

В пункте 3.1.26.3 – лейкоз – последние слова в предложении – «выпускают без ограничений» заменить словами: «перерабатывают на вареные колбасные изделия в обычном режиме».

В пункте 3.2.11 – ценуроз – последние слова: «...выпускают без ограничений» заменить словами: «подвергают бактериологиче-

скому исследованию и поступают с ними согласно пункту 11.3 или 11.5».

Пункт 3.2.12 – саркоцистоз – изложить в следующей редакции: «...при обнаружении в мышцах саркоцист, но при отсутствии в них патологических изменений тушу и органы подвергают промпереработке на вареные колбасные изделия в обычном режиме».

Пункты, начиная от 3.4.1 – легкие, и заканчивая 3.4.8 – вымя, в которых определена санитарная оценка внутренних органов и вымени при различных патологических процессах, в конце каждого из них дополнить рекомендациями по санитарной оценке туш и непораженных органов в зависимости от степени поражения соответствующего органа, характера патологического процесса и патологических изменений в региональных лимфаузлах примерно в следующей редакции: «...тушу при обширном поражении органа и при обнаружении изменений в лимфаузлах пораженного органа подвергают бактериологическому исследованию и поступают с тушами и непораженными органами согласно пункту 11.3. или 11.5» [6-8].

В действующих «Правилах ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» имеются, на наш взгляд, и другие недостатки с точки зрения современных требований.

Вывод

Положение, когда действующие до настоящего времени «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясopодуKтов» не соответствуют целому ряду федеральных законов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов, является нетерпимым, названный документ должен быть кардинально переработан и отвечать реалиям времени.

Библиографический список

1. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. – № 4971-1.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 9 января 1996 г. – № 2 Ф-3.
3. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мя-

сопродуктов. – М.: ВО – Агропромиздат, 1983 г., с изменением и дополнением 1988 г.

4. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением противоэпизоотических (профилактических) мероприятий на предприятиях по убою животных согласно Сан ПиН 2.3.2.1078-01.

5. Ветеринарные правила ВП 13.3.1302-96, 13.4.1318-96, 13.3.1320-96, 13.3.1325-96, 13.3.1310-96.

6. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» принят государственной думой 01.12.1999, одобрен советом Федерации 23.12.1999.

7. Постановление правительства РФ о государственном надзоре и контроле в области качества и безопасности пищевых продуктов от 21.12.2000 – № 987.

8. <http://bestpravo.ru/federalnoge/hgakty/r4n/page> – 2.1. (дата обращения 11.07.2016 г.).

References

1. Zakon RF «O veterinarii» ot 14.05.1993 g. № 4971-1.

2. Zakon RF «O zashchite prav potrebitel'ei» ot 9 yanvarya, 1996 g., № 2 F-3.

3. Pravila veterinarnogo osmotra uboinykh zhivotnykh i vetsanekspertizy myasa i myasoproduktov. – M.: VO Agropromizdat, 1983, s izmeneniam i dopolneniam 1988 g.

4. Programma proizvodstvennogo kontrolya za soblyudeniem sanitarnykh, veterinarnykh pravil i vypolneniem protivoevizooticheskikh (profilakticheskikh) meropriyatii na predpriyatiyakh po uboyu zhivotnykh soglasno San PiN 2.3.2.1078-01.

5. Veterinarnye pravila VP 13.3.1302-96, 13.4.1318-96, 13.3.1320-96, 13.3.1325-96, 13.3.1310-96.

6. Zakon RF «O kachestve i bezopasnosti pishchevykh produktov», prinyat Gosudarstvennoi Dumoi 01.12.1999, odobren Sovetom Federatsii 23.12.1999.

7. Postanovlenie Pravitel'stva RF «O gosudarstvennom nadzore i kontrole v oblasti kachestva i bezopasnosti pishchevykh produktov» ot 21.12.2000 № 987.

8. <http://bestpravo.ru/federalnoge/hgakty/r4n/page-2.1>. (data obrashcheniya 11.07.2016 g.).

