

[ნახე წინა ვერსია](#)

დოკუმენტში გათვალისწინებულია

საქართველოს მთავრობის

06/01/2018 N 303

დადგენილებით შესული ცვლილებები

**საქართველოს მთავრობის  
დადგენილება №444  
2013 წლის 31 დეკემბერი ქ. თბილისი**

**ტექნიკური რეგლამენტის - „საკლავი ცხოველების ვეტერინარული  
შემოწმებისა და ხორცისა და ხორცის პროდუქტების  
ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესების“  
დამტკიცების შესახებ**

**მუხლი 1**

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, 103-ე მუხლის პირველი და მეხუთე ნაწილების და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-12 მუხლის საფუძველზე, დამტკიცდეს თანდართული ტექნიკური რეგლამენტი – „საკლავი ცხოველების ვეტერინარული შემოწმებისა და ხორცის და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესები“.

**მუხლი 2**

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 104-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს კანონის 25-ე მუხლის შესაბამისად, ძალადაკარგულად გამოცხადდეს [„საკლავი ცხოველების ვეტერინარული შემოწმებისა და ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესების დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2005 წლის 11 ოქტომბრის №2-235 ბრძანება](#).

**მუხლი 3**

დადგენილება ამოქმედდეს 2014 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

*ირაკლი ღარიბაშვილი*

## ტექნიკური რეგლამენტი საკლავი ცხოველების ვეტერინარული შემოწმებისა და ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესების შესახებ

### მუხლი 1. გამოყენების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი – „საკლავი ცხოველების ვეტერინარული შემოწმებისა და ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესები“ (შემდგომში – წესები) ადგენს ვეტერინარულ-სანიტარიულ მოთხოვნებს ცხოველის (ფრინველის) მიღების, მისი დაკვლისწინა შემოწმების, ცხოველის (ფრინველის) ტანხორცისა და ორგანოების დაკვლისშემდგომი შემოწმების დროს, ხორცისა და ხორცპროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოების ვეტერინარულ ნორმებს, ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის, ლაბორატორიული გამოკვლევების ჩატარების და, აგრეთვე, გაუვნებლებას დაქვემდებარებული პროდუქციის გადამუშავების წესებს.

2. წინამდებარე წესები გამოიყენება სახელმძღვანელოდ დასაკლავად განკუთვნილი ცხოველის (ფრინველის) მიღების, შენახვის, ტრანსპორტირების, დაკვლისწინა შემოწმების, აგრეთვე ხორცისა და ხორცპროდუქტების (სასურსათო და ტექნიკური პროდუქციის, ცხოველური წარმოშობის საკვების) დამზადების, გადამუშავების, წარმოების, შენახვის, ტრანსპორტირების, რეალიზაციის დროს (შემდგომში – მიმოქცევის ყველა ეტაპზე).

3. წინამდებარე წესები განკუთვნილია შესაბამისი ვეტერინარული სამსახურის (შემდგომში – შესაბამისი სამსახურის) დაწესებულებებისათვის, აგრეთვე სხვა სამსახურებისათვის, რომლებიც უფლებამოსილნი არიან განახორციელონ სახელმწიფო ზედამხედველობა ხორცისა და ხორცპროდუქტების ხარისხსა და უსაფრთხოებაზე.

4. წინამდებარე წესები სავალდებულოა შესასრულებლად სახელმწიფო ადმინისტრაციული ხელისუფლების ორგანოების, ადგილობრივი თვითმმართველობის ორგანოების, ორგანიზაციების, დაწესებულებების, საწარმოებისა და სხვა იურიდიული პირებისათვის (შემდგომში – ორგანიზაციებისათვის), მიუხედავად საკუთრების ფორმისა და უწყებრივი დაქვემდებარებისა, ინდ.მეწარმეებისათვის, თანამდებობის პირებისა და მოქალაქეებისათვის, რომელთა საქმიანობაც ხორციელდება ხორცის პროდუქციის მიმოქცევის სფეროში.

### მუხლი 2. ნორმატიული ბაზა

წესები შემუშავებულია „საერთაშორისო ვეტერინარული კოდექსით“ და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესით.

### მუხლი 3. ტერმინთა განმარტებები

1. ცხოველის ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების უსაფრთხოება – ცხოველის ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების შესაბამისობა ვეტერინარულ და სანიტარიულ წესებთან და ნორმებთან.

2. სასაკლაო საწარმო (ხორცკომბინატი, ფრინველკომბინატი) – შესაბამისი სამსახურის მიერ დარეგისტრირებული სამრეწველო საწარმო, რომელიც არეგულირებს ცხოველების (ფრინველების) დაკვლასა და გადამუშავებას, ხორცის პროდუქტების წარმოებას, შენახვასა და გადამუშავებას ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

ნახე წინა ვერსია

3. ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასება – დასკვნა მეცხოველეობის პროდუქციის გამოყენების შესახებ ვეტსანექსპერტიზის შედეგების მიხედვით.

4. ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა (ვეტ-სანექსპერტიზა, ვსე) – მეცხოველეობის პროდუქციის გამოკვლევათა კომპლექსი ხარისხისა და უსაფრთხოების მაჩვენებლების მიხედვით, რომლებსაც ატარებენ შესაბამისი სამსახურები ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

5. ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმება – ცხოველის (ფრინველის) ტანხორცის, შინაგანი ორგანოებისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების თანმიმდევრული გამოკვლევის სქემა.

6. ხორცის ვეტერინარული დადამღვა – ვეტერინარული დამღის ანაბეჭდის დადება ტანხორცზე, ნახევარტანხორცზე, მეოთხედზე, ლივერზე და დაკვლის სხვა პროდუქტებზე მათი ვეტსანექსპერტიზის ჩატარების შემდეგ.

7. ვეტერინარული მოწმობა (ვეტერინარული სერტიფიკატი) – დადგენილი ფორმის თანმხლები დოკუმენტი, რომელიც გაიცემა ვეტერინარული სამსახურის მიერ მოქმედი წესების შესაბამისად მუნიციპალიტეტის (ქალაქის) ფარგლებს გარეთ გადასაზიდ სახვეტზედამხედველობის კონტროლქვემდებარე ტვირთების პარტიაზე.

8. ვეტერინარული ცნობა – დადგენილი ფორმის თანმხლები დოკუმენტი, რომელიც გაიცემა ვეტერინარული სამსახურის მიერ მოქმედი წესების შესაბამისად მუნიციპალიტეტის (ქალაქის) ფარგლებში გადასაზიდ სახვეტზედამხედველობის კონტროლქვემდებარე ტვირთებზე.

9. ვეტერინარული კონფისკატები – ცხოველის დაკვლის პროდუქტები, რომლებიც ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის შედეგებით მიჩნეულია საკვებად უვარგისად.

10. ვეტერინარული წესები და ნორმები (შემდგომში – ვეტერინარული წესები) – ნორმატიულ-სამართლებრივი აქტები, რომლებიც ადგენენ ვეტერინარულ და ვეტერინარულ-სანიტარიულ მოთხოვნებს (მათ შორის, უსაფრთხოების ვეტერინარულ-სანიტარიულ ნორმატივებს), რომელთა შეუსრულებლობა ქმნის ცხოველთა, მათ შორის, ცხოველებისა და ადამიანისათვის საერთო დაავადებების და საკვებისმიერი მოწამვლის (დაზიანების) წარმოქმნა-გავრცელების საშიშროებას.

11. ვეტერინარულ-სანიტარიული დასკვნა – დოკუმენტი, რომელიც ადასტურებს შესაბამისი ობიექტების, შესაბამისი სამსახურების ზედამხედველობის კონტროლქვემდებარე ტვირთებისა და მათ გადასაზიდად განკუთვნილი სატრანსპორტო საშუალებების ვეტერინარული წესებისადმი შესაბამისობას (შეუსაბამობას).

12. შინაგანი ორგანოები – ტანხორციდან ამოღებული გული, ფილტვები ტრაქეა, ღვიძლი, თირკმლები, საყლაპავი მილი, კუჭი, ნაწლავები, ელენთა, შარდსასქესო ორგანოები.

13. იძულებითი დაკვლა – ავადმყოფი ცხოველების დაკვლა ვეტერინარი სპეციალისტის მითითებითა და კონტროლის ქვეშ ცხოველების დაცემის თავიდან აცილების მიზნით ან მათი მკურნალობის ეკონომიკური მიზანშეუწონლობის გამო.

14. სახელმწიფო ვეტერინარული ზედამხედველობა – საქმიანობა ვეტერინარული კანონმდებლობის დარღვევის თავიდან ასაცილებლად, აღმოსაჩენად და აღსაკვეთად ქვეყნის ტერიტორიაზე ეპიზოოტიური კეთილსაიმედოობის უზრუნველყოფისა და მოსახლეობის ცხოველებისა და ადამიანის დაავადებისაგან დაცვის მიზნით.

ნახე წინა ვერსია

15. დეზინფექცია – ღონისძიება, რომელიც მიმართულია პათოგენური და პირობით პათოგენური მიკროორგანიზმების მოსასპობად და ხელს უწყობს ადამიანისა და ცხოველების ინფექციური დაავადებების პროფილაქტიკას.

16. მეცხოველეობის პროდუქცია – ცხოველური წარმოშობის კვების პროდუქტები, რომლებიც განკუთვნილია ადამიანისა და ცხოველების საკვებად, აგრეთვე ფარმაცევტული და სამრეწველო გამოყენებისათვის.

17. ტანხორცის გასუფთავება – ტანხორცის შიგნითა და გარეთა ზედაპირებიდან შინაგანი ორგანოების ნარჩენების, სისხლის შენადელების, დიაფრაგმის, ტყავის ნარჩენების, დაბეჭილობების, აბსცესების, ჭუჭყის მოცილება.

18. იზოლატორი – სასაკლაო საწარმოს ცხოველთა ბაზის იზოლირებული სათავსი ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო საკლავი ცხოველების განსათავსებლად შესაბამისი სამსახურების გადაწყვეტილებით იმ შემთხვევებში, რომლებიც განსაზღვრულია წინამდებარე წესებით.

19. პირუტყვის კარანტინი – ინფექციურ დაავადებაზე საექვო პირუტყვის დაყოვნება (გაჩერება) დაავადების წარმოშობისა და გავრცელების თავიდან ასაცილებელი ღონისძიებების გატარებით.

20. საკარანტინო ეზო (საკარანტინო სათავსო) – სასაკლაო საწარმოს ცხოველთა ბაზის იზოლირებული სათავსო (ეზო).

21. ცხოველური წარმოშობის საკვები ფქვილი – ვეტსანზედამხედველობის მიერ საკვებ ფქვილად გადასამუშავებლად დაშვებული, არასასურსათო ცილოვანი ნარჩენებისაგან, კონფისკატებისაგან, დაბალი კვებითი ღირებულების სუბპროდუქტებისაგან, ცხოველთა ლეშებისაგან მიღებული პროდუქტი.

22. ლივერი – ტანხორციდან ამოღებული გული, ფილტვები, ტრაქეა, ღვიძლი, დიაფრაგმა მათი ბუნებრივი ურთიერთკავშირის დაურღვევლად. ღორების ტანხორციდან, გარდა ამისა, იღებენ ენას, ხახასა და ხორხთან ერთად.

23. ხორციანი ნახევარფაბრიკატები – კულინარიული დამუშავებისათვის მომზადებული ხორციანი პროდუქტები.

24. ხორციანი პროდუქტები (ხორცპროდუქტები) – ხორცის ტექნოლოგიური გადამუშავების შედეგად მიღებული პროდუქტები.

25. ხორცი – ტანხორცი ან მისი ნაწილი, რომელიც წარმოადგენს კუნთოვანი, ცხიმოვანი, შემაერთებული ქსოვილებისა და ძვლების (ან მათ გარეშე) ერთობლიობას.

26. ხორცის გადამამუშავებელი საწარმო – სამრეწველო საწარმო, რომელიც ახორციელებს ხორცისა და ცხოველთა დაკვლის სხვა პროდუქტების გადამამუშავებას, ხორცის პროდუქტების წარმოებას, შენახვასა და რეალიზაციას ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

27. ნორმატიული დოკუმენტები – სახელმწიფო სტანდარტები, სანიტარიული და ვეტერინარიული წესები და ნორმები, რომლებიც ადგენენ მოთხოვნებს საკვები პროდუქტების, მასალებისა და ნაწარმების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი, მათი ხარისხისა და უსაფრთხოების კონტროლის, დამზადების, შენახვის, გადაზიდვის, რეალიზაციისა და გამოყენების, უხარისხო, საშიში კვების პროდუქტების, მასალებისა და ნაწარმის უტილიზაციის ან განადგურების პირობებისადმი.

28. გაუვნებლება – ცხოველთა დაკვლის პროდუქტების სანიტარიულ-ტექნიკური დამუშავება (მოხარშვა, დამარილება, გაყინვა და ა.შ.), რაც უზრუნველყოფს მათ უსაფრთხოებას ადამიანისა და ცხოველებისათვის.



ნახე წინა ვერსია

29. მეცხოველეობის პროდუქციის მიმოქცევა – განზოგადებული ცნება საქმიანობისა, რომელიც მოიცავს ცხოველების დაკვლას, თევზისა და სხვა ჰიდრობიონტების რეწვას (ჭერას), მეცხოველეობის პროდუქციის დამზადებას, გადამამუშავებას, წარმოებას, შენახვას, ტრანსპორტირებასა და რეალიზაციას.

30. ცხოველის (ფრინველის) მოწამვლა – ცხოველის (ფრინველის) დაავადება, რომელიც გამოწვეულია ორგანიზმში ანთროპოგენური ან ბუნებრივი წარმოშობის შხამებისა და ტოქსინების მოხვედრით.

31. ცხოველების პარტია – ერთი სახის ცხოველების ნებისმიერი ოდენობა ერთდროულად მიყვანილი სასაკლაო საწარმოში ერთი სატრანსპორტო საშუალებითა და დადგენილი ფორმის დოკუმენტების თანხლებით.

32. სამამულო წარმოების პროდუქციის პარტია – ერთ საწარმოში ერთ ცვლაში დამზადებული ერთგვაროვანი პროდუქციის ნებისმიერი რაოდენობა, რომელსაც თან ახლავს დადგენილი ფორმის ვეტერინარული დოკუმენტები.

33. იმპორტული წარმოშობის პროდუქციის პარტია – ერთგვაროვანი პროდუქტის ნებისმიერი რაოდენობა, რომელიც ერთდროულად არის შემოტანილი ერთი სახეობის ტრანსპორტით და თან ახლავს დოკუმენტების ერთი კომპლექტი (ვეტმოწმობა, ხარისხის მოწმობა).

34. ნახევარტანხორცი – ტანხორცის ორი ნახევრიდან თითოეული, სიმეტრიულად გაყოფილი ხერხემლის გასწვრივ.

35. დაკვლისწინა გაჩერება – ცხოველების შენახვა დაკვლის წინ კვების გარეშე გარკვეული დროის განმავლობაში კუჭნაწლავის ტრაქტის შიგთავსისაგან განთავისუფლების მიზნით.

36. ცხოველების დაკვლისწინა ვეტერინარული შემოწმება – ცხოველების კლინიკური მდგომარეობის გარეგანი გამოკვლევა, რომელსაც ატარებს ვეტერინარი ექიმი (ვეტერინარი ფერშალი) დაკვლის წინ.

37. ადამიანების საკვებად განკუთვნილი ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები – ხორცი, შინაგანი ორგანოები და სხვა სუბპროდუქტები, ხორცის პროდუქტები, კვერცხი, კვერცხის პროდუქტები, რძე, რძის პროდუქტები.

38. ფარმაცევტიკაში გამოსაყენებლად განკუთვნილი ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები – ორგანოები, ჯირკვლები, ქსოვილები და ცხოველების ორგანული სითხეები, რომლებიც გამოიყენება ფარმაცევტული პროდუქტების დასამზადებლად.

39. სამრეწველო გამოყენებისათვის განკუთვნილი ცხოველური წარმოშობის პროდუქტები – ტყავი, ბეწვი, მატყლი, თმა, ჯაგარი, ბუმბული, რქები და ჩლიქები, ძვლები, სისხლი, ნაწლავები, აგრეთვე რძის პროდუქტები, რომლებიც განკუთვნილია მრეწველობაში გამოსაყენებლად.

40. სამრეწველო გადამამუშავება – სასაკლაო ან ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად ხორცის ნედლეულისაგან ხორცის პროდუქტების (ძეხვის ნაწარმის, შაშხელის, კონსერვების) წარმოება.

41. სანიტარული სასაკლაო – მეურნეობაში ან სასაკლაო საწარმოში იზოლირებული სათავსების კომპლექსი, რომელიც განკუთვნილია ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო, აგრეთვე გაურკვეველი ეტიოლოგიის ავადმყოფობით დაავადებული ცხოველების გადასამუშავებლად.

ნახე წინა ვერსია

42. ცხოველთა ბაზა – განცალკევებული სათავსი (მოედანი) სასაკლაო საწარმოს ტერიტორიაზე საკლავი ცხოველების მისაღებად, განსათავსებლად, ვეტერინარული შემოწმებისათვის, დასახარისხებლად და დასასვენებლად.

43. სია „ა“ – სია გადამდები დაავადებებისა, რომლებსაც აქვს ქვეყნის საზღვრებს გარეთ ძალიან სწრაფად გავრცელების უნარი და შეუძლია გამოიწვიოს სერიოზული სოციალურ-ეკონომიკური შედეგები ან რომლებიც საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის და დიდად მნიშვნელოვანი – ცხოველებითა და მეცხოველეობის პროდუქტებით საერთაშორისო ვაჭრობის სფეროში.

44. სია „ბ“ – სია გადამდები დაავადებების, რომლებსაც აქვს სოციალურ-ეკონომიკური მნიშვნელობა და (ან) რომლებიც საშიშია ადამიანის ჯანმრთელობისათვის ქვეყნის ფარგლებში და მნიშვნელოვანი – ცხოველებითა და მეცხოველეობის პროდუქტებით საერთაშორისო ვაჭრობაში..

45. სუბპროდუქტები – შინაგანი ორგანოები, თავი, კუდი, ფეხები, ცური, ხორცის ჩამონაჭრები, რომლებიც მიიღება პირუტყვის გადამამუშავებისას. იყოფა ხორციან (ლივერი, ტვინი, ენა, ელენთა, თირკმლები, ცური, საყლაპავის ხორცი, ხორცის ჩამონაჭრები), ლორწოვან (ფაშვი ბადურით, საქონლისა და ცხვრის მაჭიკი, საქონლის წიგნარა, ღორისა და ცხენის კუჭები), ხორცძვლიან (თავები და კუდები ღორების გარდა) და ბეწვიან (ღორის და ცხვრის თავები ტყავიანად, ღორის კუდები, საქონლისა და ღორის ფეხები, საქონლისა და ცხენის საბორკილე სახსარი და ტუჩები, ყურები) სუბპროდუქტებად.

46. ტანხორცი (ფეშხო) – ხორცი ძვლებზე, რომელიც მიიღება ცხოველის დაკვლისას გატყავების, შინაგანი ორგანოების ამოღების, თავისა და ფეხების მოცილების შემდეგ. ღორის ტანხორცი შეიძლება იყოს ტყავში, თავიანად და უკანა ფეხებით.

47. ფრინველის ტანხორცი – დაკლული და სისხლისაგან დაცლილი ფრინველი, რომლისგანაც მოცილებულია ფრთა-ბუმბული.

48. გამოუშიგნავი ფრინველის ტანხორცი – ფრინველის ტანხორცი მოუცილებელი შინაგანი ორგანოებით, თავითა და კიდურებით.

49. ნახევრად გამოშიგნული ფრინველის ტანხორცი – ფრინველის ტანხორცი მოცილებული ნაწლავებით.

50. გამოშიგნული ფრინველის ტანხორცი – ფრინველის ტანხორცი, რომელსაც მოცილებული აქვს ყველა შინაგანი ორგანო, თავი კისრის მეორე მალაზე, ფეხები საჭენებელ სახსარზე, კისერი (უტყავოდ).

51. საკლავი ცხოველი (ფრინველი) – გადასამუშავებლად განკუთვნილი სასოფლო-სამეურნეო ცხოველი (ფრინველი).

52. სასაკლაო პუნქტი – ცხოველების გადასამუშავებლად მოწყობილი სათავსი (დამოუკიდებელი ან მეურნეობაში), რომელიც პასუხობს ვეტერინარულ და სანიტარულ მოთხოვნებს.

53. განადგურება – ცხოველების ლეშებისა და კონფისკატების დაწვა ან ბიოთერმულ ორმოებში ჩამარხვა.

54. უტილიზაცია – ცხოველების ლეშებისა და ვეტერინარული კონფისკატების გადამამუშავება უვნებელ ტექნიკურ და საკვებ პროდუქტებად.

55. მაცივარი (მაცივარკომბინატი) – მეცხოველეობის პროდუქციის დაბალ ტემპერატურაზე შესანახად განკუთვნილი საწარმო, რომლის აღჭურვილობა და ფუნქციონირება პასუხობს ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს.

[ნახე წინა ვერსია](#)

#### **მუხლი 4. ზოგადი დებულებები**

1. ყველა სახის სასოფლო-სამეურნეო ცხოველისა და ფრინველის სახორცედ დაკვლა მათი რეალიზაციის მიზნით დაიშვება მხოლოდ ვეტერინარულ-სანიტარიული ზედამხედველობის ქვეშ. სახორცედ დაკვლის წინ ცხოველი და ფრინველი ექვემდებარება ვეტერინარულ შემოწმებას, ხოლო ხორცი და დაკვლის სხვა პროდუქტები რეალიზაციის წინ – ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას. იმ ხორცისა და ცხოველის დაკვლის სხვა პროდუქტების რეალიზაცია და გამოყენება, რომელთაც არ გაუვლია ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა, აკრძალულია.

2. ცხოველის (ფრინველის) დაკვლისწინა ვეტერინარულ შემოწმებასა და ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ატარებენ შესაბამისი სამსახურების ვეტერინარი ექიმები, რომელთაც გაიარეს ატესტაცია დადგენილი წესით და მიღებული აქვთ შესაბამისი სერტიფიკატი.

3. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის ჩატარების შემდეგ ვეტერინარი ექიმები ახდენენ მათ ვეტერინარულ დადამღვას მოქმედი ინსტრუქციის შესაბამისად, აგრეთვე გასცემენ დასკვნებს პროდუქციის გამოყენების შესახებ.

4. ვეტერინარი ექიმები პასუხს აგებენ ხორცსა და ხორცპროდუქტებზე ჩატარებული ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის ხარისხზე მოქმედი კანონის შესაბამისად.

5. საზღვარგარეთ შესყიდული ხორცი და ხორცპროდუქტები უნდა შეესაბამებოდეს ვეტერინარულ წესებსა და ნორმებს, აგრეთვე ადამიანებისა და ცხოველებისათვის უსაფრთხოებისა და უვნებლობის ვეტერინარულ-სანიტარიულ მოთხოვნებს.

6. წინამდებარე წესების შესრულებაზე პასუხისმგებლობა ეკისრებათ ვეტერინარ სპეციალისტებს, ორგანიზაციების ხელმძღვანელებს, რომლებიც ახორციელებენ პირუტყვის (ფრინველის) დაკვლას, მათი დაკვლის პროდუქტების გადამუშავებას, შენახვასა და რეალიზაციას, აგრეთვე მოქალაქეებს – ცხოველების (ფრინველის) და ცხოველური წარმოშობის პროდუქტების მფლობელებს.

#### **მუხლი 5. ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნები ცხოველების დამზადების, ტრანსპორტირებისა და დაკვლისწინა შენახვის დროს**

1. საკლავი ცხოველების კატეგორიას მიეკუთვნებიან: მსხვილფეხა პირუტყვი (მათ შორის, იაკი, კამეჩი), ღორი, ცხვარი, თხა, ირემი, ცხენი, ვირი, ჯორი, აქლემი, ბოცვერი, ნუტრია, ქათამი, იხვი, ბატი, ინდაური, ციცარი და მწყერი.

2. დაუშვებელია დაავადებული ცხოველების სახორცედ დაკვლა ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის ვეტერინარ ექიმთან შეთანხმების გარეშე.

3. სახორცედ დასაკლავად დაიშვება:

ა) ჯანმრთელი ცხოველები;

ბ) ავადმყოფი ან გადამდებ სნეულებებზე საექვო, აგრეთვე დაღუპვის საფრთხის ქვეშ მყოფი (ტრავმები, დამწვრობები, რადიოაქტიური დასხივება, მოტეხილობები და სხვა) ცხოველები წინამდებარე წესებით გათვალისწინებულ შემთხვევებში;

გ) შემდეგი გადამდები სნეულებებით დაავადებული ცხოველები, რომლებიც ექვემდებარებიან გამოწუნებას: მსხვილფეხა პირუტყვის კონტაგიოზური



ნახე წინა ვერსია

პლევროპნევმონია, ტუბერკულოზი (კლინიკურად ავადმყოფები და ტუბერკულინზე დადებითად მორეაგირენი), ბრუცელოზი (კლინიკურად ავადმყოფები და სეროლოგიური ან ალერგიული გამოკვლევებისას დადებითად მორეაგირენი), ყოჩების ინფექციური ეპიდემიტი, მსხვილფეხა პირუტყვის ლეიკოზი, ცხენების ინფექციური ანემია, ცხენების ინფექციური ენცეფალომიელიტი, ღორების კლასიკური ჭირი, ქათმების პასტერელოზი (ქოლერა), ფრინველის ყვავილდიფტერიტი, ფრინვე-ლის ინფექციური ლარინგოტრაქეიტი;

გ.ა) ამ ცხოველების დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცი და სხვა პროდუქტები გამოიყენება წინამდებარე წესების, აგრეთვე აღნიშნულ დაავადებებთან ბრძოლის მოქმედი წესებისა და ინსტრუქციების მოთხოვნათა შესაბამისად;

გ.ბ) ამ დაავადებების (გარდა ტუბერკულოზისა და ბრუცელოზისა) პირველი შემთხვევების გამოვლინებისას ქვეყნის მთავარი სახელმწიფო ვეტერინარი ინსპექტორის ან მისი მოადგილის მითითებით ავადმყოფი ცხოველები შეიძლება განადგურდნენ ისე, რომ მათი ხორცი და დაკვლის სხვა პროდუქტები არ იქნეს გამოყენებული საკვებად.

4. აკრძალულია ცხოველთა სახორცედ დაკვლა და განადგურებას ექვემდებარებიან:

ა) ჯილეხით (ციმბირული წყლულით), ემფიზემური კარბუნკულით, მსხვილფეხა პირუტყვის ჭირით, ღრუბლისებური ენცეფალოპათიით, აქლემის ჭირით, ცოფით, გამეშებით, ავთვისებიანი შეშუპებით, ბრადზოტით, ენტეროტოქსემიით, ცხვრის სკრეპით, ცხვრის კატარული ცხელებით (ბლუტანგით), ღორების აფრიკული ჭირით, ტულარემიით, ბოტულიზმით, ქოთაოთი, ეპიზოოტიური ლიმფანგოიტი, ერთჩლიქიანების აფრიკული ჭირით, მელიოიდოზით (ცრუ ცოფით), ბოცვრების მიქსომატოზითა და ჰემორაგიული დაავადებით, ფრინველის გრიპით, ორნითოზითა და ნიუკასლის დაავადებით, წვრილ მცოხნავთა ჭირით, რიფტის ველის ცხელებით, ჰიდროპერიკარდიტით, თხის ართრიტენცეფალიტით, ცხენების კონტაგიოზური მეტრიტით, ცხენების დაგრილების დაავადებითა და ვირუსული ართრიტით, ცხენების ვენესუელური ენცეფალომიელიტით, იაპონური ენცეფალიტით, თურქულით (დაავადების პირველი შემთხვევებისას კეთილსაიმედო ადგილებში) დაავადებული ან დაავადებაზე საექვო ცხოველები;

ბ) აგონიის მდგომარეობაში მყოფი მყოფი ცხოველები. აგონიის მდგომარეობას ადგენს ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის ვეტერინარი ექიმი;

5. აკრძალულია სასაკლავო საწარმოში გაიგზავნოს:

ა) ჯილეხის (ციმბირული წყლულის) საწინააღმდეგო შრატით ნამკურნალევი ცხოველები მკურნალობიდან 14 დღის გასვლამდე; ვაქცინირებული ცხოველები ვაქცინების გამოყენების დარიგებებში მითითებული ვადების გასვლამდე. იძულებით შემთხვევებში ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის ვეტერინარი ექიმის ნებართვით ცხოველებს კლავენ აცრაზე რეაქციის (გართულების) არარსებობისას და სხეულის ნორმალური ტემპერატურის პირობებში;

ბ) 14 დღეზე ნაკლები ასაკის ცხოველები;

გ) კენტჩლიქიანები (ცხენი, ვირი, ჯორი და სხვა), რომელთაც არ ჩატარებიათ მალეინიზაცია;

დ) ცხოველები ავადმყოფობის დაუდგენელი დიაგნოზით, რომელთაც აქვთ სხეულის მაღალი ან დაბალი ტემპერატურა;



ნახე წინა ვერსია

ე) ცხოველები, რომლებმაც მიიღეს ანტიბიოტიკები, ანტიჰელმინთიკები და სხვა პრეპარატები სამკურნალო და (ან) პროფილაქტიკური მიზნით იმ ვადის გასვლამდე, რომელიც მითითებულია მათი გამოყენების შესახებ დარიგებებში;

ვ) პესტიციდებით დამუშავებული ცხოველები იმ ვადის გასვლამდე, რომელიც მითითებულია მათი გამოყენების შესახებ დარიგებებში;

ზ) ცხოველები – 30 დღის, ხოლო ფრინველი – 10 დღის გასვლამდე მათთვის თევზის, თევზის ნარჩენებისა და თევზის ფქვილის უკანასკნელად მიცემიდან;

თ) ცხოველები, რომლებსაც შეყვანილი ჰქონდათ ჰორმონალური პრეპარატები ორგანიზმიდან მათი სრული გამოსვლის ვადის ამოწურვამდე, რომელიც მითითებულია მათი გამოყენების შესახებ დარიგებებში;

ი) ფრინველი, რომელსაც აღენიშნება შემდეგი სიმპტომები: აზურძგნული ბუმბული; ბიბილოს, თავის სინუსებისა და სახსრების შესივება; გამონადენი ცხვირიდან, თვალებიდან, პირიდან; ფაღარათი; გამონაყარი ბიბილოსა და საყურეებზე. ასეთ ფრინველს კლავენ და გადაამუშავებენ იმ მეურნეობაში, სადაც ისინი გამოზარდეს.

6. ცხოველების დამზადება და დასაკლავად გაყვანა სასაკლავო საწარმოებში დაიშვება მხოლოდ სახელმწიფო ვეტსანზედამხედველობის ორგანოების მიერ გაცემული შესაბამისი ვეტერინარული მოწმობის (ფორმა №1) ან ცნობის თანხლებით, რომელიც ადასტურებს, რომ ცხოველები გამოდიან განსაკუთრებით საშიში და საკარანტინო დაავადებების მიმართ კეთილსაიმედო ადგილებიდან.

7. სასაკლავო საწარმოში გაგზავნის წინ ცხოველებს მეურნეობაში უტარდება ვეტერინარიული შემოწმება ამორჩევითი თერმომეტრით ვეტერინარი ექიმის (ფერშლის) შეხედულებისამებრ. გადარჩეულ ცხოველებს გამოაცალკეებენ საერთო სულადობიდან და ამზადებენ ჩასატვირთად და სასაკლავო საწარმოში ტრანსპორტირებისათვის.

8. ცხოველები დასაკლავად უნდა გაიგზავნონ არაუგვიანეს 5 საათისა სასაკლავო საწარმოში მიღებიდან. მეურნეობაში მათ აჩერებენ საკვების მიუცემლად: მსხვილფეხა და წვრილფეხა პირუტყვს, აქლემებსა და ირმებს – არანაკლებ 15 საათის, ღორებს – 5 საათის, ბოცვერებსა და ნუტრიებს – 12 საათის განმავლობაში.

9. დასაკლავად გაგზავნის წინ მეურნეობაში ფრინველს აჩერებენ საკვების გარეშე (ტრანსპორტირების დროის გათვალისწინებით): ქათმებს, წიწილებს, ციცრებს, ინდაურებს, მწყერებს – 8, იხვებსა და ბატებს – 6 საათის განმავლობაში. ფრინველი მეურნეობაში დაკვლისწინა გაჩერების გარეშე დასაკლავად არ იგზავნება.

10. მეურნეობაში ცხოველების დაკვლისწინა გაჩერების ვადა მითითებული უნდა იყოს სასაქონლო-სატრანსპორტო ზედნადებში.

11. თუ ცხოველების დაკვლისწინა გაჩერება არ მოხდა მეურნეობაში, მაშინ ეს ხდება სასაკლავო საწარმოში ზემოთ აღნიშნულ ვადებში.

12. ცხენების, ვირების, ჯორებისა და აქლემების დაკვლისწინა გაჩერების ხანგრძლივობა სასაკლავო საწარმოში უნდა იყოს არანაკლებ 24 საათისა (მალინიზაციის შედეგებამდე).

13. ცხოველებს, რომლებსაც აქვთ დაღლილობის ნიშნები, ასვენებენ 48 საათის განმავლობაში, კვებავენ და არწყულებენ, ხოლო შემდგომში მათ ექცევიან ისევე, როგორც ზემოთ არის აღნიშნული.

14. ხბოებსა და გოჭებს დასაკლავად აგზავნიან მათი მიღებიდან 6 საათის შემდეგ.

ნახე წინა ვერსია

15. დასაკლავად გასაგზავნი ცხოველების თითოეულ პარტიაზე გაიცემა ვეტერინარული მოწმობა ფორმა №1 (რაიონის ფარგლებში – ვეტერინარული ცნობა) მოწმობის (ცნობის) ფორმით გათვალისწინებული ყველა მონაცემის ჩვენებით, მათ შორის, მონაცემებისა გეგმური დიაგნოსტიკური გამოკვლევებისა და გადამდები დაავადებების მიმართ ცხოველების კეთილსაიმედოობის შესახებ, აგრეთვე ანტიბიოტიკების, ჰორმონალური და მასტიმულირებული პრეპარატების გამოყენების უკანასკნელი თარიღებით.

16. შემდგომი გამოზრდისა და სუქებისათვის გამოუსადეგარ, ტრავმული დაზიანებების მქონე, არაგადამდები დაავადებებით ავადმყოფ, მაგრამ სხეულის ნორმალური ტემპერატურის მქონე ცხოველებს დასაკლავად აგზავნიან ცალკე პარტიებად.

17. ბრუცელოზზე, ტუბერკულოზზე, ლეიკოზზე, ლეპტოსპიროზზე, ლისტერიოზზე გამოკვლევისას დადებითად მორეაგირე, კლასიკური ჭირით, ერიზიპელოიდით (წითელი ქარით) დაავადებული ღორებისა და სხვა ისეთი ავადმყოფობებით დაავადებული ცხოველების, რომელთა გამოვლინების შემთხვევებში ხორცი გაუვნებლების შემდეგ დაიშვება საკვებად გამოსაყენებლად, ხორცკომბინატში გაგზავნა შეიძლება მხოლოდ შესაბამისი სამსახურის ზედამხედველობის ქვეშ. შესაბამისი სამსახურივე ადგენს გადაყვანის წესებსა და შესაბამის ვეტერინარულ-სანიტარიულ ღონისძიებებს, რომლებიც აუცილებელია დავიცვათ ცხოველების ტრანსპორტირების, დაკვლისა და გადამუშავების დროს.

18. სასაკლაო საწარმოში ცხოველები მიჰყავთ ნებისმიერი ტრანსპორტით ან გადარეკვით მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

აკრძალულია ერთი სატრანსპორტო საშუალებით ავადმყოფი და ჯანმრთელი ცხოველების (ფრინველის) გადაყვანა.

19. მეურნეობის ვეტერინარი ექიმი აკონტროლებს დასაკლავი ცხოველების დამზადების, ჩატვირთვის, ტრანსპორტირებისა და გადმოტვირთვის წესს. გადმოტვირთვის დამთავრების, სასაქონლო-სატრანსპორტო ზედნადების გაფორმებისა და მხარეების მიერ ხელმოწერის მომენტიდან ცხოველები ითვლებიან მიღებულად და პასუხისმგებლობას მათ შენახვაზე იღებს ხორცკომბინატი (სასაკლაო).

20. სასაკლაო საწარმოში ცხოველების პარტიის შემოსვლისთანავე ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის ვეტერინარი ექიმი ამოწმებს ვეტერინარული მოწმობის (ვეტერინარული ცნობის) გაფორმების სისწორეს, აგრეთვე ცხოველთა ვეტერინარულ დოკუმენტში აღნიშნული რაოდენობის შესაბამისობას ფაქტობრივთან, შემდეგ იძლევა მითითებებს ცხოველების გადმოტვირთვისა და საწარმოს ბაზებზე მათი განლაგების წესის შესახებ, ატარებს სულადობრივ ვეტერინარულ შემოწმებას (აუცილებლობის შემთხვევაში – თერმომეტრისადაც) და აწესებს ვეტერინარულ დაკვირვებას ამ ცხოველებზე

21. სასაკლაო საწარმოში შემოსულ ფრინველს მიღების შემდეგ გზავნიან დასაკლავად. მისი 12 საათზე მეტი ხნით დაყოვნების შემთხვევაში ატარებენ განმეორებით ვეტერინარულ შემოწმებას (დაკვლის წინ).

22. ცხენები, ვირები, ჯორები და აქლემები ექვემდებარებიან განმეორებით შემოწმებასა და გამოკვლევას ქოთაოზე (ერთჯერადი ოფთალმომალეინიზაციის მეთოდით ან სისხლის შრატის ანალიზით აგლუტინაციის პლასტიკური რეაქციით).

ნახე წინა ვერსია

23. მალეინზე მორეაგირე ცხოველები ექვემდებარებიან მოსპობას, ხოლო სისხლის შრატის გამოკვლევისას აგლუტინაციის რეაქციით დადებითად მორეაგირეებს დიაგნოზის დასაზუსტებლად იკვლევენ კანქვეშა მალეინური სინჯის გამოყენებით. კანქვეშა მალეინური სინჯის უარყოფითი შედეგებისას ცხოველებს თვლიან კეთილსაიმედოდ ქოთაოს მიმართ და გზავნიან დასაკლავად.

24. სასაკლავო საწარმოში ცხოველების წინასწარი მალეინიზაციის გარეშე დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში.

25. პარტიას, რომელშიც აღმოჩენილია გადამდები დაავადებებით ავადმყოფი, აგონიურ მდგომარეობაში მყოფი, იძულებით დაკლული ცხოველები და ლეშები, ან ცხოველთა ვეტერინარულ მოწმობაში (ვეტერინარულ ცნობაში) აღნიშნულთან შეუსაბამო რაოდენობა, აკარანტინებენ დიაგნოზის ან შეუსაბამობის მიზეზების დადგენამდე, მაგრამ არაუმეტეს სამი დღეღამისა.

26. სატრანსპორტო საშუალებებში აღმოჩენილ ცხოველების ლეშებს არ ჩამოტვირთავენ. დაღუპული ცხოველების ჯილეხით (ციმბირული წყლულით) დაავადებების ვერსიის გამორიცხვის შემდეგ მათ ლეშებს გზავნიან საუტილიზაციოდ სახვეტზედამხედველობის ორგანოების მიერ მითითებულ ადგილებში. ლეშები საუტილიზაციოდ გადააქვს პირუტყვის მოცემული პარტიის მფლობელს სახვეტზედამხედველობის ორგანოების კონტროლქვეშ.

27. სასაკლავო საწარმოები ვალდებული არიან მიიღონ ცხოველები, არაუგვიანეს 2 საათისა მათი მოყვანიდან. მიღებულ პირუტყვს ჯგუფებად (მეურნეობებისა და მფლობელების მიხედვით) ათავსებენ შესარეკებში. ზრდასრულ დაუკოდავ მამრებს (ბულები, კერატები, ულაყები) განათავსებენ თითო-თითოდ.

28. დასაკლავად შემოსული ცხოველების გაყვანა და გატანა ხორცკომბინატებისა და ფრინველკომბინატების ტერიტორიებიდან აკრძალულია.

29. ტუბერკულოზზე, ბრუცელოზზე გამოკვლევისას დადებითად მორეაგირე ცხოველების დასაკლავად მიყვანისას, აგრეთვე იმ შემთხვევებში, როდესაც ავადმყოფი ან დაავადებაზე საეჭვო ცხოველების (ფრინველების) დაკვლა ნებადართულია ცხოველთა დაავადებებთან ბრძოლის მოქმედი ინსტრუქციებითა და წინამდებარე წესებით, მათ იღებენ ცალკე ჯანმრთელი ცხოველებისაგან და გზავნიან სანიტარიულ სასაკლავოზე. სანიტარიული სასაკლავო უქონლობისას ასეთ ცხოველებს კლავენ საწარმოს დასაკლავ საამქროში ცვლის ბოლოს ან ცალკე დანიშნულ დღეს.

30. ცხოველების დაკვლის დამთავრების შემდეგ ატარებენ დეზინფექციას მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

31. გზაში ან სასაკლავო საწარმოში მიღებისას ჯილეხით (ციმბირული წყლულით) დაავადებული ცხოველების გამოვლენის შემთხვევაში მთლიან პარტიას უტარებენ ვეტერინარულ შემოწმებასა და სულადობრივ თერმომეტრიას.

32. დაავადების ნიშნების არმქონე და სხეულის ნორმალურ ტემპერატურიან მსხვილფეხა პირუტყვს, ცხვარს, თხას, აქლემს, ცხენს, ირემს აკარანტინებენ, უკეთებენ მათ ჯილეხის საწინააღმდეგო შრატს პროფილაქტიკური დოზით და აწესებენ მათზე ვეტერინარიულ ზედამხედველობას ყოველდღიური თერმომეტრიით ვეტერინარი ექიმის შეხედულების მიხედვით. იმუნიზაციიდან სამი დღე-ღამის გასვლის შემდეგ დაკარანტინებულ პირუტყვს უტარებენ სულადობრივ თერმომეტრიას და სხეულის ნორმალური ტემპერატურის მქონე ცხოველებს გზავნიან სანიტარიულ სასაკლავოზე.



ნახე წინა ვერსია

ლორებს დაავადების კლინიკური ნიშნების გარეშე და სხეულის ნორმალური ტემპერატურით ასევე გზავნიან სანიტარიულ სასაკლაოზე.

33. დაავადების კლინიკური ნიშნების მქონე ყველა სახის ცხოველებს დაუყოვნებლივ ათავსებენ იზოლატორში და მკურნალობენ. თუკი მკურნალობის დაწყებიდან 14 დღის შემდეგ მათი სხეულის ტემპერატურა ნორმალური იქნება, ცხოველებს გზავნიან სანიტარიულ სასაკლაოზე.

34. ჯილეხით დაავადების ან დაცემის შემთხვევების დადგენისას იმ ცხოველებში, რომლებიც უკვე იმყოფებიან დაკვლისწინა შესანახ ბაგებში ან მიწოდებულნი არიან დასაკლავად, იქცევიან ისე, როგორც ამავე მუხლის 31-ე, 32-ე და 33-ე პუნქტებშია აღნიშნული.

35. სასაკლაო საწარმოში მსხვილფეხა პირუტყვის ემფიზემური კარბუნკულით დაავადების ან ამ ავადმყოფობით ცხოველების დაცემის შემთხვევაში ამ პარტიის ყველა ცხოველს უტარდება ვეტერინარიული შემოწმება. ცხოველებს დაავადების კლინიკური ნიშნების გარეშე და სხეულის ნორმალური ტემპერატურით გზავნიან დაუყოვნებლივ დასაკლავად ცალკე პარტიად, ხოლო ავადმყოფებს ათავსებენ იზოლირებულად და მკურნალობენ. გამოჯანმრთელებულ ცხოველებს აჩერებენ 14 დღე-ღამის განმავლობაში სხეულის ნორმალური ტემპერატურის დადგომის მომენტიდან და შემდეგ გზავნიან დასაკლავად.

36. სასაკლაო საწარმოში მოყვანილი ცხოველების პარტიაში თურქულით დაავადებული ან დაავადებაზე საექვო ცხოველების აღმოჩენისას ცხოველების მთლიან პარტიას დაუყოვნებლივ გზავნიან სანიტარიულ სასაკლაოზე დასაკლავად. იმ შემთხვევაში, თუ შეუძლებელია ამ პირუტყვის სანიტარიულ სასაკლაოზე გადამუშავება, მაშინ კლავენ საერთო დასაკლავ დარბაზში.

37. იმ შემთხვევაში, თუ სასაკლაო საწარმოში მოიყვანეს თურქულმოხდილი ცხოველები, რომლებიც გამოყვანილნი არიან მეურნეობიდან კარანტინის მოხსნიდან პირველი სამი თვის განმავლობაში, აგრეთვე ცხოველები, რომლებიც აცრილები იყვნენ თურქულის საწინააღმდეგო ინაქტივირებული ვაქცინით და გაიგზავნენ დასაკლავად ვაქცინაციიდან 21 დღის განმავლობაში, ასეთ ცხოველებს გზავნიან დასაკლავად ცალკე პარტიადა.

38. მეურნეობაში თურქულმოხდილი ცხოველის დაავადების მოხდიდან 3 თვის ვადის გასვლამდე ან თურქულის საწინააღმდეგოდ ვაქცინირებული ცხოველის ვაქცინაციიდან 21 დღის გასვლამდე დაკვლისას ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს იყენებენ მოცემული მეურნეობის შიგნით.

39. არ დაიშვება საკვებად გამოსაყენებლად ხანძრის, სატრანსპორტო ავარიებისას დაღუპული, ელვით, ელექტროდენით მოკლული, გაყინული, დამხრჩვალი და ა.შ. არც ერთი სახის შინაური და სარეწაო (გარეული) ცხოველების ხორცი. ასეთი ცხოველების ტანხორცი ექვემდებარება უტილიზაციას ან (თუ ცხოველი გახრწნილი არ არის) მოხარშვის შემდეგ შეიძლება დაიშვას ღორებისა და ფრინველის, აგრეთვე მხეცების საკვებად სალმონელების, ხოლო აუცილებლობის შემთხვევაში სხვა ინფექციური და ინვაზიური დაავადებების აღმძვრელების არსებობაზე სავალდებულო ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევის შემდეგ.

**მუხლი 6. ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნები ცხოველების გადამუშავებისას**



ნახე წინა ვერსია

1. საკლავი ცხოველების გადამამუშავებელი საწარმოების (საამქროების) დაპროექტებას, მშენებლობას, რეკონსტრუქციასა და ექსპლოატაციას ახდენენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად სახვეტზედამხედველობის ორგანოებთან შეთანხმებით.

2. სასაკლაო და ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოები ექვემდებარებიან ვეტერინარულ-სანიტარიულ ზედამხედველობასა და კონტროლს.

3. ცხოველების დასაკლავ და მათი ტანხორცის დასამუშავებელ შენობებში (სათავსებში) დაცული უნდა იყოს ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების დაბინძურების გამომრიცხავი პირობები. დაუშვებელია ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შემხვედრი ტექნოლოგიური ნაკადების არსებობა.

4. ცხოველების (ფრინველის) გადამამუშავებელი საწარმოები (საამქროები) აღჭურვილნი უნდა იყვნენ სამაცივრო კამერებით.

5. დაკვლის პროდუქტების შემმოწმებელი ვეტერინარი ექიმების სამუშაო ადგილებს აღჭურვავენ ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნების თანახმად.

6. ცხოველების გაბრუება უნდა ხდებოდეს ისეთ პირობებში, რომლებიც გამორიცხავს მათ სიკვდილს. ტანხორცის გამოშვება უნდა დასრულდეს არა უგვიანეს 45 წუთისა ცხოველის გაბრუებიდან და არა უგვიანეს 30 წუთისა მათი სისხლგართმევის შემდეგ.

7. მსხვილფეხა პირუტყვის, ღორის, აქლემის, ერთჩლიქიანი ცხოველების ტანხორცებს ვეტსანექსპერტიზას უტარებენ მათი ნახევარტანხორცებად დანაწევრების შემდეგ, ხბოების, გოჭების, ცხვრებისა და თხების ტანხორცებს – მათი ნახევარტანხორცებად დაყოფის გარეშე.

8. დაუშვებელია საკვები მიზნებისათვის გამოსაყენებლად გამოუსადეგარი დაკვლის პროდუქტების (ტანხორცი, შინაგანი ორგანოები და სხვა) კონტაქტი დაკვლის პროდუქტებთან, რომლებიც დაშვებულია საკვებად გამოსაყენებლად.

9. ენდოკრინული ფერმენტული ნედლეულისა და სისხლის შეგროვება ფარმაცევტული და საკვები მიზნებისათვის დაიშვება მხოლოდ ჯანმრთელი ცხოველებიდან.

10. ცხოველების დაკვლის პროცესში წინამდებარე წესების მე-5 მუხლში ჩამოთვლილი ინფექციური დაავადებების დადგენისას ამ ცხოველების სისხლი, აგრეთვე შემკრებში მყოფი მთელი სისხლი, რომელიც შერეულია ავადმყოფი ცხოველების სისხლთან, ექვემდებარება გაუვნებლებას იმავე საწარმოში არა ნაკლებ 1000C ტემპერატურაზე 2 საათის განმავლობაში.

11. ტუბერკულოზით, ბრუცელოზით, ლისტერიოზით, ღორის წითელი ქართა და ჭირით, ინფექციური ატროფიული რინიტით, აუესკის დაავადებით, ლეიკოზით ავადმყოფი ან აღნიშნულ დაავადებებზე საექვო, აგრეთვე სანიტარიულ სასაკლაოზე დაკლული ცხოვე-ლებიდან მიღებული სისხლის ტექნიკურ და საკვებ პროდუქტებად გადამამუშავება ნებადართულია მათი მოხარშვის შემდეგ არანაკლებ 800C ტემპერატურის პირობებში 2 საათის განმავლობაში.

12. სასაკლაო საწარმოდან ფრინველის ტანხორცის გამოშვება გაუმოუმიგნავი სახით აკრძალულია.

13. კერატების ხორცს მოხარშვის შემდეგ იყენებენ მოხარშული ძეხვების დასამზადებლად ან გზავნიან უტილიზაციაში.

ნახე წინა ვერსია

14. დაკვლის პროცესში და დაკვლის შემდგომი ვეტსანექსპერტიზისას ცხოველების განსაკუთრებით საშიში ინფექციური სნეულების გამოვლენის შემთხვევაში ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის ხელმძღვანელი ამის შესახებ აცნობებს ადმინისტრაციულ-ტერიტორიული ერთეულის შესაბამისი სამსახურს.

**მუხლი 7. ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნები იძულებით დაკლული ცხოველების ხორცისა და სხვა პროდუქტებისადმი**

1. ცხოველებს იძულებით კლავენ ვეტერინარი ექიმის ნებართვით მეურნეობებში ან სასაკლაო საწარმოში (სანიტარიულ სასაკლაოზე). სანიტარიული სასაკლაოს უქონლობისას ასეთი ცხოველების გადამუშავებას ახორციელებენ საწარმოს დასაკლავ-დასამუშავებელ საამქროში ცვლის ბოლოს ან ცალკე დანიშნულ დღეს.

2. იძულებით დაკლული ცხოველების ხორცს და სხვა პროდუქტებს გადამამუშავებენ ადმინისტრაციული რაიონის ფარგლებში სასაკლაო ან ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებში სახელმწიფო ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის კონტროლქვეშ.

3. აკრძალულია ცხოველების იძულებით დაკვლა გზაში სასაკლაო საწარმოში მათი გადაყვანისას.

4. იძულებითი დაკვლის შემთხვევებს არ მიაკუთვნებენ კლინიკურად ჯანმრთელი ცხოველების დაკვლას სუქებისადმი დაუქვემდებარებლობის, ზრდა-განვითარებაში ჩამორჩენილობის, დაბალპროდუქტიულობის, ბერწობის, სტიქიური უბედურების (თოვლის ნამქერი, წყალდიდობა და სხვა) შედეგად მათი დაღუპვის საშიშროების, სასაკლაო საწარმოში დაკვლისწინა შენახვის პერიოდში მიღებული ახალი ტრავმების გამო, აგრეთვე დაკვლას აგონიის მდგომარეობაში მყოფი და ისეთი ინფექციური სნეულებით დაავადებული ცხოველებისა, რომელთა დროსაც დაკვლა აკრძალულია.

5. იძულებით დაკლული ცხოველის ხორცის ტრანსპორტირებას მეურნეობიდან სასაკლაო ან ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში ახდენენ ვეტერინარულ-სანიტარიული წესების დაცვით.

6. იძულებით დაკლული ცხოველების ტანხორცის მიტანისას სასაკლაო ან ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებში წარმოდგენილ უნდა იქნეს ვეტერინარული მოწმობა (ცნობა), აქტი იძულებით დაკვლის შესახებ და ვეტერინარული ლაბორატორიის დასკვნა გამოკვლევის შედეგების შესახებ.

7. ტანხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ახორციელებენ წინამდებარე წესებში მითითებული წესით, აგრეთვე ატარებენ მიკრობიოლოგიურ და ფიზიკოქიმიურ გამოკვლევებს წინამდებარე წესების შესაბამისად, აუცილებელი მოხარშვის სინჯით.

8. იძულებით დაკლული მსხვილფეხა პირუტყვის, ცხენის, აქლემის ხორცის გაუპიროვნების თავიდან ასაცილებლად სასაკლაო საწარმოში მათი მიტანა ხდება ტანხორცების, ნახევარტანხორცებისა და მეოთხედების სახით, ხოლო ცხვრის, თხის, ღორისა და ხბოს ხორცისა – მხოლოდ მთლიან ტანხორცებად. ნახევარტანხორცებსა და მეოთხედებს ნომრავენ ერთი და იმავე ტანხორცისადმი მათი კუთვნილების დასადგენად. მეურნეობაში იძულებით დაკლული ღორების ტანხორცი სასაკლაო ან ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოებში მიაქვთ მოუცილებელ თავთან ერთად.

ნახე წინა ვერსია

9. იძულებით დაკლული ცხოველის ხორცს მოტანის შემდეგ უტარებენ ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას და ათავსებენ იზოლირებულ სამაცივრო კამერაში განმეორებითი ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგებისა და მისი გამოყენების შესახებ გადაწყვეტილების მიღებამდე.

10. თუ ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმების, მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური გამოკვლევებისა და თითოეული ტანხორცის მოხარშვის სინჯის შედეგების მიხედვით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების 27-ე მუხლში, იძულებით დაკლული ცხოველების ხორცი და სხვა პროდუქტები მიჩნეული იქნება საკვები მიზნით გამოსაყენებლად ვარგისად, მაშინ მათ გზავნიან მოსახარშად, ხორცის პროდუქტების ან კონსერვების მოსამზადებლად წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის მოთხოვნების შესაბამისად.

11. ამ ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების გამოშვება საკვები მიზნებისათვის, მათ შორის, საზოგადოებრივი კვების ქსელში (სასადილოები და სხვა) უმი სახით აკრძალულია.

12. იძულებით დაკლული ცხოველის ხორცის მოხარშვით გაუვნებლების შემდეგ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად ნებადართულია მისი გამოყენება დანამატის სახით მოხარშული და ლივერული ძეხვების ან კონსერვების დასამზადებლად მათი წარმოების ტექნოლოგიური ინსტრუქციების შესაბამისად.

13. ასეთი ხორცის გაუვნებლება და გამოყენება ხდება ვეტსანზედამხედველობის ქვედანაყოფის კონტროლქვეშ.

**მუხლი 8. ცხოველების ტანხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმების წესი**

1. ცხოველების გადამამუშავებელ სასაკლაო საწარმოებში აწყობენ სამუშაო ადგილებს (შემდგომში – ვსე-ის წერტილებს) ტანხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის ჩასატარებლად.

2. ვეტსანექსპერტიზის წერტილები უნდა იყოს კარგად განათებული და აღჭურვილი დამატებითი ლამპიონებით, უზრუნველყოფილი ცხელი და ცივი წყლით (თავის შემრეველით), მათ უნდა ჰქონდეთ სტერილიზატორები, ბაკები სადუზინფექციო ხსნარით, დილაკები კონვეიერული ხაზის გასაჩერებლად, მოწყობილობა გამოვლენილი დაავადებების შემთხვევების სარეგისტრაციოდ, ჭურჭელი ვეტერინარული კონფისკატებისათვის.

3. ფრინველის შინაგანი ორგანოების შემოწმების ვეტსანექსპერტიზის წერტილს დამატებით აღჭურვავენ მაგიდით, ხრახნიანი სკამით, ჩამოსაკიდებლით 10-15 ტანხორცის დროებით განსათავსებლად.

4. ვეტსანექსპერტიზის წერტილების მოწყობაზე პასუხისმგებლობა ეკისრება საწარმოს ადმინისტრაციას (მფლობელს).

5. ცხოველების გადამამუშავების ნაკადური პროცესის მქონე სასაკლაო საწარმოებში აწყობენ ვეტსანექს-პერტიზის შემდეგ წერტილებს.

6. მსხვილფეხა პირუტყვისა და ირმების გადამამუშავებელ ხაზზე აწყობენ ვეტსანექსპერტიზის 4 წერტილს: თავის, შინაგანი ორგანოების, ტანხორცისა და ფინალური შემოწმებისათვის.

7. ვეტსანექსპერტიზის ფინალური წერტილი წარმოადგენს სათადარიგო ჩამოსაკიდებელ ხაზს ან ცალკე სათავსს, აქ ხდება ცხოველთა დაავადებაზე საექვო



ნახე წინა ვერსია

ტანხორცის დამატებითი ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმება ან ნორმიდან გადახრების (დაზიანებების) არსებობის დადგენა დაკვლის პროდუქტების გამოყენების შესახებ საბოლოო გადაწყვეტილების მისაღებად.

8. ღორის გადამამუშავებელ ხაზზე ეწყობა ვეტსანექსპერტიზის 5 წერტილი: ყბისქვეშა (ქვედა ყბის) ლიმფური კვანძების შესამოწმებლად ჯილეხზე (ნაკლავის გატყავებით გადამამუშავებისას ამ წერტილს აწყობენ სისხლგართმევის ადგილის შემდეგ, ხოლო ღორების გაუტყავებლად ან კრუპონის მოხდით გადამამუშავებისას – შესატრუსი ღუმელის შემდეგ, სადაც ჯილეხზე შემოწმების წერტილი შეთავსებულია თავის შემოწმების წერტილთან), თავის, შინაგანი ორგანოების, ტანხორცისა და ფინალური შემოწმების წერტილები.

9. ცხვრის და თხის გადამამუშავებელ ხაზზე ეწყობა ვეტსანექსპერტიზის 3 წერტილი შინაგანი ორგანოების, ტანხორცის შესამოწმებლად, ფინალური.

10. ერთჩლიქიანი ცხოველებისა (ცხენები, ვირები, ჯორები) და აქლემების გადამამუშავებისას ეწყობა ვეტსანექსპერტიზის 4 წერტილი: თავის (ქოთაოზე), შინაგანი ორგანოების, ტანხორცის შესამოწმებლად და ფინალური.

11. ფრინველის გადამამუშავებელ ხაზზე კონვეიერის 4000 ფრთამდე საათში სისწრაფისას აწყობენ ვეტსანექსპერტიზის ორ წერტილს – შინაგანი ორგანოებისა და ტანხორცის შესამოწმებელს და, ფინალურს; კონვეიერის 4000 ფრთაზე მეტი საათში სისწრაფისას (ერთკონვეიერულ ხაზებზე) – ვეტსანექსპერტიზის სამ წერტილს – შინაგანი ორგანოებისა და ტანხორცის შესამოწმებელს, განცალკევებული შინაგანი ორგანოების შესამოწმებელს და ფინალურს.

12. ფრინველის გადამამუშავებელ ხაზზე ვეტსანექსპერტიზის პირველი წერტილი უნდა მოეწყოს შინაგანი ორგანოების ტანხორციდან ამოღების ადგილზე, მეორე – უშუალოდ შინაგანი ორგანოების განცალკევების შემდეგ, ფინალური – ტანხორცის დადაღვის, შეფუთვის წინ და კონვეიერიდან მოხსნილი დაწუნებული ტანხორცისა და შინაგანი ორგანოების შემოწმების ადგილას.

13. ბოცვრისა და ნუტრიის გადამამუშავებისას ეწყობა ვეტსანექსპერტიზის 2 წერტილი: შინაგანი ორგანოების შემოწმებისათვის და ფინალური.

14. აკრძალულია ცხოველების გადამამუშავება კონვეიერულ ხაზებზე მოუწყობელი ვეტსანექსპერტიზის წერტილებითა და ვეტსანუდამხედველობის ქვედანაყოფის სპეციალისტებით დაუკომპლექტებლობის შემთხვევაში.

15. სასაკლაო საწარმოებში, რომელთაც არ გააჩნიათ ცხოველების გადამამუშავების ნაკადური ხაზები, დაკვლისას პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას ატარებენ მაგიდებზე ან სპეციალურ ჩამოსაკიდებლებზე.

16. სასაკლაო საწარმოში ცხოველების გადამამუშავებისას მსხვილფეხა პირუტყვის, ცხვრის, თხის, ღორებისა და ცხენების თითოეულ ტანხორცს, აგრეთვე თავს (გარდა ცხვრისა და თხის თავებისა), ლივერს, კუჭ-ნაწლავის ტრაქტს და ტყავს ნომრავენ ერთი და იმავე ნომრით. კონვეიერულ მაგიდაზე ამოღებულ შინაგან ორგანოებს ამოწმებენ სინქრონულად ტანხორცთან ერთად.

17. ტანხორცისა და ორგანოების ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმების დამთავრებამდე (ღორის ტანხორცების ტრიქინელოსკოპიის ჩათვლით) დაუშვებელია ყველა პროდუქტის, გარდა კუჭ-ნაწლავის ტრაქტისა, ყველა სახის ცხოველების ტყავის, მსხვილფეხა პირუტყვის ფეხებისა და ყურების, ცხვრისა და თხის თავებისა და ფეხების გატანა დასაკლავ-დასამუშავებელი საამქროდან.



ნახე წინა ვერსია

18. ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმებისათვის თავი და შინაგანი ორგანოები სასაკლავო საწარმოს მუშის მიერ მომზადებული უნდა იყოს შემდეგი წესით:

ა) მსხვილფეხა პირუტყვის თავს აცილებენ ნაკლავიდან, აფიქსირებენ კაუჭზე (მოდრავ კონვეიერზე) ან საკიდარზე ქვედა ყბის ტოტების შეერთების კუთხით ან ხორხის ბეჭდისებური ხრტილითა და ტრაქეის პირველი რგოლებით, ან ათავსებენ მაგიდაზე, შემდეგ ამოჭრიან ენას წვერიდან და გვერდებიდან ისე, რომ არ დაზიანდეს, თავისუფლად იყოს ჩამოკიდებული ყბებს შუა სივრციდან და შენარჩუნებული იყოს შემოწმებას დაქვემდებარებული ყველა ლიმ-ფური კვანძი;

ბ) ცხენის თავს აცილებენ ნაკლავიდან და ენის ამოღების შემდეგ ამოჩეხავენ (ამოხერხავენ) ცხვირის ძგიდეს ისე, რომ შეინარჩუნონ მისი მთლიანობა;

გ) ღორის გატყავების ან გატრუსვის შემდეგ თავი გადაიჭრება კეფისა და მარცხენა ყბის მხრიდან კეფა-ატლანტის სახსრის ერთდროული ჩაჭრით, ყბებს შუა სივრციდან ენის ხორხთან ერთად ამოჭრით, თავს ტოვებენ ნაკლავზე დაკვლის ყველა პროდუქტის შემოწმების დამთავრებამდე;

დ) ხბოს, ცხვრისა და თხის თავებს გადაჭრიან კეფა-ატლანტის სახსართან და ტოვებენ ნაკლავზე დაკვლის ყველა პროდუქტის შემოწმების დამთავრებამდე;

ე) ტანხორციდან (ნაკლავიდან) ამოღებული გული, ფილტვები ტრაქეითა და საყლაპავით, ღვიძლი (ლივერი) უნდა იყოს ერთმანეთთან ბუნებრივ კავშირში. მათ კიდებენ კაუჭებზე ან აწყობენ კონვეიერზე ან მაგიდაზე. მსხვილფეხა პირუტყვის, ცხვრისა და თხის ელენტა შეიძლება იყოს ბუნებრივ კავშირში ფაშვთან ან მოცილებული მისგან და მოტანილი შესამოწმებლად ლივერთან ერთად; ღორებისა და ცხენებისა კი – ბუნებრივ კავშირში კუჭ-ნაწლავის ტრაქტთან. თირკმელს ამოწმებენ ნაკლავზე;

ვ) კუჭ-ნაწლავის ტრაქტს, სასქესო ორგანოებს, ცურს შესამოწმებლად ათავსებენ კონვეიერზე ან უძრავ მაგიდაზე;

ზ) ტანხორცსა და ნახევარტანხორცებს ამოწმებენ აქილევსის მყესზე ჩამოკიდებულებს;

თ) ტყავს ამოწმებენ მაგიდაზე ნაკლავისაგან მოცილების შემდეგ.

### **მუხლი 9. ცხოველების დაკვლის პროდუქტების შემოწმების წესი**

1. მსხვილფეხა პირუტყვი, ირემი:

ა) თავი: ათვალაიერებენ გარედან, კვეთენ და ამოწმებენ ყბისქვეშა (ქვედა ყბის), ყბაყურა, ხახის უკანა მედიალურ (საჭიროებისას ლატერალურ) ლიმფურ კვანძებს. ტუჩებსა და ენას ამოწმებენ დათვალაიერებითა და ხელის შეხებით, საჭიროებისას კვეთენ. კვეთენ და ამოწმებენ საღეჭ კუნთებს ფენებად, მთელ სიგანეზე, მათი ზედაპირის პარალელურად (გარეთასორი განაჭრით, შიგნიტას – ერთით) თითოეული მხრიდან ცისტიცერკოზის აღმოსაჩენად.

ბ) ელენტა: ათვალაიერებენ გარედან, უტარებენ პალპაციას, საჭიროების შემთხვევაში კვეთენ.

გ) გული: ათვალაიერებენ და კვეთენ გულის პერანგს. ყურადღებას აქცევენ ეპიკარდიუმის, მიოკარდიუმის მდგომარეობას, ჭრიან დიდ სიმრუდეზე, ამოწმებენ სისხლის, ენდოკარდიუმის, სარქვლოვანი აპარატის მდგომარეობას, აკეთებენ მიოკარდიუმის ორსამ გასწვრივ და ერთ-ორ განივ გაუმჭოლ განაჭრებს (ცისტიცერკოზზე, სარკოცისტოზზე და სხვა).

ნახე წინა ვერსია

დ) ფილტვები: ამოწმებენ გარედან და ხელის შეხებით. კვეთენ მარცხენა ბრონქულ, ტრაქეობრონქულ, შუასაყრის ლიმფურ კვანძებს. კვეთენ და ათვალიერებენ პარენქიმას მსხვილი ბრონქებისა (სისხლის, საკვები მასით ასპირაცია და სხვა) და პათოლოგიური ცვლილებების აღმოჩენის ადგილებში.

ე) ღვიძლი: ათვალიერებენ და ხელით სინჯავენ დიაფრაგმული და ვისცერული მხარეებიდან. დიაფრაგმის ღვიძლთან შეზრდის შემთხვევაში უკანასკნელს აცილებენ და ათვალიერებენ მას პათოლოგიური ცვლილებების აღმოჩენის თვალსაზრისით. კვეთენ და ამოწმებენ პორტალურ ლიმფურ კვანძებს და ვისცერული მხრიდან აკეთებენ 2-3 გაუმჭოლ განაჭერს ნაღვლის სადინარების მიმართულებით. ნაღვლის ბუშტს ათვალიერებენ, საჭიროების შემთხვევაში კვეთენ.

ვ) თირკმლები: იღებენ კაფსულიდან, ამოწმებენ დათვალიერებთა და ხელის შეხებით, პათოლოგიური ცვლილებების აღმოჩენის შემთხვევაში ჭრიან.

ზ) საყლაპავი მილი, კუჭი (წინაკუჭები): ათვალიერებენ გარედან სეროზულ გარსს. საჭიროების შემთხვევაში კუჭს კვეთენ ლორწოვანი გარსის შესამოწმებლად. ამოწმებენ საყლაპავ მილს (ცისტიცერკოზზე, სარკოცისტოზზე).

თ) ნაწლავები: ამოწმებენ სეროზული გარსის მხრიდან და კვეთენ ჯორჯლის რამდენიმე ლიმფურ კვანძს.

ი) ცური: ათვალიერებენ, სინჯავენ ხელით და აკეთებენ ერთ-ორ ღრმა პარალელურ განაჭერს ცურის თითოეულ ნახევარზე. კვეთენ ცურზედა ლიმფურ კვანძებს;

კ) საშვილოსნო, სათესლე ჯირკვლები, საშარდე ბუშტი: ათვალიერებენ, ხოლო საჭიროების შემთხვევაში კვეთენ;

ლ) ტანხორცი: ათვალიერებენ გარეთა და შიგნითა ზედაპირებს, ყურადღებას აქცევენ სისხლჩაქცევების, სიმსივნეებისა და სხვა პათოლოგიური ცვლილებების არსებობას;

მ) ინფექციურ სნეულებაზე ეჭვის დროს ან სხვა შემთხვევებში, რომლებიც დაკავშირებულია პათოლოგიურ ცვლილებებთან ორგანოებსა და ქსოვილებში, ვეტერინარი ექიმის შეხედულებისამებრ კვეთენ: კისრის ზედაპირულ (ბეჭწინა), ილღისქვეშა (პირველი ნეკნისა და საკუთრივ ილღისქვეშა), ნეკნ-კისრის, ნეკნთაშორის, გულმკერდის კრანიალურ, წელის, თემოს, მენჯის, მუხლის ნაოჭის, საზარდულის ზედაპირულ და მუხლქვეშა ლიმფურ კვანძებს;

ნ) საჭიროების შემთხვევაში ცისტიცერკების (ფინების) აღმოსაჩენად დამატებით გასწვრივად ჭრიან კისრის, ბეჭ-იდაყვის, წელის, ზურგის, გავის, უკანა კიდურებისა და დიაფრაგმის კუნთებს;

ო) ხბოებში ათვალიერებენ აგრეთვე ჭიპლარს და საჭიროების შემთხვევაში კვეთენ კიდურების სახრებს (მაჯის და საჭენებელს).

2. ცხვარი, თხა:

ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას ატარებენ იმავე წესით, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვზე. კაზეოზური ლიმფადენიტის გამოსავლენად ამოწმებენ კისრის ზედაპირულ და მუხლის ნაოჭის ლიმფურ კვანძებს. თავებს ათვალიერებენ გარედან, ხოლო საჭიროების შემთხვევაში ამოწმებენ ისე, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვის შემთხვევაში.

3. ღორი:

ნახე წინა ვერსია

ა) თავი: ტანხორცის გატყავებით დამუშავებისას ყბისქვეშა სივრცეში აკეთებენ კანისა და კუნთების გასწვრივ განაჭერს ჭრილობითი ხვრელიდან ქვევით ქვედა ყბის ტოტების შეზრდის კუთხის მიმართულებით, კვეთენ და ამოწმებენ ორივე მხრიდან ყბისქვეშა (ქვედა ყბის) ლიმფურ კვანძებს (ჯილეხზე). თუ ღორის ტანხორცს ამუშავებენ გაუტყავებლად ან კრუპონის მოხდით, მაშინ ყბისქვეშა ლიმფურ კვანძებსა და თავის დანარჩენ ნაწილებს ამოწმებენ გატრუსვის შემდეგ;

ბ) შემდგომ თავის შემოწმებისას კვეთენ და ამოწმებენ ყბისქვეშა და ყბაყურა ლიმფურ კვანძებს, გარეთა და შიგნითა საღეჭ კუნთებს (თითოეულზე აკეთებენ ერთ განაჭერს – ცისტიცერკოზზე). ათვალეირებენ ენას, ხორხის ლორწოვან გარსს, ხორხსარქველსა და ნუშისებურ ჯირკვლებს;

გ) ელენტა: ათვალეირებენ გარედან, საჭიროების შემთხვევაში ჭრიან პარენქიმას და კვეთენ ელენტის ლიმფურ კვანძებს;

დ) ფილტვები: ათვალეირებენ გარედან, სინჯავენ ხელით და კვეთენ ბრონქულ (მარცხენა, მარჯვენა და შუა) და შუასაყრის ლიმფურ კვანძებს;

ე) გული, თირკმლები, კუჭი, ნაწლავები, საყლაპავი მილი: ამოწმებენ და იკვლევენ ისევე, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვში. აუცილებლობის შემთხვევაში კვეთენ და ამოწმებენ კუჭის ლიმფურ კვანძებს;

ვ) ღვიძლი: ხელით სინჯავენ და ათვალეირებენ დიაფრაგმულ და ვისცერალურ ზედაპირებს, კვეთენ პარენქიმას ერთი განაჭერით ნაღვლის სადინარების გასწვრივ ვისცერალური მხრიდან წილების შეერთების ადგილზე;

ზ) ტანხორცი: ამოწმებენ ისევე, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვში. ცისტიცერკოზზე გამოსაკვლევად საჭიროების შემთხვევაში ჭრიან და ამოწმებენ კისრის, ბეჭიდაყვის (ანკონეუსის), მკერდის, წელის, ზურგის, მენჯ-ბარძაყის კუნთებსა და დიაფრაგმას.

თ) კუნთოვანი ქსოვილის ღრმა ფენებში ლოკალიზებული ანთებითი პროცესების (აბსცესი და სხვა) არსებობაზე ეჭვის დროს აკეთებენ კუნთების გასწვრივ განაჭერს და კვეთენ რეგიონულ ლიმფურ კვანძებს;

ი) ყველა ტანხორცს აუცილებლად იკვლევენ ტრიქინელოზზე იმ წესით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების 32-ე მუხლში.

4. ერთჩლიქიანი ცხოველები (ცხენი, ვირი, ჯორი):

ა) თავი: ჭრიან (კვეთენ) ყბისქვეშა (ქვედა ყბის) და ენისქვეშა ლიმფურ კვანძებს, ათვალეირებენ ცხვირის ღრუსა და ამოჩეხილ (ამოხერხილ) ცხვირის ძგიდეს (ქოთაოზე). ენას ათვალეირებენ და აუცილებლობის შემთხვევაში კვეთენ;

ბ) ფილტვები: კვეთენ ტრაქეას, მსხვილ ბრონქებს და ათვალეირებენ ლორწოვან გარსს. ჭრიან ბრონქულ, აგრეთვე ტრაქეის გასწვრივ განლაგებულ კისრის ღრმა ლიმფურ კვანძებს. ორი ირიბი განაჭერით ჭრიან ფილტვის მარჯვენა და მარცხენა წილებს, ათვალეირებენ და ხელით სინჯავენ განაჭრების ადგილებს;

გ) ელენტა, გული, ღვიძლი, თირკმლები, ნაწლავები, კუჭი და სხვა ორგანოები: ამოწმებენ ისევე, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვში;

დ) ტანხორცი: ამოწმებენ გარეთა და შიგნითა მხრიდან. ინფექციურ სნეულებაზე ეჭვის დროს კვეთენ და ამოწმებენ იმავე ლიმფურ კვანძებს, რასაც მსხვილფეხა პირუტყვში; დამატებით ამოწმებენ კუნთებს (ბეჭის შიგნითა მხრიდან) მელანომებზე, მუცლის კედლის შიგნითა ზედაპირს ალფორტიოზზე.



ნახე წინა ვერსია

ე) ონქოცერკოზზე ეჭვის შემთხვევაში (ხილული პათოლოგოანატომიური ცვლილებების არსებობა გრანულაციური ქსოვილის ნაზარდის სახით, ნაწიბურები მინდაოს არეში და სხვა) აკეთებენ კუნთების ირიბ-გასწვრივ განაჭერს ქედის იოგის მიმართულელებით გულმკერდის პირველი მალის წვეტიანი მორჩის დონემდე.

5. ფრინველი:

ა) თითოეული ტანხორცი უნდა გაიკვეთოს საწარმოს მუშის მიერ ან ავტომატური მოწყობილობით ისე, რომ ყველა ორგანო და ტანხორცის ღრუ კარგად ჩანდეს შესამოწმებლად. ტანხორციდან ორგანოების მოცილება ვეტერინარულ შემოწმებამდე აკრძალულია;

ბ) ტანხორცი: ყურადღებას აქცევენ სისხლგართმევის ხარისხს, ნასუქობას, ცვლილებებს კანზე, კანქვეშა ქსოვილში, კუნთებში, სეროზულ და ლორწოვან გარსებზე, სინუსებსა და სახსრებში (დაჟეჟილობები ხერხემალზე, გამკვრივებები, ტრავმები, სისხლჩაქცევები, ჭრილობები, შეშუპება, დაბინძურებები და სხვა);

გ) შინაგანი ორგანოები: ათვალთვინებენ ღვიძლს (ფერი, სიდიდე, კონსისტენცია), ელენთას, თირკმლებს, გულს, ფილტვებს, კუჭსა და ნაწლავებს კლოაკათი, საკვერცხეებსა და კვერცხსავალს, მკერდ-მუცლის ღრუს სეროზულ გარსს, ფაბრიციუსის ჩანთას, ხოლო აუცილებლობის შემთხვევაში კვეთენ.

დ) ტანხორცსა და ორგანოებზე ინფექციური, ინვაზიური და არაგადამდები სნეულებებისათვის დამახასიათებელი პათოლოგოანატომიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცსა და ორგანოებს ჩამოხსნიან კონვეიერული ხაზიდან უფრო გულდასმითი შემოწმებისათვის და აუცილებლობის შემთხვევაში გზავნიან ვეტერინარულ ლაბორატორიაში გამოსაკვლევად. ტანხორცს ისეთი ცვლილებებით, რომლებიც არ მოითხოვს მთელი ტანხორცის წუნდებას: (მკერდის დაჟეჟილობები, სისხლჩაქცევები, ფეხის ძვლების და ფრთების მოტეხილობები, ტექნოლოგიური დამუშავების პროცესში წარმოქმნილი კანის უმნიშვნელო დაზიანებები, დერმატიტები კანის შეზღუდულ უბნებზე), ტოვებენ კონვეიერულ ხაზზე შემდგომი დასუფთავების ჩასატარებლად.

6. სარეწაო და გარეული ცხოველების, ბოცვრებისა და ნუტრიის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას, აგრეთვე მათი ხორცისა და დაკვლის პროდუქტების სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ ისე, როგორც მითითებულია წინამდებარე მუხლის 1, 2 და 3 პუნქტებში.

7. ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის დამთავრების შემდეგ დაკვლის პროდუქტები შეიძლება: გამოყენებული იქნას შეუზღუდავად, გამოყენებულ იქნეს შეზღუდვებით (ცალკეული სახის ხორცის პროდუქტების დამზადება ხორცის გადამამუშავებელ საწარმოში) გამოყენებულ იქნას გაუვნებლების შემდეგ, დაექვემდებაროს უტილიზაციას ან განადგურებას.

8. ყველა სახის ცხოველების ხორცის ვეტერინარულ დადაღმვას ახდენენ ცხოველთა ხორცის დადაღმვის მოქმედი წესის შესაბამისად.

9. ყველა შემთხვევაში, როდესაც წინამდებარე წესების განაკვეთში არ არის მითითებული ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების შეზღუდვებით გაშვებისა და ტყავის, ჯაგრის, თმის, ბუმბულის და სხვ. დეზინფექციის აუცილებლობა, მათ უშვებენ შეუზღუდავად.



ნახე წინა ვერსია

10. ინფექციური სნეულებების დადგენისას ატარებენ ვეტერინარულ-სანიტარიულ ღონისძიებებს (სათავსების, დანადგარების და სხვ. დეზინფექცია) მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

11. ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის, აგრეთვე ტრიქინელოზზე გამოკვლევის შედეგები რეგისტრირდება დადგენილი ფორმის ჟურნალებში.

**მუხლი 10. ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა და ცხოველთა დაკვლის პროდუქტების შეფასება ინფექციური და ინვაზიური დაავადებების დროს. ინფექციური დაავადებები – სია “ა”**

1. თურქული:

ა) ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების უმი სახით რეალიზაციაში გაშვება აკრძალულია;

ბ) ავადმყოფი, დაავადებაზე საექვო, არაკეთილსაიმედო პუნქტებსა და საშიშ ზონაში ინაქტივირებული ვაქცინით აცრილი და აცრიდან 21 დღე-ღამის გასვლამდე დაკვლილი ცხოველებისგან მიღებულ ხორცსა და სხვა პროდუქტებს გზავნიან მოხარშულ ან მოხარშულ-შებოლილ ძეხვებად, მოხარშულ კულინარიულ ნაწარმად ან კონსერვებად გადასამუშავებლად. აღნიშნულ ნაწარმებად გადამუშავების შეუძლებლობისას მათ აუვნებლებენ მოხარშვით;

გ) კუნთებში წვრილი მრავლობითი ან ფართო ნეკროზული კერების არსებობისას, აგრეთვე თურქულის გართულებული ფორმების დროს, რომელთაც თან სდევს კიდურების, ცურისა და სხვა ორგანოების განგრენოზული ან ჩირქოვანი ანთებები, ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) კუნთებში ერთეული ნეკროზული კერების არსებობისას კუნთების დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო საკითხს ორგანოებისა და დანარჩენი ხორცის გამოყენების წესის შესახებ წყვეტენ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევების შედეგების მიხედვით, როგორც ეს მითითებულია წინამდებარე წესების 27-ე მუხლში;

ე) თუ მოცემულ საწარმოში არ არის საძეხვე ან საკონსერვო წარმოება, მაშინ აღნიშნული ტანხორცები და სხვა პროდუქტები გაუვნებლობის შემდეგ დაიშვება ტრანსპორტირებისათვის უახლოეს საძეხვე ან ხორცსაკონსერვო ქარხნებში რაიონის (მხარის) ფარგლებში, მაგრამ მხოლოდ შესაბამისი სამსახურის ნებართვითა და მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა დაცვით;

ვ) ძვლებს უშვებენ საწარმოდან მხოლოდ მათი 2.5 საათის განმავლობაში ხარშვის შემდეგ ან გადასამუშავებენ იმავე საწარმოში ცხოველურ მშრალ საკვებად;

ზ) ნაწლავები, საყლაპავი მილი, საშარდე ბუშტი ექვემდებარება ტექნოლოგიურ დამუშავებას სხვა ნედლეულისაგან განცალკევებით შიგნიდან და გარედან მათი შემდგომი გარეცხვის სახით. ეს გულისხმობს ფორმალდეჰიდის 0.5%-იან ხნარში ან 0.08%-იანი კონცენტრაციის ძმარმჟავით შემჟავებულ სუფრის მარილის მადღარ ხსნარში დალბობას: ნაწლავებისა – 4 საათის განმავლობაში, საყლაპავი მილისა და საშარდე ბუშტისა – 24 საათის განმავლობაში. ამ პროცედურის ჩატარებლობის შემთხვევაში აღნიშნული პროდუქტები ექვემდებარებიან უტილიზაციას;

თ) ნებადართულია ღორის კუჭებისა და მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის მაჭიკების ღორწოვანი გარსების გამოყენება იმავე საწარმოში პეპსინის მისაღებად;

ნახე წინა ვერსია

ი) სისხლს იყენებენ მშრალი ალბუმინის საწარმოებლად, თუ ხორცკომბინატი აღჭურვილია ისეთი საშრობი დანადგარებით, რომლებიც უზრუნველყოფს მზა პროდუქტის დამუშავებას საშრობი დანადგარიდან მისი გამოსვლისას არანაკლებ 650C ტემპერატურაზე. ასეთი დანადგარების არარსებობისას სისხლი უნდა მოიხარშოს ისე, როგორც ნაჩვენებია მომდევნო ქვეპუნქტში;

კ) ენდოკრინულ-ფერმენტული ნედლეულის (ჰიპოფიზი, თირკმელზედა, ფარისებური და ფარზედა ჯირკვლები), ძვლის ტვინისა და ნაღვლის შეგროვება თურქულით ავადმყოფი და თურქულმოხდილი, აგრეთვე თურქულით დასნებოვნებაზე საექვო ცხოველებისგან აკრძალულია;

ლ) ცხოველების საკვებში გამოსაყენებლად განკუთვნილ სასაკლავო ყველა ანარჩენს (მათ შორის სისხლს, ფიბრინს და სხვა) უშვებენ მხოლოდ 2-საათის განმავლობაში ხარშვის შემდეგ მასის სისქეში ტემპერატურის აყვანით არანაკლებ 800C-მდე ან გადაამუშავებენ იმავე საწარმოში მშრალ ცხოველურ საკვებად. გადაწყვეტილებას საკვების გამოყენების შესახებ იღებენ სახვეტზედამხედველობის ორგანოები;

მ) ავადმყოფი, დაავადებაზე ან დასნებოვნებაზე საექვო ცხოველების ტყავი ექვემდებარება დეზინფექციას. ნებადართულია თურქულის აღმოჩენამდე გატყავებული ტანხორციდან მიღებული ტყავი და აგრეთვე ჯანმრთელი ცხოველების ტყავები, რომლებიც არ იყვნენ შეხებაში დაინფიცირებულ ტყავებთან, ხორცკომბინატიდან დეზინფექციის გარეშე ცალკეული ვაგონებით ან ავტომანქანებით გადაიზიდოს უშუალოდ ტყავის ქარხნებში ტვირთგადასაცლელი ბაზების გვერდის ავლით სახვეტზედამხედველობის ორგანოების კონტროლქვეშ;

ნ) რქებს, ჩლიქებს, ბეწვსა და ჯაგარს უკეთებენ დეზინფექციას ფორმალდეჰიდის 1%-იანი ხსნარით, რის შემდეგაც უშვებენ შეუზღუდავად;

ო) მეურნეობაში თურქულით ავადმყოფი ცხოველების იძულებითი დაკვლისას ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს იყენებენ მხოლოდ მოხარშვის შემდეგ და მხოლოდ მეურნეობის შიგნით. მათ გატანას უმი სახით მეურნეობის ფარგლებს გარეთ კრძალავენ;

პ) ტყავი, რქები, ჩლიქები, ბეწვი და ჯაგარი ექვემდებარება დეზინფექციას.

## 2. ვეზიკულური სტომატიტი:

ა) ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ცხოველებისგან მიღებულ ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში სითბური რეჟიმების გამოყენებით.

ბ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

## 3. ღორების ვეზიკულური დაავადება:

ა) ავადმყოფი, დაავადებაზე და დასნებოვნებაზე საექვო ღორებისაგან მიღებული ხორცი და სუბპროდუქტები გამოიყენება მოხარშული, მოხარშულ-შებოლილი და შებოლილ-დაბრაწული ძეხვის ნაწარმის ან კონსერვების დასამზადებლად;

ბ) სუბპროდუქტებს აგრეთვე იყენებენ ზელცების, ლაბის, მოხარშული ძეხვებისა და კონსერვების დასამზადებლად;

გ) ძვლებს ცხიმის გამოდნობის შემდეგ, კუჭის ლორწოვან გარსებს, ჩლიქებს გადაამუშავებენ მშრალ ცხოველურ საკვებად იმავე საწარმოში. ნაწლავებს, საშარდე ბუშტებსა და საყლაპავს ამუშავებენ ფორმალდეჰიდის 0.5%-იანი ხსნარით ერთი საათის განმავლობაში. შემდეგ რეცხავენ წყალში და იყენებენ საწარმოს შიგნით. ნაწლავსა და

ნახე წინა ვერსია

სხვა ნედლეულს, რომელიც არ არის დამუშავებული აღნიშნული ხერხით, გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ავადმყოფი, დაავადებაზე და დასნებოვნებაზე საექვო ცხოველებისგან მიღებულ ტყავს უტარებენ დეზინფექციას.

4. მსხვილფეხა პირუტყვის ჭირი. წვრილ მცოხნავთა ჭირი:

ა) ცხოველის დაკვლის შემდეგ ამ დაავადებების აღმოჩენის შემთხვევაში ტანხორცს, სისხლს, ტყავსა და დაკვლის ყველა დანარჩენ პროდუქტს წვავენ;

ბ) ჭირმობილი ცხოველების დაკვლისას ხორცსა და სუბპროდუქტებს გზავნიან მოხარშული ძეხვების ან კონსერვების მოსამზადებლად;

გ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

5. მსხვილფეხა პირუტყვის გადამდები (კონტაგიოზური) პლევროპნევმონია:

ა) ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოსახარშად ან მოხარშულ ძეხვებად და კონსერვებად გადასამუშავებლად;

ბ) დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ნაწლავებს დამუშავებისა და დამარილებით დაკონსერვების შემდეგ იყენებენ ჩვეულებრივად;

დ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

6. ცხვრისა და თხის გადამდები კვანძოვანი დერმატიტი (კონტაგიოზური ექტიმა):

ა) დაავადების კეთილთვისებიანი ფორმისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს დაზიანებული ქსოვილებისაგან გასუფთავების შემდეგ გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში;

ბ) შერეული, ჰემორაგიული და განგრენოზული ფორმებისას ტანხორცს შინაგან ორგანოებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავები ექვემდებარება დეზინფექციას.

7. ცხვრის კატარული ცხელება (ბლუტანგი):

ა) დაავადების შემთხვევების პირველადი გამოვლენისას ცხოველების დაკვლის ყველა პროდუქტს სპობენ;

ბ) ცხოველების მასობრივი დაავადებისას ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში ან მოსახარშად. კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების, კანქვეშა უჯრედისში სისხლჩაქცევების და გამჭლეების ნიშნების არსებობისას ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

8. ცხოველების ყვავილი:

ა) ავადმყოფობის კეთილთვისებიანი ფორმისა და პუსტულების შეხორცების დროს მსხვილფეხა პირუტყვის, ცხვრის, თხის, ღორისა და ცხენის ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს დაზიანებული ქსოვილების მოცილების შემდეგ გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში სითბური რეჟიმების გამოყენებით;

ბ) ყვავილის შერეული, ჰემორაგიული და განგრენოზული ფორმების შემთხვევაში ტანხორცსა და ცხოველის დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

9. ცხენების აფრიკული ჭირი (ერთილიქიანების აფრიკული ჭირი):

ა) დაავადების გამოვლინებისას დაკვლისშემდგომი ექსპერტიზის დროს დაკვლის ყველა პროდუქტს წვავენ;



ნახე წინა ვერსია

ბ) დაავადებამოხდელი ცხოველების დაკვლისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოხარშული ძეხვების ან კონსერვების მოსამზადებლად.

10. ღორების აფრიკული ჭირი:

ა) ავადმყოფობის ნიშნების გამოვლენისას ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს წვავენ;

ბ) აფრიკული ჭირის მიმართ პირველი სახიფათო ზონის ღორების დაკვლის შედეგად მიღებულ ხორცსა და პირველი კატეგორიის სუბპროდუქტებს გადაამუშავებენ მოხარშულ, მოხარშულ-შებოლილ ძეხვებად, კონსერვებად ან ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად. მზა პროდუქციას რეალიზაციას უკეთებენ არაკეთილსაიმედო ზონის ფარგლებში;

გ) კუნთოვან ქსოვილებში დისტროფიული ცვლილებებისა და სისხლჩაქცევების არსებობისას ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს წვავენ. ძვლებს, სისხლსა და მეორე კატეგორიის სუბპროდუქტებს (ფეხები, კუჭები, ნაწლავები), აგრეთვე სასაკლავოს კონფისკატებს გადაამუშავებენ ხორც-ძვლის ფქვილად ან ხარშავენ 2.5 საათის განმავლობაში და იყენებენ ფრინველების საკვებად სახიფათო ზონის ფარგლებში სახვეტზედამხედველობის ორგანოების კონტროლის ქვეშ;

დ) ტყავს უკეთებენ დეზინფექციას.

11. ღორების კლასიკური ჭირი:

ა) ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ცხოველებისგან მიღებული ტანხორცისა და დაკვლის პროდუქტების გაშვებას უმი სახით კრძალავენ. ჭირის საწინააღმდეგოდ აცრილ და დაკვლის წინ მაღალი ტემპერატურის მქონე ღორებს ან ღორებს, რომლებშიც დაკვლის შემდეგ აღმოჩენილი იქნა შინაგანი ორგანოების პათოლოგიური ცვლილებები, განიხილავენ აგრეთვე როგორც ჭირით ავადმყოფებს;

ბ) კუნთოვან ქსოვილში დისტროფიული და სხვა პათოლოგიური ცვლილებების (აბსცესები და სხვა) აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს უკეთებენ უტილიზაციას;

გ) ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას გადაწყვეტილებას მათი გამოყენების შესახებ იღებენ სალმონელების არსებობაზე მათი მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შემდეგ. ხორცში ან შინაგან ორგანოებში სალმონელების აღმოჩენის შემთხვევაში შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში ან სპობენ, ხოლო ტანხორცს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან კონსერვების, ხორცის პურების მოსამზადებლად წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად;

დ) შინაგან ცხიმს გადაადნობენ;

ე) სალმონელების არარსებობისას ტანხორცს, შპიკსა და შინაგან ორგანოებს გადაამუშავებენ მოხარშულ, მოხარშულ-შებოლილ ძეხვეულ ნაწარმად, კონსერვებად და ხორცის პურებად ან გზავნიან მოსახარშად წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის თანახმად.

## **მუხლი 11 . ინფექციური დაავადებები – სია „ბ“**

1. ჯილეხი (ციმბირული წყლული):

ა) ჯილეხზე ეჭვის გაჩენის შემთხვევაში ცხოველების შემდგომ დაკვლას აჩერებენ. საექვო ტანხორციდან (ნაკლავიდან) იღებენ ელენთას, ქსოვილის შეცვლილ ნაწილებსა და დაზიანებულ ლიმფურ კვანძებს და გზავნიან ლაბორატორიაში ბაქტერიოსკოპიული და მიკრობიოლოგიური გამოკვლევებისათვის. გამოკვლევების შედეგების მიღებამდე



ნახე წინა ვერსია

ტანხორცსა და დაკვლის ყველა პროდუქტს ინახავენ იზოლირებულად განცალკევებულ ადგილზე;

ბ) ბაქტერიოსკოპიული გამოკვლევით ჯილეხის აღმძვრელის აღმოჩენისას ტანხორცს ორგანოებითა და ტყავით, მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების დაუცდელად, გზავნიან მოსასპობად (დასაწვავად);

გ) სხვა ცხოველების დაკვლის შედეგად მიღებულ ყველა პროდუქტს (ფეხები, ყურები, ცური, სისხლი და სხვა), შერეულს ჯილეხიანი ცხოველების დაკვლის პროდუქტებთან, წვავენ;

დ) ჯანმრთელი ცხოველებისგან მიღებული ტყავები, რომლებიც კონტაქტში იყვნენ ავადმყოფი ცხოველისგან მიღებულ ტყავთან, ექვემდებარებიან დეზინფექციას;

ე) კონვეიერზე ჯილეხის ნიშნების მქონე ტანხორცის აღმოჩენის შემთხვევაში ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობისას ჯილეხის აღმძვრელით შესაძლო დასენიანებული ტანხორცების რაოდენობას განსაზღვრავს შესაბამისი სამსახური;

ვ) ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობაში ჯილეხის ბაცილებით დასენიანებაზე საექვო ტანხორცებსა და დაკვლის პროდუქტებს აუვნებლებენ მოხარშვით არაუგვიანეს 6 საათისა დაკვლის მომენტიდან. პროდუქტებს ხარშავენ ღია ქვაბებში 3 საათის განმავლობაში დუდილის დაწყებიდან, ხოლო დახურულ ქვაბებში ორთქლის 0.5 ატმ ატმოსფერული წნევისას, 2.5 საათის განმავლობაში. აღნიშნულ ვადებში გაუვნებლობის ჩატევის შეუძლებლობის შემთხვევაში ეს ტანხორცები იზოლირებული უნდა იქნეს შენობაში არაუმეტეს პლუს 100C ტემპერატურაზე, ხოლო შემდეგ გაიგზავნოს გასაუვნებლად ისე, როგორც ზემოთ იყო მითითებული, მაგრამ არაუგვიანეს 48 საათისა დაკვლის მომენტიდან. ამ მოთხოვნების შეუსრულებლობის შემთხვევაში გაუვნებლობას დაქვემდებარებული ტანხორცები და დაკვლის პროდუქტები უნდა გაიგზავნოს უტილიზაციაში ან დაიწვას;

ზ) ბაქტერიოსკოპიული გამოკვლევის უარყოფითი შედეგებისას ჯილეხის აღმძვრელით დასნებოვნებაზე საექვო დაკვლის ყველა პროდუქტს ათავსებენ იზოლირებულად მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების შესახებ დასკვნის მიღებამდე;

თ) ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევით ჯილეხზე დიაგნოზის დადასტურების შემთხვევაში ჯილეხის ბაცილებით დასენიანებაზე საექვო ტანხორცებსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს ექცევიან ისე, როგორც ეს მითითებულია ამავე მუხლის პირველი პუნქტის „ვ“ ქვეპუნქტში.

ი) ჯილეხიანი ტანხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების გატანის შემდეგ დასაკლავ-დასამუშავებელ სამქროში ატარებენ დეზინფექციას.

2. აუესკის დაავადება:

ა) ავადმყოფი ან დაავადებაზე საექვო ცხოველების ტანხორცსა და სუბპროდუქტებს უმი სახით რეალიზაციაში არ უშვებენ;

ბ) ხორცისა და სუბპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების მიხედვით. სალმონელების აღმოჩენის შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოსახარშად ან ხორცის პურების, კონსერვების მოსამზადებლად. სალმონელების არარსებობისას ტანხორცს, შპიკსა და შინაგან ორგანოებს გადაამუშავებენ მოხარშულ, მოხარშულ-შებოლილ ძეხვებად, ხორცის პურებად და კონსერვებად;

ნახე წინა ვერსია

გ) მუსკულატურაში დისტროფიული ან სხვა პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს სუბპროდუქტებით გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ტყავს, რქებს, ჩლიქებს უტარებენ დეზინფექციას.

3. ლეპტოსპიროზი. ქუცხელება. ცხოველების ქლამიდიოზური (ენზოოტიური) აბორტი:

ა) თუ დადგინდა ლეპტოსპიროზი და აღმოჩენილია დეგენერაციული ცვლილებები კუნთებში ან ყვითელი შეფერვა, მაშინ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. დისტროფიული ცვლილებებისა და ყვითელი შეფერილობის არარსებობისას ტანხორცსა და სუბპროდუქტებს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ, ხოლო დაზიანებულ ორგანოებსა და ნაწლავებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) ცხოველებში ქუცხელების, ქლამიდიოზური (ენზოოტიური) აბორტის დადგენისას ტანხორცსა და უცვლელ ორგანოებს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ, ხოლო სახეცვლილ ორგანოებს, სისხლს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ცხოველთა ქლამიდიოზის დროს ნაწლავებს, საყლაპავ მილს, საშარდე ბუშტს, მათში პათოლოგოანატომიური ცვლილებების უქონლობისას, იყენებენ ფორმალდეჰიდის 0.5%-იანი ხსნარით 30 წუთის განმავლობაში დამუშავების შემდეგ. ძვლებს ხარშავენ 2.5 საათის განმავლობაში;

დ) იმ ცხოველების დაკვლისას, რომლებიც ლეპტოსპიროზზე, ქლამიდიოზურ (ენზოოტიურ) აბორტზე, ქუცხელებაზე გამოკვლევის დროს დადებითად რეაგირებენ, მაგრამ არ ჰქონდათ კლინიკური ნიშნები ან კუთნოვან ქსოვილისა და ორგანოების პათოლოგოანატომიური ცვლილებები, ტანხორცსა და სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად;

ე) ლეპტოსპიროზით, ქლამიდიოზური (ენზოოტიური) აბორტით ან ქუცხელებით კლინიკურად დაავადებული ცხოველების დაკვლისას მიღებულ ტყავს, ბეწვს, რქებსა და ჩლიქებს უშვებენ დეზინფექციის შემდეგ.

4. ცოფი:

ა) დაავადების ნიშნების დადგენისას ტანხორცსა და დაკვლის ყველა პროდუქტს სპობენ;

ბ) ცოფიანი ცხოველებით დაკბენილ ცხოველებს, რომელთაც არა აქვთ დაავადების კლინიკური ნიშნები, დაუყოვნებლივ აგზავნიან დასაკლავად. დაკბენის ადგილს ასუფთავებენ და ხორცის ჩამონაჭრებს სპობენ. ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში სითბური რეჟიმების გამოყენებით.

5. ტუბერკულოზი:

ა) ყველა სახის ცხოველებისგან მიღებულ ჯანდაგ ტანხორცს მათში ორგანოებისა და ლიმფური კვანძების ტუბერკულოზით დაზიანების ნებისმიერი ფორმის აღმოჩენისას, ხოლო ტუბერკულოზის გენერალიზებული პროცესის დროს, ე.ი. როდესაც ერთდროულად დაზიანებულია გულმკერდისა და მუცლის ღრუს ორგანოები რეგიონული ლიმფური კვანძებით ან კუნთოვანი ქსოვილითურთ, ტანხორცს ნასუქობის მდგომარეობის მიუხედავად, ასევე თავსა და შინაგან ორგანოებს (მათ შორის ნაწლავებს), გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) ნორმალური სიმსუქნის ტანხორცს (გარდა ღორის ტანხორცისა) ლიმფურ კვანძებში, ერთ-ერთ შინაგან ორგანოში ან სხვა ქსოვილებში ტუბერკულოზური დაზიანებების არსებობისას, აგრეთვე დაუზიანებელ ორგანოებს გზავნიან ხორცის პურების, კონსერვების საწარმოებლად ან მოსახარშად. შინაგან ცხიმს ადნობენ;

ნახე წინა ვერსია

გ) ტუბერკულოზით დაზიანებულ ნაწლავებს გზავნიან მოცემულ საწარმოში მხოლოდ მოხარშული ძეხვების გარსებად გამოსაყენებლად, ხოლო ასეთი შესაძლებლობის არარსებობისას გზავნიან ცხოველთა მშრალი საკვების დასამზადებლად;

დ) ტუბერკულოზით დაზიანებულ ორგანოებსა და ქსოვილებს, მიუხედავად დაზიანების ფორმისა, გზავნიან უტილიზაციაში;

ე) ღორის ტანხორცში ყბისქვეშა (ქვედა ყბის) ლიმფურ კვანძებში ჩაკირული კერების სახით ტუბერკულოზური დაზიანებების აღმოჩენისას თავს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ნაწლავებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში;

ვ) მხოლოდ ჯორჯლის ლიმფური კვანძების ტუბერკულოზური დაზიანებისას უტილიზაციაში გზავნიან ნაწლავებს, ხოლო ტანხორცსა და დანარჩენ შინაგან ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში სითბური რეჟიმების გამოყენებით. ერთ-ერთ აღნიშნულ ლიმფურ კვანძში კაზეოზური, ჩაუკირავი კერების სახით ან ერთდროულად ყბისქვეშა და ჯორჯლის ლიმფურ კვანძებში ტუბერკულოზური დაზიანებების აღმოჩენისას (განურჩევლად მათი სახისა) ამ უკანასკნელებს აცილებენ, ნაწლავებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დანარჩენ ორგანოებს – ხორცის პურების, კონსერვების მოსამზადებლად ან მოსახარშად;

ზ) ძვლებში ტუბერკულოზური დაზიანებების აღმოჩენისას ყველა ძვალს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ხორცს (ტუბერკულოზური დაზიანებების არარსებობისას) – ხორცის პურების, კონსერვების დასამზადებლად ან მოსახარშად;

თ) ტუბერკულინზე მორეაგირე ცხოველების დაკვლისას ხორცისა და სხვა პროდუქტების სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ ტუბერკულოზური დაზიანებების აღმოჩენის მიხედვით. თუ ლიმფურ კვანძებში, ქსოვილებსა და ორგანოებში ტუბერკულოზური დაზიანებები არ აღმოჩნდება, ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად;

ი) ტუბერკულოზით დაზიანებულ ორგანოებსა და ქსოვილებს, მიუხედავად დაზიანების ფორმისა, გზავნიან უტილიზაციაში.

**6. კორინობაქტერიოზი:**

ტანხორცის ლიმფურ კვანძებში კორინობაქტერიებით გამოწვეული ტუბერკულოზის მსგავსი დაზიანების აღმოჩენისას ლიმფური კვანძების მოცილების შემდეგ ტანხორცსა და ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად.

**7. ფსევდოტუბერკულოზი. იერსინიოზი:**

ა) გამჭლევისა და ლიმფური კვანძების მრავლობითი დაზიანების არსებობისას, კუნთოვან ქსოვილში ფსევდოტუბერკულოზური ცვლილებების ან ნაწლავების იერსინიოზური დაზიანებების აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) გამჭლევის არარსებობისას და მხოლოდ ცალკეული შინაგანი ორგანოების ან ლიმფური კვანძების დაზიანებისას მათ გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს – მოხარშული ძეხვების მოსამზადებლად.

**8. პარატუბერკულოზი (პარატუბერკულოზური ენტერიტი, იონის ავადმყოფობა):**

ა) ნაწლავებში, ჯორჯლის ლიმფურ კვანძებში, ხორხში, ყბებშია მიდამოში (შემუპყება) პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას თავს, შეცვლილ ორგანოებსა და



ნახე წინა ვერსია

ნაწლავებს ჯორჯალთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ სამრეწველო გადამამუშავებაში;

ბ) გამჭლევებულ ტანხორცებს, აგრეთვე ორგანოებს მათში ზემოთ აღნიშნული დაზიანებების არსებობისას გზავნიან უტილიზაციაში.

9. ჰიდროპერიკარდიტი (გულის წყალმანკი):

ა) დაკვლისშემდგომი ექსპერტიზის ჩატარების დროს ჰიდროპერიკარდიტისათვის დამახასიათებელი ცვლილებების აღმოჩენისას ტანხორცი და ორგანოები ექვემდებარება უტილიზაციას ან განადგურებას;

ბ) კლინიკურად ჯანმრთელი, მაგრამ ჰიდროპერიკარდიტის აღმძვრელით დასენიანებაზე საექვო ცხოველებიდან მიღებულ ტანხორცს გზავნიან მოხარშული ძეხვების ან კონსერვების მოსამზადებლად, ხოლო შინაგან ორგანოებს – უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

10. ბრუცელოზი:

ა) ბრუცელოზის კლინიკური ან პათანატომიური ნიშნების მქონე ყველა სახის ცხოველების დაკვლისას მიღებულ ხორცს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ;

ბ) ბრუცელოზზე მორეაგირე მსხვილფეხა პირუტყვისა და ღორის დაკვლისას მიღებულ ხორცს მათში ბრუცელოზის კლინიკური ნიშნების და ხორცსა და ორგანოებში პათანატომიური ცვლილებების არარსებობისას უშვებენ შეუზღუდავად;

გ) თხა-ცხვრის ტიპის ბრუცელოზის (მელიტენზის) მიმართ არაკეთილსაიმედო მეურნეობიდან (ფერმიდან) შემოსული ბრუცელოზზე დადებითად მორეაგირე მსხვილფეხა პირუტყვისა და ღორის ხორცი ექვემდებარება ხორცის პურებად, მოხარშულ ძეხვებად ან კონსერვებად გადამამუშავებას წინამდებარე წესების 26-ე მუხლში მითითებული პირობების დაცვით. ვეტერინარულ მოწმობაში ამის შესახებ უნდა იყოს შესაბამისი აღნიშვნა;

დ) ბრუცელოზზე მორეაგირე ცხვრისა და თხის დაკვლის შედეგად მიღებული ხორცი ექვემდებარება ხორცის პურებად, ძეხვის ნაწარმად ან კონსერვებად გადამამუშავებას წინამდებარე წესების 26-ე მუხლში მითითებული პირობების დაცვით;

ე) ინფექციური ეპიდემიის ნიშნების მქონე ყოჩის (ვერძის) დაკვლისას მიღებული ხორცი ექვემდებარება მოხარშულ ძეხვებად, კონსერვებად გადამამუშავებას ან გზავნიან მას მოსახარშად, ხოლო სათესლეებს ყველა შემთხვევაში უკეთდება უტილიზაცია;

ვ) ბრუცელოზის კლინიკური ან პათანატომიური ნიშნების მქონე ყველა სახის ცხოველისა და, აგრეთვე, ბრუცელოზზე მორეაგირე ცხვრისა და თხის ტანხორცის დარბილების შემდეგ მიღებულ ძვალს გზავნიან საკვები ცხიმის გამოსადნობად ან მშრალი ცხოველური საკვების საწარმოებლად;

ზ) ბრუცელოზზე მორეაგირე ან ბრუცელოზის კლინიკური ნიშნების მქონე ნებისმიერი სახის ცხოველების დაკვლის შემდეგ მიღებული თავის, ღვიძლის, გულის, ფილტვების, თირკმლების, კუჭებისა და სხვა შინაგანი ორგანოების რეალიზაცია უმი სახით აკრძალულია; მათ უშვებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან მოხარშულ ძეხვებში ან სხვა მოხარშულ ნაწარმში გამოსაყენებლად;

თ) საქონლისა და ღორის ყურები და ფეხები, საქონლის ტუჩები და ღორის კუდები სამრეწველო გადამამუშავების ან მოხარშვის წინ წინასწარ უნდა გაიფუფქოს ან გაიტრუსოს, ყოჩებისა (ვერძების) და ღორის თავები – გაიტრუსოს, კუჭები – გაიფუფქოს;



ნახე წინა ვერსია

ო) ბრუცელოზზე მორეაგირე ფურის, ცხვრისა და თხის ცურს, ბრუცელოზის კლინიკური ნიშნებისა და ტანხორცსა და ორგანოებში პათანატომიური ცვლილებების უქონლობისას, უშვებენ მოხარშვის შემდეგ, ხოლო მათი არსებობისას – გზავნიან უტილიზაციაში;

კ) ბრუცელოზზე დადებითად მორეაგირე ცხოველებისგან მიღებულ ნაწლავებს, საყლაპავ მილსა და საშარდე ბუშტს ათავსებენ 0.5% მარილმყავას შემცველ 1%-იან მარილის ხსნარში 48 საათის განმავლობაში 15-200C ტემპერატურაზე და სითხური კოეფიციენტით 1:2. ბრუცელოზით კლინიკურად ავადმყოფი ცხოველებისგან მიღებული ნაწლავები, საყლაპავი მილი და საშარდე ბუშტი ექვემდებარება უტილიზაციას;

ლ) ნებადართულია კლინიკურად ავადმყოფი და ბრუცელოზზე გამოკვლევისას მორეაგირე ცხოველებიდან მიღებული სისხლის მშრალი ცხოველური საკვების ან ტექნიკური პროდუქტების დასამზადებლად გამოყენება;

მ) ბრუცელოზით კლინიკურად ავადმყოფი ან ბრუცელოზის ნებისმიერ სახეობაზე (ბოვის, მელიტენზის) მორეაგირე ნებისმიერი სახის ცხოველების დაკვლისას მიღებულ ტყავს, რქებს, ჩლიქებს უშვებენ დეზინფექციის შემდეგ.

11. მსხვილფეხა პირუტყვის ინფექციური რინოტრაქეიტი (ინფექციური პუსტულოზური ვულვოვაგინიტი). პარაგრიპი-3. ადენოვირუსული ინფექცია. ვირუსული დიარეა:

ა) ავადმყოფი ან დაავადებაზე საექვო ცხოველებისგან მიღებული ხორცისა და სხვა პროდუქტების უმი სახით გაშვება აკრძალულია;

ბ) ვეტსანექსპერტიზის შედეგების მიხედვით საკვები მიზნებისათვის ვარგისად მიჩნეულ ხორცსა და სუბპროდუქტებს გზავნიან მოხარშულ ძეხვეულ ნაწარმად, ხორცის პურებად და კონსერვებად გადასამუშავებლად;

გ) ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგო-ანატომიური ცვლილებების არსებობისას ატარებენ მირკობიოლოგიურ გამოკვლევას. სალმონელების აღმოჩენისას შინაგან ორგანოებს (მათ შორის – ნაწლავებს) გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცებს (სახეცვლილი ქსოვილების მოცილების შემდეგ) უშვებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან კონსერვებისა და ხორცის პურების მოსამზადებლად;

დ) თავს, ტრაქეას, საყლაპავ მილს, საშარდე ბუშტს, დარბილებისას მიღებულ ძვალს, სისხლს, პათოლოგიურად სახეცვლილ ორგანოებსა და ქსოვილებს, რქებსა და ჩლიქებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ე) ტყავსა და ბეწვს უტარებენ დეზინფექციას.

12. ლეიკოზი:

ა) ლეიკოზის ნებისმიერი ფორმისას კუნთების, ტანხორცის ლიმფური კვანძების, რამდენიმე პარენქიმული ორგანოს დაზიანების შემთხვევაში ან ტანხორცის სეროზულ საფარველებზე ლეიკოზური ნაზარდების (ბალთების) გამოვლენისას ტანხორცსა (მიუხედავად ნასუქობისა) და დაკვლის სხვა პროდუქტებს, გარდა ტყავისა, გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) თუ დაზიანებულია ცალკეული ლიმფური კვანძები ან ორგანოები, მაგრამ არ არის ცვლილებები ჩონჩხის კუნთებში, ასეთ ლიმფურ კვანძებსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დაუზიანებელ ორგანოებს იყენებენ მოხარშული ძეხვეულის ნაწარმის, ხორცის პურების და კონსერვების მოსამზადებლად ან ხარშავენ;

გ) ლეიკოზზე ცხოველების ჰემატოლოგიური გამოკვლევის დროს დადებითი შედეგების მიღების, მაგრამ ლეიკოზისათვის დამახასიათებელი პათოლოგიური

ნახე წინა ვერსია

ცვლილებების არარსებობის შემთხვევაში, ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან მოხარშული ძეხვეული ნაწარმის, ხორცის პურებისა და კონსერვების მოსამზადებლად, ხოლო თუ დადებითი შედეგი ცხოველმა მხოლოდ სეროლოგიური გამოკვლევების დროს უჩვენა, მისი დაკვლის პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად;

დ) ტყავს ლეიკოზის კანის ფორმის დროს გზავნიან უტილიზაციაში.

13. მსხვილფეხა პირუტყვის კამპილობაქტერიოზი:

ა) ავადმყოფი ცხოველებისგან მიღებულ ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან მოხარშული ძეხვებისა და კონსერვების მოსამზადებლად ან მოსახარშად;

ბ) დაზიანებულ ორგანოებსა და ქსოვილებს გზავნიან უტილიზაციაში.

14. პასტერელოზი (ჰემორაგიული სეპტიცემია). წითელი ქარი. ლისტერიოზი. სალმონელოზი:

ა) აღნიშნული დაავადებებით ავადმყოფი ან დაავადებაზე საექვო ცხოველებისგან მიღებული ტანხორცისა და დაკვლის პროდუქტების უმი სახით გაშვება აკრძალულია;

ბ) კუნთებში დისტროფიული ან სხვა პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას გადაწყვეტილებას დაკვლის პროდუქტების გამოყენების შესახებ იღებენ სალმონელების არსებობაზე მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის (გარდა ლისტერიოზისა) შემდეგ. ამასთან, სალმონელების აღმოჩენის შემთხვევაში შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან კონსერვების, ხორცის პურების მოსამზადებლად;

დ) სალმონელების არარსებობისას ტანხორცს, შპიკსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოხარშული, მოხარშულ-შებოლილი ძეხვებისა და კონსერვების მოსამზადებლად ან ხარშავენ;

ე) წითელი ქარის, პასტერელოზისა და ლისტერიოზის დროს, ნებადართულია ხორცის გამოყენება მოხარშული ძეხვების, მოხარშულ-შებოლილი მკერდისა და ზურგიელის დასამზადებლად;

ვ) ლისტერიოზით ავადმყოფი ცხოველების პათოლოგიურად შეცვლილ შინაგან ორგანოებს, ნაწლავებსა და სისხლს, აგრეთვე თავს, ყველა შემთხვევაში გზავნიან უტილიზაციაში;

ზ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

15. ღორის ინფექციური ატროფიული რინიტი:

დაავადებაზე ეჭვის დროს თავს შესამოწმებლად ჩეხავენ გასწვრივად ორ ნახევრად. ათვალეირებენ სასუნთქ გზებს. ცხვირის ღრუს ლორწოვან გარსებზე ანთებითი და ნეკროზული პროცესების, ნიჟარების ატროფიის აღმოჩენისას თავს ენით, ტრაქეას და ფილტვებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცსა და დანარჩენ შინაგან ორგანოებს (ღვიძლი, თირკმელი, ელენთა და სხვა) მათში დისტროფიული ცვლილებების არარსებობის შემთხვევაში უშვებენ შეუზღუდავად.

16. მსხვილფეხა პირუტყვის ღრუბლისებური ენცეფალოპათია. ცხვრისა და თხის სკრეპი:

ა) ტანხორცი ტყავითა და დაკვლის სხვა პროდუქტებით ექვემდებარება მოსპობას დაწვით;

ნახე წინა ვერსია

ბ) ავადმყოფებთან კონტაქტში მყოფი ცხოველების ტანხორცს გზავნიან მოსახარშად ან კონსერვების მოსამზადებლად. თავი, შინაგანი ორგანოები, ძვლის ტვინი და დაკვლის სხვა პროდუქტები ექვემდებარება მოსპობას დაწვით;

გ) ავადმყოფებთან კონტაქტში მყოფი კლინიკურად ჯანმრთელი ცხოველებიდან მიღებულ ტყავს უკეთებენ დეზინფექციას.

17. ვისნა-მაედი და ცხვრისა და თხის ადენომატოზი:

ა) ჯანდაგი ცხოველების ტანხორცს თავთან და შინაგან ორგანოებთან ერთად გზავნიან ხორც-ძვლის ფქვილის საწარმოებლად, რომელსაც იყენებენ მხოლოდ ფრინველის საკვებად;

ბ) დაავადებული და ცხვრის ვისნა-მაედისა და ცხვრისა და თხის ადენომატოზის ვირუსების მიმართ სეროპოზიტიური ცხოველების დაკვლისას მიღებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს, ხილული პათოლოგიური ცვლილებების გარეშე, გზავნიან მოხარშული და მოხარშულ-შებოლილი ძეხვეულის, ხორცის პურებისა და კონსერვების მოსამზადებლად;

გ) თავს, ძვლებს, ფილტვებსა და სხვა პათოლოგიურად შეცვლილ ორგანოებს, აგრეთვე კუჭ-ნაწლავის ტრაქტს გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ტყავსა და მატყლს უკეთებენ დეზინფექციას.

18. ცხვრისა და თხის ინფექციური აგალაქტია. თხის ინფექციური პლევროპნევმონია

ა) ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოსახარშად ან მოხარშულ ძეხვებად, ხორცის პურებად და კონსერვებად გადასამუშავებლად;

ბ) პათოლოგიურად შეცვლილ ორგანოებსა და ქსოვილებს გზავნიან საკვები ფქვილის წარმოებაში, რომლითაც კვებავენ მხოლოდ ფრინველებს;

გ) ნაწლავებს დამუშავებისა და დამარილებით დაკონსერვების შემდეგ იყენებენ საერთო წესით.

19. ღორების რეპროდუქტიულ-რესპირატორული სინდრომი:

ა) ხორცის რეალიზაცია უმი სახით აკრძალულია;

ბ) ავადმყოფი ღორების დაკვლის შემდეგ მიღებულ ხორცსა და სხვა პროდუქტებს გადაამუშავებენ მოხარშულ ძეხვებად, ხორცის პურებად, კონსერვებად ან აუვნებლებენ მოხარშვით;

გ) ტანხორცს სისხლჩაქცევებით ან დისტროფიული ცვლილებებით კუნთებსა და შინაგან ორგანოებში გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ძვლებს, სისხლსა და მეორე კატეგორიის სუბპროდუქტებს (ფეხები, კუჭები, ნაწლავები), აგრეთვე სასაკლავო კონფისკატებს გადაამუშავებენ ხორც-ძვლის ფქვილად ან ხარშავენ და იყენებენ ფრინველის საკვებად;

ე) სასქესო ორგანოებს ყველა შემთხვევაში უკეთებენ უტილიზაციას;

ვ) ტყავსა და ჯაგარს უტარებენ დეზინფექციას.

20. მსხვილფეხა პირუტყვის ავთვისებიანი კატარული ცხელება. ცხენების ინფექციური ენცეფალომიელიტი:

ა) ტანხორცსა და დაუზიანებელ ორგანოებს გზავნიან მოსახარშად, ხოლო თავსა და დაზიანებულ ორგანოებს – უტილიზაციაში;

ბ) ტყავს უკეთებენ დეზინფექციას.

21. ღორის ვირუსული (ტრანსმისიული) გასტროენტერიტი (ღორების ინფექციური გასტროენტერიტი):

ნახე წინა ვერსია

ა) ავადმყოფი, დაავადებაზე და დასენიანებაზე საექვო ღორების ტანხორცსა და სუბპროდუქტებს გზავნიან მოხარშული, მოხარშულ-შებოლილი ძეხვეული ნაწარმის, კონსერვების მოსამზადებლად ან ხარშავენ;

ბ) დაავადებამოხდელი ცხოველების ხორცსა და სუბპროდუქტებს, პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას, უშვებენ შეუზღუდავად, ხოლო მათ თავს, ფეხებსა და კუდს იყენებენ მოხარშვის შემდეგ;

გ) ავადმყოფი ღორების ნაწლავებს, საშარდე ბუშტსა და საყლაპავ მილს გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) დაავადებაზე საექვო, დასენიანებაზე ექვმიტანილი და დაავადებამოხდელი ცხოველების ნაწლავებს, საშარდე ბუშტსა და საყლაპავ მილს იყენებენ გარსებად მოხარშული ძეხვის ნაწარმის მომზადების დროს ფორმალდეჰიდის 0.5%-იან ხსნარში ერთი საათის განმავლობაში წინასწარი დამუშავებისა და წყლით გარეცხვის შემდეგ;

ე) ძვლებს ცხიმის გამოდნობის შემდეგ, სისხლს, ჩლიქებს გადაამუშავებენ ხორც-ძვლის ფქვილად;

ვ) ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ღორების ტყავს უკეთებენ დეზინფექციას, ხოლო დაავადებამოხდელისას – უშვებენ შეუზღუდავად.

22. ღორების ენტეროვირუსული ენცეფალომიელიტი (ტემენის დაავადება)

ა) ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გადაამუშავებენ მოხარშულ, მოხარშულ-შებოლილ ძეხვებად, ხორცის პურებად, კონსერვებად ან ხარშავენ;

ბ) კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს, ყველა შინაგან ორგანოსთან ერთად, გზავნიან უტილიზაციაში ან წვავენ;

გ) ძვლებს, სისხლს, თავისა და ზურგის ტვინს, ნაწლავებს, კუჭს, შარდის ბუშტს, საყლაპავ მილს, ჩლიქებს გადაამუშავებენ მშრალ ცხოველურ საკვებად;

დ) ცხოველებიდან ტყავს კი არ აცილებენ, არამედ ტრუსავენ ან ფუფქავენ. დასაშვებია ტყავის მოცილება მათი შემდგომი დეზინფექციით.

23. ღორების ვეზიკულური ეგზანთემა:

ა) ავადმყოფი ღორების დაკვლისას მიღებულ ხორცსა და სხვა პროდუქტებს გზავნიან მოხარშული ძეხვებისა და კონსერვების მოსამზადებლად;

ბ) დისტროფიული ცვლილებების არსებობისას დაზიანებულ ორგანოებსა და ქსოვილებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

24. ემფიზემური კარბუნკული. ავთვისებიანი შეშუპება. ბრადზოტი. ცხვრის ინფექციური ენტეროტოქსემია. ღორებისა და ბატკნების დიზენტერია. ბოტულიზმი. გაშეშება (ტეტანუსი):

ა) ამ დაავადებების დადგენისას ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს სპობენ;

ბ) სხვა ცხოველების დაკვლის შედეგად მიღებულ ყველა გაუპიროვნებელ პროდუქტს (ფეხები, ცური, ყურები, სისხლი და სხვა), რომლებიც შერეული იყო აღნიშნული დაავადებებით ავადმყოფი ცხოველების დაკვლის პროდუქტებთან ან იმყოფებოდა მათთან კონტაქტში – სპობენ.

25. ქოთაო. მელოიდოზი. ცხენების ეპიზოოტიური ლიმფანგოიტი:

ა) ქოთაოს, მელოიდოზის, ეპიზოოტიური ლიმფანგოიტის დადგენისას ცხოველის დაკვლის შემდეგ ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს სპობენ;

ბ) ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობაში ქოთაოს, მელოიდოზისა და ეპიზოოტიური ლიმფანგოიტის აღმძვრელებით დასენიანებაზე საექვო ტანხორცებსა და



ნახე წინა ვერსია

დაკვლის ყველა პროდუქტს რეალიზაციაში უშვებენ მოხარშვის შემდეგ, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. უტილიზაციაში გზავნიან ტანხორცებსაც მათი მოხარშვის შეუძლებლობის შემთხვევაში.

26. მაღაო:

ა) თავსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად, თუ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისას არ გამოიყო სალმონელები ან მაღაოს აღმძვრელები. ტანხორციდან სალმონელას ან მაღაოს სტრეპტოკოკის გამოყოფისას მას გზავნიან მოსახარშად;

ბ) ტყავებს უკეთებენ დეზინფექციას.

27. აქტინომიკოზი. აქტინობაცილოზი

ა) თავის ან კისრის ლიმფურ კვანძებში აქტინომიკოზური და აქტინობაცილოზური დაზიანებების აღმოჩენისას მათ აცილებენ, ხოლო თავს გზავნიან მოსახარშად. თავის ძვლებისა და მუსკულატურის დაზიანებისას თავს მთლიანად გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) შინაგანი ორგანოებისა და ენის შეზღუდული დაზიანების დროს მათ უშვებენ დაზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ, ხოლო მნიშვნელოვანი დაზიანებებისას გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტანხორცსა და დაუზიანებელ ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად;

დ) დაავადებათა გენერალიზებული პროცესის აღნიშვნის შემთხვევაში, როცა დაზიანებულია ძვლები, ლიმფური კვანძების, შინაგანი ორგანოები და მუსკულატურა, ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

28. ნეკრობაქტერიოზი. ცხვრისა და თხის ჩლიქის სიდამპლე

ა) ადგილობრივი პათოლოგიური პროცესის აღნიშვნის შემთხვევაში (მხოლოდ ხახის, პირის ან ცხვირის, ხორხის, შინაგანი ორგანოების, კიდურების დაზიანებისას) ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად, ხოლო დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) სეპტიკური პროცესის შემთხვევაში ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) რამდენიმე ორგანოს დაზიანების შემთხვევაში და ნაკლავის დამაკმაყოფილებელი შეხორცებისას (გარდა გამჭლეებისა) გადაწყვეტილებას ხორცისა და შინაგანი ორგანოების გამოყენების შესაძლებლობის შესახებ იღებენ ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევის შემდეგ (პათოლოგიური მიკროფლორის, მათ შორის, სალმონელებისა და ა.შ. არსებობაზე);

დ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

29. ღორების ჰემოფილოზური პლევროპნევმონია. ჰემოფილოზური პოლისეროზიტი

ა) ტანხორცსა და ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას გადაწყვეტილებას მათი გამოყენების შესახებ იღებენ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შემდეგ. ხორცში ან შინაგან ორგანოებში სალმონელების აღმოჩენისას შინაგან ორგანოებს უკეთებენ უტილიზაციას, ტანხორცს კი უშვებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან კონსერვების, ხორცის პურების საწარმოებლად. სალმონელების არარსებობისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გადაამუშავებენ მოხარშულ ან მოხარშულ-შებოლილ ძეხვებად.

ნახე წინა ვერსია

ბ) კუნთოვან ქსოვილში დისტროფიული ან სხვა პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში.

გ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

30. ცხენების ინფექციური ანემია

ა) ავადმყოფი ცხოველებისგან მიღებულ ტანხორცსა და დაკვლის პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში. ცხოველებს, რომელთაც არა აქვთ დაავადების კლინიკური ნიშნები, მაგრამ სეროლოგიური გამოკვლევებისას აჩვენებენ დადებით ან ორჯერადად \_7-20 დღის ინტერვალით საექვო შედეგებს, კლავენ სანიტარიულ სასაკლაოზე, ტანხორცს იყენებენ მოხარშვით გაუვნებლების შემდეგ ან გზავნიან ხორცის პურებისა და კონსერვების მოსამზადებლად;

ბ) თავს, ძვლებსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

გ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

31. ღორის გრიპი. ცხენის გრიპი

ა) ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების უმი სახით სარეალიზაციოდ გაშვება აკრძალულია;

ბ) კუნთებში (მუსკულატურაში) ცვლილებების არარსებობისას ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისთვის (ოღონდ არა ნახევარფაბრიკატებად და უმად შებოლილ პროდუქტად);

გ) მუსკულატურაში დისტროფიული და სხვა ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით, გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს, ნაწლავებსა და სისხლს ყველა შემთხვევაში გზავნიან უტილიზაციაში;

ე) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

32. ცხენის ვირუსული რინოპნევმონია (ცხენის ვირუსული აბორტი)

ა) ავადმყოფი ან დაავადებაზე საექვო ცხენების დაკვლისას ხორცს მოხარშვის შემდეგ იყენებენ ცხოველების საკვებად. ძვლებსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

33. მოხარდის ინფექციური დაავადებები (დიპოლკოკური სეპტიცემია, კოლიბაქტერიოზი, სალმონელოზი, სტერპტოკოკოზი, ენზოოტიური პნევმონია)

ა) კუნთოვან ქსოვილში პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს იყენებენ მოხარშვის შემდეგ ან გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების არსებობისას ტანხორცსა და დაკვლის პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

34. ინფექციური ეტიოლოგიის მასტიტები. ენდომეტრიტი და პარამეტრიტი.

ა) მასტიტით, ენდომეტრიტითა და პარამეტრიტით ავადმყოფი ცხოველების დაკვლისას მიღებული ტანხორცი ექვემდებარება გამოკვლევას სალმონელების, პათოგენური სტაფილოკოკებისა და სტერპტოკოკების არსებობაზე;

ბ) სალმონელების არსებობისას ხორცს გზავნიან ხორცის პურებად, კონსერვებად გადასამუშავებლად ან მოსახარშად, ხოლო შინაგან ორგანოებს – უტილიზაციაში;

ნახე წინა ვერსია

გ) სალმონელების, პათოგენური სტაფილოკოკებისა და სტრეპტოკოკების არარსებობისას, აგრეთვე კუნთებში დეგენერაციული ცვლილებების უქონლობისას, ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად;

დ) პათოგენური სტაფილოკოკებისა და სტრეპტოკოკების გამოვლენისას ხორცს გზავნიან მოსახარშად, ხოლო შინაგან ორგანოებს – უტილიზაციაში;

ე) დაზიანებულ ცურს ყველა შემთხვევაში გზავნიან უტილიზაციაში.

35. სტაქიბოტრიოტოქსიკოზი. ფუზარიოტოქსიკოზი

ა) ავადმყოფი ცხოველების შინაგან ორგანოებსა და ტანხორცს მასში ნეკროზული უბნების აღმოჩენისას გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) პათოლოგიური ცვლილებების უქონლობისა და სალმონელების არსებობაზე გამოკვლევისას უარყოფითი შედეგების მიღების შემთხვევაში ტანხორცს, თავსა და ფეხებს უშვებენ შეუზღუდავად;

გ) სალმონელების არსებობისას ტანხორცს გზავნიან მოსახარშად ან კონსერვების მოსამზადებლად.

36. ტულარემია

ა) ტულარემიის აღმოჩენისას ცხოველის დაკვლის შემდეგ დაკვლის ყველა პროდუქტს ტყავთან ერთად სპობენ;

ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს, რომლებიც ცხოველების გადამუშავების ტექნოლოგიური პროცესის მსვლელობისას საექვოა ტულარემიის აღმძვრელით დასენიანებაზე, გზავნიან უტილიზაციაში.

**მუხლი 12. ინვაზიური დაავადებები – სია „ბ“**

1. ერთილიქიანების დაგრილების დაავადება (დურინა)

ა) დაავადების გამოკვეთილი ნიშნების (შემუპება, გამჭლევა, სპეციფიკური ლაქები და სხვა) მქონე ცხოველების ხორცი და დაკვლის სხვა პროდუქტები ექვემდებარება განადგურებას;

ბ) გამოკვლევაზე დადებითად მორეაგირე ცხოველების ხორცსა და სუბპროდუქტებს გადაამუშავებენ მოხარშულ ძეხვებში, კონსერვებში ან ხარშავენ. კუნთოვან ქსოვილში დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენისას დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ტყავებს უშვებენ შეუზღუდავად.

2. პიროპლაზმიდოზები (პიროპლაზმოზი, ბაბეზიოზი, ფრანსაილოზი, თეილერიოზი, ანაპლაზმოზი, ნუტალიოზი)

ა) ყვითელი შეფერილობისა და დისტროფიული ცვლილებების არმქონე ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) თუ დაკლულ ცხოველს აღენიშნება გამჭლევა, ცხიმის დაგროვების ადგილებში ან კუნთებში ქსოვილებში ლაბისებური ინფილტრატი (შემუპება), კუნთების ატროფია ან დისტროფიული ცვლილებები და ლიმფური კვანძების დაზიანება ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს (გარდა ტყავისა) გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) იმ შემთხვევაში, თუ (48 საათის განმავლობაში) ყვითელი შეფერილობა არ გაქრება ტანხორცსა (მიუხედავად ნასუქობისა) და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ნახე წინა ვერსია

დ) 48 საათის განმავლობაში ყვითელი შეფერილობის გაქრობის შემთხვევაში ტანხორცს იყენებენ ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევების შედეგების მიხედვით.

3. ეიმერიოზი (კოქციდიოზი)

ა) გამჭლელებისა და (ან) ყვითელი შეფერილობის აღუნიშნაობის შემთხვევაში ხორცს უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) გამჭლეებულ და (ან) გაყვითლებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

4. მსხვილფეხა პირუტყვის, ღორის, ცხვრის, თხისა და ირმის ცისტიცერკოზი (ფინოზი)

ა) თავისა და გულის კუნთების განაჭრებზე ცისტიცერკების (ფინების) აღმოჩენისას დამატებით აკეთებენ ორ-ორ პარალელურ განაჭრებს კისრის (ქედის იოგის მიდამოს), მკერდის, ბეჭ-დაყვის (ანკონეუსის), ზურგის, წელის, გავის, მენჯ-ბარძაყისა და დიაფრაგმის კუნთებზე;

ბ) თავის ან გულის კუნთის ან ტანხორცის კუნთებისა და სხვა სუბპროდუქტების თუნდაც ერთ განაჭრზე ოთხი ან მეტი ცოცხალი ან მკვდარი ცისტიცერკის (ფინის) აღმოჩენისას ტანხორცს, თავსა და შინაგან ორგანოებს (გარდა ნაწლავებისა) გზავნიან უტილიზაციაში. შინაგან და გარეგან ცხიმს (შპიკს) აცლიან და გზავნიან საკვები მიზნით გადასადნობად;

გ) თავისა და (ან) გულის კუნთების ან ტანხორცის კუნთებისა და სხვა სუბპროდუქტების თუნდაც ერთ განაჭრზე სამი და ნაკლები ცოცხალი ან მკვდარი ცისტიცერკის (ფინის) აღმოჩენის შემთხვევაში თავსა და შინაგან ორგანოებს (გარდა ნაწლავებისა) გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს აუვნებლებენ (გაყინვით, მოხარშვით ან დამარილებით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების 26-ე მუხლში). შინაგან ცხიმსა და შპიკს აუვნებლებენ გაყინვით ან გზავნიან გადასადნობად;

დ) გაუვნებლებული მსხვილფეხა პირუტყვის, ღორის, ცხვრის, თხისა და ირმის ტანხორცს გზავნიან მოხარშული ძეხვის, პაშტეტების ან კონსერვების (ფარშიანი) მოსამზადებლად, ხოლო ხორც-ძვლიან და ბეწვიან სუბპროდუქტებს – სამრეწველო გადამუშავებისათვის;

ე) ნაწლავებსა და ტყავს, ცისტიცერკებით დაზიანების ხარისხის მიუხედავად, ტექნოლოგიური დამუშავების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად;

ვ) ირმებში ხარის ცისტიცერკოზის აღმოჩენისას (თავის ტვინისა და შინაგანი ორგანოების დაზიანებისას) თავსა და დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებსაუვნებლებლად, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესებში. ხორც-ძვლიან და ბეწვიან სუბპროდუქტებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისათვის, ნაწლავებსა და ტყავს ტექნოლოგიური დამუშავების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად.

5. ტენუიკოლური (წვრილყელიანი) ცისტიცერკოზი (ფინოზი)

ა) სეროზული საფარველისა და ღვიძლის დაზიანებისას აღნიშნულ ორგანოებს აცილებენ დაზიანებულ ნაწილებს, რის შემდეგაც ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტს უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) მრავლობითი დაზიანების შემთხვევაში დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად.

6. სპარგანოზი



ნახე წინა ვერსია

ა) ტანხორცის კანქვეშა ცხიმოვან ქსოვილებსა და შინაგან ორგანოებში ერთეული ლარვების (სპარგანუმების) აღმოჩენისას მათ აცილებენ, ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამამუშავებისათვის;

ბ) მრავლობითი დაზიანებისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

7. სეტარიოზი

ა) ცხოველის ტანხორცს, რომელსაც აქვს პათოლოგოანატომიური ცვლილებები მუცლის ფარზე, პერეჰეპატიტები, აბსცესები ან პარაზიტული კვანძები ნაწლავის კედლებში, დაზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) დაზიანების ნიშნების მქონე ღვიძლს (შემაერთებელქსოვილოვანი შესქელებები სეროზულ გარსზე და სხვა) გასუფთავების შემდეგ გზავნიან სამრეწველო გადამამუშავებისათვის. ღვიძლში დისტროფიული ცვლილებების ან პერიჰეპატიტის გამოხატული ნიშნების არსებობისას მას გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად;

დ) შინაგან ცხიმს პარაზიტული კვანძების აღმოჩენისას ასუფთავებენ და გზავნიან გადასადნობად;

ე) ტყავს უშვებენ შეუზღუდავად.

8. ტრიქინელოზი

ა) ტრიქინელოზზე აუცილებელ გამოკვლევას ექვემდებარება: ღორის (გარდა 3 კვირის ასაკამდე გოჭებისა), გარეული ღორის (ტახის), დათვის, მაჩვის, ნუტრიის, სხვა ყველაფრისმჭამელი და ხორცისმჭამელი ცხოველების ხორცი და მათი დაკვლის პროდუქტები, რომელთაც აქვთ განივზოლიანი მუსკულატურა (სუბპროდუქტები);

ბ) შპიკის, შაშხის, შებოლილი ნაწარმის თითოეული ნაჭერი (თუ მათში არის განივზოლიანი კუნთოვანი ქსოვილი ან მისი ნაჭერი) ექვემდებარება ტრიქინელოზზე გამოკვლევას მიუხედავად მისი მაცივრული და ტექნოლოგიური დამუშავებისა;

გ) ტრიქინელოზის დაკვლისშემდგომი დიაგნოსტიკისას იყენებენ კომპრესორიული ტრიქინელოსკოპიის ან კუნთოვანი ქსოვილის ხელოვნურ კუჭის წვენში გადახარშვის მეთოდს;

დ) შპიკის, შაშხის, შებოლილი ნაწარმის თითოეულ ნაჭერს იკვლევენ კომპრესორიული ტრიქინელსკოპიის მეთოდით;

ე) ნებისმიერი ზემოთ ჩამოთვლილი მეთოდით ტრიქინელას თუნდაც ერთი ლარვას აღმოჩენისას (მიუხედავად მისი სიცოცხლისუნარიანობისა) ტანხორცსა და განივზოლიანი კუნთოვანი ქსოვილის მქონე სუბპროდუქტებს, საყლაპავ მილს, სწორ ნაწლავს, გაუპიროვნებელ ხორცის პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ვ) გარეგან ცხიმს (შპიკს) აცლიან და გზავნიან გადასადნობად. შინაგან ცხიმს უშვებენ შეუზღუდავად;

ზ) ნაწლავებს (გარდა სწორი ნაწლავისა) პირველადი ტექნოლოგიური დამუშავების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად;

თ) ტყავს უშვებენ შეუზღუდავად მისგან კუნთოვანი ქსოვილის ნარჩენების (ანაჭრების) მოცილების შემდეგ, რომელთაც გზავნიან უტილიზაციაში;

ი) უტილიზაციას ექვემდებარება აგრეთვე: შპიკი, შაშხი, შებოლილი ნაწარმი, უმად შებოლილი ძეხვები \_ მათში ტრიქინელების აღმოჩენისას;

კ) ქვეყნის ტერიტორიაზე იმპორტული ღორის ხორცის, მათ შორის \_ შპიკის, სუბპროდუქტების (რომელთაც აქვთ განივზოლიანი კუნთოვანი ქსოვილი) შემოტანისას

ნახე წინა ვერსია

ატარებენ შერჩევით ტრიქინელოსკოპიურ კონტროლს კუნთოვანი ქსოვილის ხელოვნურ კუჭის წვენიში გადახარშვის მეთოდით წინამდებარე წესების 32-ე მუხლის თანახმად.

9. ექინოკოკოზი

ა) კუნთების და შინაგანი ორგანოების მრავლობითი დაზიანებისას ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) ერთეული დაზიანებების შემთხვევაში უტილიზაციაში გზავნიან მხოლოდ ტანხორცისა და ორგანოების დაზიანებულ უბნებს. ტანხორცისა და ორგანოების დაუზიანებელ ნაწილებს უშვებენ შეუზღუდავად.

10. მეტასტრონგილოზი, ფასციოლოზი, დიკროცელიოზი, დიქტიოკაულოზი, ლინგვატულოზი

ა) ორგანოების დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში, შინაგანი ორგანოების დაუზიანებელ ნაწილებსა და ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) ინვაზიით შინაგანი ორგანოს 2/3-ზე მეტის დაზიანების შემთხვევაში მას მთლიანად გზავნიან უტილიზაციაში.

11. ალფორტიოზი

ალფორტიოზით ავადმყოფი ცხენებისაგან მიღებულ ტანხორცს დაზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ, უშვებენ შეუზღუდავად.

12. ონქოცერკოზი

ტანხორცსა და ორგანოებს, დაზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად. ონქოცერკოზის გართულებული, ჩირქოვან-ნეკროზული პროცესების ნიშნებით მიმდინარეობისას ტანხორცი და შინაგანი ორგანოები ექვემდებარება ბაქტერიოლოგიურ გამოკვლევებს პათოლოგიურ სტაფილოკოკებზე და სალმონელებზე.

13. ასკარიდოზი. პარასკარიდოზი

გამჭლევების ნიშნების უქონელ ტანხორცსა და ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად, გამჭლევებისას – გზავნიან უტილიზაციაში.

14. ცხვრის ესტროზი

თავს, ხახისა და ხორხის დაზიანებულ ქსოვილებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად.

15. სტრონგილოიდოზები. ეზოფაგოსტომოზი. მცოხნავთა ჰემონხოზი. მსხვილფეხა პირუტყვისა და ცხვრის პარამფისტომატოზები. ცხვრისა და მსხვილფეხა პირუტყვი მონიეზიოზი

ა) ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს, პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას, უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) გამჭლევებულ ტანხორცს, აგრეთვე ნაწლავებს ინვაზიის ძლიერი ხარისხის შემთხვევაში გზავნიან უტილიზაციაში.

16. მცოხნავთა ტოქსოკაროზი (ნეოასკარიდოზი)

ა) ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს, სპეციფიკური სუნისა (რომელიც მოგვაგონებს ქლოროფორმის ან ეთერის სუნს) და პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას, უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) სპეციფიკური უცხო სუნის არსებობისას ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს, გარდა ტყავისა, გზავნიან უტილიზაციაში.

17. მსხვილფეხა პირუტყვის ჰიპოდერმატოზი. ჩრდილოეთის ირმების ედემაგენოზი

ნახე წინა ვერსია

ქსოვილების ანთებით შემუშავებულ უბნებს აცილებენ, ხოლო ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად.

18. ცხვრის ცენზუროზი

თავს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცსა და ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად.

19. სარკოცისტოზი (სარკოსპორიდიოზი)

ა) კუნთებში ერთეული სარკოცისტების აღმოჩენისა და მათში სხვა პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობის შემთხვევაში ტანხორცსა და ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) კუნთებში მრავლობითი სარკოცისტების აღმოჩენისას, მაგრამ მათში პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას, ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისათვის;

გ) სარკოცისტებით ტანხორცის დაზიანებისას და კუნთებში ცვლილებების არსებობის დროს (გამჭლევა, ჰიდრემია, გაუფერულება, კუნთოვანი ქსოვილის ჩაკირვა, დისტროფიული ცვლილებები) ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ღორის შპიკსა და შინაგან ცხიმს, ყველა სახის ცხოველის ნაწლავებსა და ტყავს იყენებენ შეუზღუდავად.

20. სიმულიდოტოქსიკოზი

ა) ტანხორცსა და სუბპროდუქტებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისთვის სითბური რეჟიმების გამოყენებით, სახეცვლილ ქსოვილებსა და ორგანოებს – უტილიზაციაში;

ბ) ტყავს უშვებენ შეუზღუდავად, შემუშავების შემთხვევაში კი გზავნიან უტილიზაციაში.

21. ტოქსოპლაზმოზი

ტანხორცს გზავნიან მოსახარმად, შინაგან ორგანოებსა და ტვინს – უტილიზაციაში.

22. მსხვილფეხა პირუტყვის ტრიქომონოზი

ა) ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად. სასქესო ორგანოებს, მათ გარემომცველ დაზიანებულ ორგანოებსა და ლიმფურ კვანძებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) საშვილოსნოს ჩირქოვანი ანთების შემთხვევაში ატარებენ ხორცის ბაქტერიოლოგიურ გამოკვლევას, ხოლო შინაგან ორგანოებს გამოკვლევების შედეგებისაგან დამოუკიდებლად გზავნიან უტილიზაციაში.

23. ქავანა. ტრიქოფიტია

ა) ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისთვის სითბური რეჟიმების გამოყენებით;

ბ) ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას;

გ) გამჭლევისას ან ორგანოებსა და ქსოვილებში დისტროფიული ცვლილებების არსებობისას (ჰიდრემია, ლიმფური კვანძების შემუშავება და სხვა) ტანხორცს გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) ტყავს უტარებენ დეზინფექციას, ხოლო ფართო დაზიანებებისას – გზავნიან უტილიზაციაში.

24. ხორცის ბუზის ჭუპრებით დაზიანება

ნახე წინა ვერსია

აზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. დაზიანებულ ქსოვილებს გზავნიან უტილიზაციაში.

**მუხლი 13. ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა და ცხოველთა დაკვლის პროდუქტების შეფასება არაგადამდები დაავადებების დროს**

1. ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს არ უნდა აღენიშნებოდეთ პათოლოგიური ცვლილებები.

2. გამჭლევა (ალიმენტარული დისტროფია) – გამჭლევისას, რასაც თან ახლავს ცხიმის დაგროვების ადგილებში ლაბისებური შემუპება, ან კუნთოვან ქსოვილში ასეთივე შემუპების, კუნთების ატროფიის ან დეგენერაციული ცვლილებებისა და ლიმფური კვანძების შემუპების შემთხვევებში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

3. თეთრკუნთოვანი დაავადება. კეტოზები – კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების (გაუფერულება, შემუპება, მოდუნება) შემჩნევსას ტანხორცს, ორგანოებით, გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში სუსტად გამოხატული ცვლილებებისას (თეთრი-მოვარდისფრო ფერი) ან ორგანოებსა და ჩონჩხის კუნთების ნაწილში პათოლოგოანატომიური ცვლილებების აღნიშვნისას, ტანხორცსა და დაუზიანებელ ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისათვის, ხოლო ტანხორცისა და ორგანოების დაზიანებულ ნაწილებს – უტილიზაციაში.

4. ენდემური დაავადებები (იოდის ნაკლებობა, ენდემური ჩიყვი, ანემია, აკობალტოზი, კბილების კარიესი, შარდკენჭოვანი დაავადება, კოლაგენოზი, უროვის დაავადება და სხვა):

ა) ტანხორცს – არადამაკმაყოფილებელი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების (ჰიდრემია, შემუპება, ფერის შეცვლა და სხვა) არსებობისას, აგრეთვე ყველა ორგანოს – პათოლოგიურანატომიური ცვლილებების აღნიშვნისას გზავნიან უტილიზაციაში.

ბ) ტანხორცს, დამაკმაყოფილებელი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით, და სახეუცვლელ ორგანოებს გზავნიან მოხარშული ძეხვების მოსამზადებლად, ხოლო დაზიანებულ ორგანოებს – უტილიზაციაში.

5. ავთვისებიანი და კეთილთვისებიანი სიმსივნეები – ავთვისებიანი ახალწარმონაქმნებით, აგრეთვე კეთილთვისებიანი სიმსივნის მრავლობითი გამოვლინებით დაზიანებულ ორგანოებსა და ტანხორცის ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში. კეთილთვისებიანი სიმსივნეების ერთეული წარმონაქმნებით ქსოვილების დაზიანებულ ნაწილებს აცილებენ და გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად.

6. ცხვრისა და თხის დაზიანება ვაციწვერათი – ტანხორცი, აბსცესებისა და სხვა ანთებითი ცვლილებების გარეშე, დაზიანებული ნაწილების მოცილების შემდეგ, გაიშვება შეუზღუდავად. მრავლობით ჩირქოვანი აბსცესების და სხვა ანთებითი პროცესების არსებობისას ტანხორცს გზავნიან უტილიზაციაში.

7. ტრავმები, დამწვრობა, სისხლჩაქცევა – ახალი ტრავმების, ძვლის მოტეხილობების დროს ყველა სისხლით გაჟღენთილ და შემუპებულ ქსოვილს აცილებენ, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. ფართო დამწვრობის, სისხლჩაქცევების, ძვლების მოტეხილობების დროს, რომლებსაც თან ახლავს გარემომცველი ქსოვილებისა და სომატური ლიმფური კვანძების ანთებითი პროცესები სეპტიკური ხასიათის საწყისი ნიშნებით, აგრეთვე შინაგანი ორგანოებისა და ტანხორცის



ნახე წინა ვერსია

ნაწილების შემუშავების დროს, სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ ისე, როგორც მითითებულია ამავე მუხლის მე-11 პუნქტში.

8. ფლეგმონის, ნეკროზების აღმოჩენისას, აგრეთვე მრავლობითი მოტეხილობებისა და ფართე ტრავმების დროს, რომელთაც თან ახლავს სპეციფიკური (იქოროზული) სუნი და რომელთა მოცილებაც ვერ ხერხდება, ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

9. ცალკეულ პარენქიმულ ორგანოში ან ერთდროულად რამდენიმე მათგანში ატროფიული, დიფუზური, ციროზული და დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენისას დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. წვრილკეროვანი ხასიათის ერთეულ დაზიანებებს აცილებენ. ტანხორცის გამოყენება თითოეულ ცალკეულ შემთხვევაში დასაშვებია სალმონელების არსებობაზე ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგების მიხედვით.

10. უმეტესი შინაგანი ორგანოს (მელანოზი, ჰემოსიდეროზი, ნაცრისფერი ატროფია და სხვა) ან ჩონჩხის კუნთების დიფუზური ან მსხვილკეროვანი პათოლოგიური პიგმენტაციის აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთების ცალკეული ნაწილების პიგმენტაციის შეცვლისას ამ ნაწილებს აცილებენ და გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. მხოლოდ ცალკეულ შინაგან ორგანოში კეროვანი პათოლოგიური პიგმენტაციის არსებობისას ამ ორგანოს გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად.

11. ინფარქტის, ჰემატომის შემთხვევებისას, ჰემორაგიული ინფილტრაციის, სისხლნაქლენთის, შინაგან ორგანოებსა და ჩონჩხის კუნთებში სიხლჩაქცევების აღმოჩენისას დაზიანებულ ორგანოებს აცილებენ და გზავნიან უტილიზაციაში. დარჩენილ პროდუქტებს იყენებენ სამრეწველო გადამუშავებისათვის, ხოლო ტანხორცს იყენებენ შეუზღუდავად. ამ ცვლილებების ჩირქოვანი, ლპობითი, ანთებითი ან ნეკროზული პროცესებით გართულების შემთხვევაში დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს იყენებენ ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების მიხედვით.

12. პარენქიმულ ორგანოებში მრავლობითი აბსცესის აღმოჩენისას ამ ორგანოებს გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს იყენებენ ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევების მიხედვით. თუ აბსცესები აღმოჩნდა სომატურ ლიმფურ კვანძებში და კუნთებში, ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში. ერთეულ, ინკაფსულირებულ აბსცესებს აცილებენ, დარჩენილ ორგანოებსა და ქსოვილებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისათვის.

13. ორგანოებსა და ქსოვილებში დიფუზური პეტრიფიკაციის (კალციუმის მარილების დაგროვების) აღმოჩენისას დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. კეროვანი დაზიანებებისას – კერებს აცილებენ, ხოლო დარჩენილ დაკვლის პროდუქტებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისთვის.

14. თუკი ტანხორცის ყველა ქსოვილი ყვითელი შეფერილობისაა და ეს შეფერილობა, არ ქრება 2 დღე-ღამის განმავლობაში, ტანხორცს გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში. ყვითელი შეფერილობის ორ დღე-ღამეში გაქრობის შემთხვევაში ტანხორცს უშვებენ ბაქტერიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების მიხედვით.

15. თუ ხორცს თევზის, შარდის, ზიპის, ფეკალის, წამლის ან ხორცისათვის უჩვეულო სხვა სუნი ასდის ეს სუნი არ ქრება მოხარშვის სინჯის დროს, ტანხორცსა და

ნახე წინა ვერსია

შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. მოხარშვის სინჯის დროს აღნიშნული სუნის გაქრობის შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებაში. ნებისმიერი უჩვეულო სუნის მქონე ცხიმნედლეულს გზავნიან უტილიზაციაში.

16. წყვილი ორგანოებიდან ან ტანხორცის ნაწილებიდან ერთ-ერთში სისხლის შეგუბების (ჰიპოსტაზი ან იმბიბიციო) შემთხვევაში, კისრის გადაჭრის ადგილზე დამახასიათებელი რეაქციის არგამოვლენისას, ცუდი სისხლგართმევის შემთხვევაში, რაც იმის მაჩვენებელია, რომ ცხოველი დაეცა და შემდეგ დამუშავდა ან დაიკლა აგონიის მდგომარეობაში, ტანხორცსა და ყველა ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

17. პათოლოგიური ცვლილებები ცალკეულ ორგანოებში.

ა) ფილტვები ყველა სახის პნევმონიის, პლევრიტის, აბსცესის, სიმსივნის, სისხლით, წყლით ან კუჭის (წინაკუჭების) შიგთავსით დაკვლისმიერი ასპირაციის შემთხვევაში მათ გზავნიან უტილიზაციაში;

ბ) გული – პერიკარდიტის, ეპიკარდიტის, მიოკარდიტის, ენდოკარდიტის, სიმსივნეებით დაზიანების შემთხვევაში მას გზავნიან უტილიზაციაში;

გ) ღვიძლი – ერთეული აბსცესების არსებობისას აბსცესებს აცილებენ, ხოლო დაუზიანებელ ნაწილებს უშვებენ შეუზღუდავად, შეუზღუდავად უშვებენ ღვიძლს სუსტად გამოხატული კაპილარული ექსტაზის დროსაც. მრავლობითი აბსცესების, დიფუზური ჩირქოვანი ანთების, მკვეთრად გამოხატული ციროზის, ყველა სახის დისტროფიის, სიყვითლის, სიმსივნის, მკვეთრად გამოხატული კაპილარული ექსტაზიისა და პარენქიმის სხვა პათოლოგოანატომიური ცვლილებების დროს ღვიძლს გზავნიან უტილიზაციაში. ღვიძლს, სუსტად შეცვლილი ფერთა და უმნიშვნელო ცხიმოვანი დისტროფიით, გზავნიან მოხარშული ძეხვეული ნაწარმის ან კონსერვების მოსამზადებლად;

დ) ელენთა – ნებისმიერი პათოლოგოანატომიური ცვლილებების შემთხვევაში ელენთას გზავნიან უტილიზაციაში;

ე) თირკმლები – ყველა სახის ნეფროზის, ნეფრიტის, ინფარქტის, მრავლობითი კისტის, ჰიდრონეფროზის, სიმსივნის, ქვების აღვნიშნისას თირკმლებს გზავნიან უტილიზაციაში.

ვ) კუჭი (წინაკუჭები) – ნებისმიერი სახის ანთების, ეროზიის, წყლულის, სიმსივნისა და სხვა პათოლოგიური ცვლილებების დროს გზავნიან უტილიზაციაში;

ზ) ნაწლავი – ნებისმიერი სახის ენტერიტის, კოლიტის, ეროზიის, წყლულის, სიმსივნის, აგრეთვე სხვა პათოლოგიური ცვლილებების დროს ნაწლავებს გზავნიან უტილიზაციაში;

თ) ცური – ნებისმიერი სახის ანთებისას გზავნიან უტილიზაციაში;

ი) თავისა და ზურგის ტვინი – ნებისმიერი სახის დისტროფიული, ნეკროზული, დისცირკულარული და ანთებითი პროცესის აღმოჩენისას გზავნიან უტილიზაციაში;

კ) ტანხორცი – კუნთებში დისტროფიული, ნეკროზული, დისცირკულარული (ჰემატომა, სისხლნაჟღენთი, ჰემორაგიული ინფილტრატი, სისხლჩაქცევა და სხვა), ანთებითი (მიოზიტი, პლევრიტი, პერიტონიტი, ლიმფომა და სხვა) ცვლილებების აღმოჩენისას სანიტარიული შეფასება უნდა ჩატარდეს დიფერენცირებულად;

ლ) ძვლები – დარბილების პროცესში ნებისმიერი დისტროფიული (ოსტეომალაცია, ოსტეოდისტროფია, რაქიტი, ოსტეოპოროზი), ნეკროზული,

ნახე წინა ვერსია

დისციკულარული, ანთებითი (ოსტეომიელიტი) პროცესის აღმოჩენისას ძვლებს გზავნიან უტილიზაციაში;

მ) ტყავი – ტყავის ფართობის 75%-ის ნებისმიერი, მათ შორის, ერთობლივი დაზიანებისას, მას გზავნიან უტილიზაციაში. ტყავის ფართობის 25%-ის პათოლოგიური დაზიანების აღმოჩენისას დაზიანებულ ნაწილებს აცილებენ, დანარჩენს იყენებენ შეუზღუდავად. დაუზიანებელ ტყავს უშვებენ შეუზღუდავად.

**მუხლი 14. დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა მოწამვლებისა და ცხოველების ვეტერინარული პრეპარატებით დამუშავების დროს**

1. ბუნებრივი და ანთროპოგენური წარმოშობის ქიმიური ნივთიერებებით, აგრეთვე ტოქსიკური ელემენტებით (ვერცხლისწყალი, კადმიუმი, ტყვია, დარიშხანი, ფტორი და სხვა) მოწამვლისას ცხოველების იძულებით დაკვლის შემთხვევაში გადაწყვეტილებას ასეთი ცხოველებისგან მიღებული ხორცის საკვებად გამოყენების შესახებ იღებენ თითოეულ ცალკეულ შემთხვევაში მოწამვლის კლინიკური ნიშნების, მოწამვლის გამომწვევი ნივთიერების ტოქსიკურობის ხარისხისა და ხორცში მისი ნარჩენების ოდენობის გათვალისწინებით. დაკვლის წინ ყველა ცხოველს უნდა ჩაუტარდეს ვეტერინარული შემოწმება დადგენილი წესის შესაბამისად. ტანხორცისა და შინაგანი ორგანოების ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ატარებენ იმავე წესით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების მე-10, მე-11, მე-12 და მე-13 მუხლებში, ამავე წესების 27-ე მუხლის მიხედვით აუცილებელი მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური გამოკვლევების თანხლებით.

2. ქიმიური ნივთიერებებისა და ტოქსიკური ელემენტების ნარჩენების შემცველობის დონის გამოსაკვლევად სახელმწიფო ვეტერინარულ ლაბორატორიაში გზავნიან კუნთოვანი ქსოვილის, ღვიძლისა და თირკმლების საშუალო სინჯებს 50-200 გრამს (ცხოველის მასის მიხედვით). თანხლებს დოკუმენტში მიუთითებენ, თუ რომელი ნივთიერებებისა და ელემენტების შემცველობაზეა გამოსაკვლევია მასალა და რომელი საკვებით მოიწამლა ცხოველი. ლაბორატორიაში გამოსაკვლევად დაკვლის პროდუქტებთან ერთად ერთდროულად გზავნიან 200-500 გრამ მოწამვლის გამომწვევ საკვებს. გამოკვლევებს ატარებენ ნორმატიული დოკუმენტებით დადგენილი მეთოდებით. ლაბორატორიის დასკვნაში მიუთითებენ მეთოდს, რომლის საშუალებითაც ჩატარდა ანალიზი, და იძლევიან რეკომენდაციებს დაკვლის პროდუქტების გამოყენების შესახებ. იმ შემთხვევაში, თუ მოწამვლის მიზეზი არ (ვერ) დადგინდა, დაკვლის პროდუქტები საკვებად არ დაიშვება. მათ გზავნიან უტილიზაციაში.

3. დაუშვებელია დაკვლის პროდუქტების საკვებად გამოყენება მათში ალკალოიდების, ციანიდების, ზოოკუმარინის, დიფენაცინის, ეთილფენაცინის, ბრომდიალონის, მღრღნელების წინააღმდეგ საბრძოლველად გამოსაყენებელი სხვა ანტიკოაგულანტების, ანტიბიოტიკების, ანტიკლემინტიკების, ნიტროფურანების, სულფანილამიდების, სინთეტიკური პირეტროიდების ჯგუფის ინსექტიციდების, კარბოფურანის, მცენარეთა დაცვისათვის გამოსაყენებელი ჰერბიციდების, ფუნგიციდების ნარჩენების, აგრეთვე სხვა ქიმიური ნივთიერებების აღმოჩენისას, რომლებისთვისაც საქართველოს შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტროს მიერ დადგენილი არ არის მაქსიმალურად დასაშვები დონეები (მდდ)



ნახე წინა ვერსია

ხორცში. ასეთი ნივთიერებების ნარჩენების შემცველ დაკვლის პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში ან სპობენ.

4. კუნთოვან ქსოვილში ქიმიური ნივთიერებების და ტოქსიური ელემენტების ნარჩენების მდდ-ის ფარგლებში აღმოჩენის შემთხვევაში ხორცს უშვებენ მხოლოდ მოხარშვის შემდეგ, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების 26-ე მუხლში, ხოლო შინაგან ორგანოებს (მათ შორის კუჭნაწლავის ტრაქტს), ცურსა და ტვინს გზავნიან უტილიზაციაში. თუ დაკვლის პროდუქტებში დადგინდება პესტიციდების, ტოქსიკური ელემენტების, ანტიბიოტიკებისა და სხვა ქიმიური ნივთიერებების ნარჩენების არსებობა, რომელთა რაოდენობაც არ აღემატება მდდის 4 სიდიდეს ან ნორმატიული დოკუმენტებით რეკომენდებული მეთოდების მგრძობელობის 4 ზღვარს, მათ გზავნიან უტილიზაციაში.

5. იმ ცხოველების იძულებითი დაკვლისას, რომლებიც მოშამულეები არიან ნატრიუმის ქლორიდით (სუფრის მარილით), მჟავებით, ტუტეებით, ქლორითა და ქლორშემცველი დეზინფექტანტებით, შარდოვანათი, თუთიის ფოსფიდით, აზოტოვანი და ფოსფორიანი სასუქებით, მიკოტოქსინებით, გლიკოზიდების, საპონინების, ეთეროვანი ზეთების, ფიტომასენსიბილირებელი ნივთიერებების შემცველი შხამიანი მცენარეებით ან მიკრობიოლოგიური სინთეზის საკვები დანამატებით, ხორცს იყენებენ წინამდებარე წესების მიხედვით. იძულებით დაკვლილი იმ ცხოველების ხორცს, რომლებიც მოწამლულები არიან ლენცოფის, ლემას, სხვა მცენარეების – ალკალოდებით, გზავნიან უტილიზაციაში.

6. ნიტრიტებითა და ნიტრატებით მოწამლული ცხოველების იძულებითი დაკვლისას მიღებულ ხორცს გზავნიან მოსახარშად მათი შემდგომი გადამუშავების მიზნით მოხარშულ ძეხვეულ ნაწარმში.

7. მოწამვლაგადატანილი, აგრეთვე პესტიციდებითა და სამკურნალო ნივთიერებებით დამუშავებული ცხოველების სახორცედ დაკვლისას აუცილებელია დავიცვათ ნორმატიული დოკუმენტებით დადგენილი ვადები მოწამვლიდან და დამუშავებიდან ცხოველის დაკვლამდე. დადგენილ ვადებზე ადრე ცხოველების დაკვლის შემთხვევაში ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ატარებენ წინამდებარე წესების შესაბამისად.

8. ტყავსა და სხვა ტექნიკურ ნედლეულს ყველა შემთხვევაში უშვებენ შეუზღუდავად.

**მუხლი 15. ცხოველთა დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა რადიაციული დაზიანების დროს**

1. ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის მიზანია უზრუნველყოს ცხოველთა დაკვლის რადიაციულად უსაფრთხო პროდუქტების წარმოება. ცხოველები შეიძლება დაექვემდებარონ გარეგან, შინაგან და (ან) შერწყმულ დასხივებასა და დაბინძურებას  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  გამოსხივების რადიონუკლიდებით.

2. დაზიანებული ცხოველების სახორცედ დაკვლის შესაძლებლობის, მათი დაკვლის რიგითობისა და ვადების განსაზღვრისათვის იყენებენ გამოსხივების დოზის სიდიდის განაზომების, სიცოცხლისმიერი რადიომეტრიის შედეგად ორგანიზმის ქსოვილებში რადიოაქტიური ნივთიერებების კონცენტრაციის მონაცემებს, 1,5 გრეიზე მეტი დოზით დასხივებისას კი კლინიკური, ჰემატოლოგიური და ბიოქიმიური გამოკვლევების მონაცემებსაც. ითვალისწინებენ დაზიანებული ცხოველების



ნახე წინა ვერსია

სიკვდილის თავიდან აცილების აუცილებლობას, მათი დროულად გადამუშავების შესაძლებლობისა და დაკვლის პროდუქტებში რადიო-ნუკლეიდების შემცველობის სავარაუდო დონეს.

3. გარეგანი გამადასხივების შემთხვევაში ჯერ კლავენ ცხოველებს, რომელთა ორგანიზმშიც მოსალოდნელია უკიდურესად მძიმე ფორმის სხივური დაავადების განვითარება (დასხივების დოზა – 6 გრეიზე მეტი). დაკვლის ოპტიმალურ ვადად ითვლება პირველი 2-4 დღე რადიაციული დაზიანების შემდეგ. შემდეგ კლავენ იმ ცხოველებს, რომელთაც შეიძლება დაემართოთ მძიმე ფორმის სხივური დაავადება (დასხივების დოზა – 4-6 გრ). დაკვლის ოპტიმალური ვადა – პირველი 5-7 დღე-ღამე დასხივების შემდეგ. დაზიანების საშუალო ხარისხის დროს (დასხივების დოზა – 2,5-4 გრ) ცხოველებს სახორცედ კლავენ პირველი 10-12 დღე-ღამის განმავლობაში. გრეი, გრ – იონიზირებული გამოსხივების შთანთქმული დოზის ერთეული სი სისტემაში, ტოლია 1 ჯოული გამოსხივების ენერჯისა, რომელიც შთანთქმევა 1 კგ დასხივებული ნივთიერების მიერ. 1 გრ = 100 რად. დაზიანების მსუბუქი ხარისხის შემთხვევაში (დასხივების დოზა – 1,5-დან 2,5 გრემდე) ცხოველების სახორცედ დაკვლის ვადები ლიმიტირებული არ არის.

4. შინაგანი და (ან) შერეული დაზიანების შემთხვევაში ცხოველების დაკვლის ვადებს ადგენენ დასხივების დოზისა და დაკვლის ისეთი პროდუქტების მიღების შესაძლებლობის გათვალისწინებით, რომლებიც შეიცავენ რადიონუკლეიდებს დასაშვები ოდენობით. ამ მიზნით ატარებენ კუნთოვანი ქსოვილის საორიენტაციო სიცოცხლისმიერ რადიომეტრიას. აუცილებელ შემთხვევებში სიცოცხლისმიერი რადიომეტრიის დასაზუსტებლად საკონტროლოდ კლავენ რამდენიმე ცხოველს, ატარებენ დაკვლის პროდუქტების რადიომეტრიას და განსაზღვრავენ რადიოაქტიური დაზიანებების იზოტოპურ შემადგენლობას.

5. რადიაციით დაზიანებულ ცხოველებს სახორცედ დასაკლავად გზავნიან შესაბამისი სამსახურის ნებართვით ცალკეულ პარტიებად სასაკლავო საწარმოებთან შეთანხმებულ ვადებში. ასეთი ცხოველების გადარეკვით გადაყვანა აკრძალულია.

6. სასაკლავო საწარმოში გაგზავნის წინ ცხოველებს უტარებენ დოზიმეტრიულ კონტროლსა და ვეტერინარულ შემოწმებას. რადიონუკლეიდებით დასაშვებ დონეზე ზევით დაბინძურებული ცხოველების კანის საფარველი ექვემდებარება ვეტერინარულ-სანიტარიულ დამუშავებას და განმეორებით დოზიმეტრიას.

7. სახორცედ დასაკლავად გაგზავნისას ცხოველების თითოეულ პარტიაზე გასცემენ დადგენილი ფორმის ვეტერინარულ მოწმობას, რომლის გრაფაშიც “განსაკუთრებული აღნიშვნები” – მიუთითებენ:

ა) ცხოველების გარეგანი გამადასხივების დოზებს (გაანგარიშებულს ან დოზიმეტრიული სამსახურის მონაცემებს);

ბ) მონაცემებს მეურნეობა-მომწოდებელში საკვებისა და წყლის რადიოაქტიური დაბინძურების შესახებ;

გ) ცხოველების შინაგანი დასხივების დოზებს;

დ) ცხოველების კანის საფარველის რადიოაქტიური დაბინძურების დონეს;

ე) მონაცემებს ცხოველების ვეტერინარული დამუშავების ჩატარების შესახებ.

8. დაზიანებული ცხოველებს კლავენ და გადაამუშავებენ უახლოეს სასაკლავო საწარმოებში ან სპეციალურად მოწყობილ სასაკლავო პუნქტებში (მოედნებზე).

ნახე წინა ვერსია

9. სასაკლავო საწარმოს მისაღებ მოედანზე შემოყვანისას ცხოველებს კვლავ უტარებენ დოზიმეტრიულ კონტროლს, კუნთოვანი ქსოვილის სიცოცხლის მიერ რადიომეტრიას.

10. ცხოველების კანის საფარველის რადიონუკლიდებით დასაშვებ დონეზე ზევით დაბინძურების შემთხვევაში უტარებენ ვეტერინარულ-სანიტარიულ დამუშავებას შემდგომი დოზიმეტრიით.

11. ცხოველებს, რომელთა კუნთოვან ქსოვილში რადიონუკლიდების შემცველობა დასაშვებ დონეზე მეტია (სიცოცხლისმიერი რადიომეტრიის მონაცემებით), იძულებით დაკვლაზე მონაცემების (ჩვენებების) უქონლობისას, უბრუნებენ მომწოდებელს ან მათთან მოლაპარაკებით განათავსებენ საპეციალურ მოედანზე (ბაზაზე) გასაჩერებლად “სუფთა” საკვების გამოყენებით.

უშუალოდ დაკვლის წინ ცხოველებს უტარებენ ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას სულადობრივი ან ამორჩევითი თერმომეტრიით.

12. მხოლოდ გარეგან გამადასხივებას დაქვემდებარებული ცხოველების დაკვლა და გადამუშავება ხდება ჩვეულებრივი წესით.

13. შინაგანი რადიოაქტიური დაზიანების, აგრეთვე კანის საფარველის რადიოაქტიური დაბინძურების მქონე ცხოველებს კვლავ და გადამუშავებენ ცალკეულ პარტიებად სასაკლავო საწარმოს სანიტარიულ სასაკლაოზე ან საერთო დასაკლავ საამქროში – მხოლოდ ცვლის ბოლოს, დაუზიანებელი ცხოველების დაკვლის პროდუქტების გატანის შემდეგ, ამასთან, იღებენ ზომებს დაკვლის პროდუქტებისა და ორგანოების რადიოაქტიური ნივთიერებებით დაბინძურების თავიდან ასაცილებლად. იმ პირებს, რომლებიც დაკავებულნი არიან ცხოველების სისხლგართმევითა და გატყავებით, ტანხორცის შემდგომი დამუშავების ოპერაციებზე არ უშვებენ. გამოშიგვისას ტანხორცები ვერტიკალურ მდგომარეობაშია, საყლაპავ მილსა და სწორ ნაწლავზე ადებენ ორმაგ ლიგატურას, კუჭი და ნაწლავები ამოაქვთ ერთად ისე, რომ შენარ-ჩუნებულა მათი ანატომიური კავშირი. დაზიანებული ცხოველების პარტიის დაკვლისა და გადამუშავების დამთავრების შემდეგ ატარებენ სათავსების, დანადგარების, ინვენტარის, სპეცტანსაცმლისა და სპეცფეხსაცმლის დეზაქტივაციას სარეცხი საშუალებების ხსნარების გამოყენებით.

14. რადიაციული დაზიანების დროს ცხოველების ტანხორცისა და ორგანოების დაკვლისშემდგომ ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმებას ატარებენ წინამდებარე წესების მე-8, მე-10, მე-11, მე-12, მე-13 მუხლებში მითითებული წესებით, ამასთან, განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევენ სხივური დაავადების პათოლოგოანატომიური ნიშნების არსებობას.

15. მხოლოდ გარეგან გამადასხივებას დაქვემდებარებული ცხოველების ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს იყენებენ შეუზღუდავად, თუ ტანხორცისა და ორგანოების დაკვლისშემდგომი ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმების დროს აღმოჩენილი არ იქნა პათოლოგოანატომიური ცვლილებები. მათი აღმოჩენის შემთხვევაში გადაწყვეტილებას ხორცისა და სუბპროდუქტების გამოყენების წესის შესახებ იღებენ სავალდებულო მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შემდეგ. ტყავებს უშვებენ შეუზღუდავად.

16. ცხოველების შინაგანი და შერეული (გარეგანი და შინაგანი) დასხივების შემთხვევაში ხორცსა და ცხოველის დაკვლის სხვა პროდუქტებს სავალდებულო წესით უტარებენ რადიომეტრიულ კონტროლს.

ნახე წინა ვერსია

17. ხორცისა და ცხოველთა დაკვლის სხვა პროდუქტების რეალიზაცია შეუზღუდავად ხდება იმ შემთხვევაში, თუ მათში არ იქნა აღმოჩენილი პათოლოგოანატომიური ცვლილებები და რადიონუკლიდების – სტრონციუმ-90-ისა და ცეზიუმ-137-ის შემცველობა არ აღემატება დასაშვებ დონეს. ამასთან, გაზომვათა შედეგები უნდა პასუხობდეს რადიაციული უსაფრთხოების მოთხოვნებს. ცხოველთა დაკვლის პროდუქტების სხვა რადიონუკლიდებით დაბინძურების შემთხვევაში ხელმძღვანელობენ რადიაციული უსაფრთხოების ნორმებით ან სხვა დროებითი ნორმატივებით, რომლებსაც იღებენ სახვეტზედამხედველობის ორგანოები კონკრეტული სიტუაციისათვის. იმ შემთხვევაში, თუ რადიონუკლიდების შემცველობა დასაშვებ დონეს არ აღემატება, მაგრამ ორგანოებსა და ქსოვილებში პათოლოგოანატომიური ცვლილებები შეიმჩნევა, გადაწყვეტილებას ხორცისა და კვების სხვა პროდუქტების გამოყენების შესახებ იღებენ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევების შედეგების მიხედვით. პათოლოგოანატომიური ცვლილებების მქონე შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტყავებსა და სხვა ტექნიკურ ნედლეულს უშვებენ შეუზღუდავად.

18. რადიონუკლიდების დასაშვებ დონეზე მაღალი შემცველობის შემთხვევაში ხორცი და ცხოველის დაკვლის სხვა პროდუქტები იმარხება სპეციალურად გამოყოფილ ადგილებში. ხორცში რადიონუკლიდების მდდ-ის უმნიშვნელოდ გადამეტებისას ცალკეულ შემთხვევაში შესაბამისი სამსახურის ნებართვით იგი შეიძლება დაიშვას სამრეწველო გადამუშავებისათვის, თუ წინასწარი ტექნოლოგიური დამუშავების ან სპეციალური მეთოდებით დეზაქტივაციის დროს მიიღწევა რადიონუკლიდების შემცველობის დაწევა ნორმატივებამდე. რადიონუკლიდების დასაშვებზე მეტი დონით შემცველი ხორცი და სუბპროდუქტები, შესაბამისი სამსახურის ნებართვით, შეიძლება ასევე გაიგზავნოს საუტილიზაციოდ ან გამოყენებულ იქნეს ღორებისა და ფრინველების საკვებად მათი გამოზრდისას ან სუქების პირველ სტადიაზე, აგრეთვე, ბეწვიანი ნადირის საკვებად.

19. სხივური დაავადების განვითარების პერიოდში ცხოველების იძულებითი დაკვლის შემთხვევაში ტანხორცსა და ორგანოებს, რომლებიც დაკვლის შემდგომი შემოწმებით, რადიომეტრიული და მიკრობიოლოგიური გამოკვლევებით მიჩნეულ იქნა საკვებად ვარგისად, გზავნიან მოსახარშად, აგრეთვე მოხარშული ძეხვების, ხორცის პურებისა და კონსერვების მოსამზადებლად წინამდებარე წესების თანახმად.

20. რადიაციულად დაზიანებული ცხოველების დამკვლელ და გადამამუშავებელ პერსონალს უნდა ჰქონდეს შესაბამისი პროფესიული მომზადება, უნდა სარგებლობდეს ინდივიდუალური დაცვისა და დასახივების ინდივიდუალური კონტროლის აუცილებელი საშუალებებით და იცავდეს უსაფრთხოების ტექნიკის წესებს. სამუშაოს შემდეგ პერსონალმა უნდა გაიაროს სანიტარიული დამუშავება შემდგომი დოზიმეტრიული კონტროლით.

**მუხლი 16. ფრინველის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა და შეფასება ინფექციური, ინვაზიური და არაგადამდები სნეულებების დროს. ინფექციური დაავადებები – სია „ა“**

გრიპი. ნიუკასლის დაავადება (ფსევდოჭირი) – ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ფრინველისგან მიღებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოსასპობად. დასნეობვებაზე საექვო ფრინველის დაკვლის შემდეგ მიღებულ



ნახე წინა ვერსია

ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს, პათოლოგიური ცვლილებების უქონლობის შემთხვევაში ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად, ბუმბულსა და ღინლს სპობენ.

**მუხლი 17. ინფექციური დაავადებები სია „ბ“**

1. გამბოროს დაავადება (ინფექციური ნეფროზი) – შინაგან ორგანოებსა და კუნთებში პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში ცვლილებების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

2. მარეკის დაავადება (ნეიროლიმფომატოზი). ლეიკოზი. სარკომატოზი-გენერალიზებული პროცესის ან კუნთებსა და კანზე პათოლოგიური ცვლილებების აღნიშვნის დროს, ანემიის ან სიყვითლის არსებობისას ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. მათი არარსებობისას ტანხორცს ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

3. ინფექციური ბრონქიტი. ინფექციური რინიტი (გადამდები სურდო). ინფექციური სინუსიტი. ინფექციური ლარინგოტრაქეიტი – ცვლილებების არარსებობისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად. დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

4. იხვის ვირუსული ჰეპატიტი. ბატის ვირუსული ენტერიტი (ბატის ჰეპატიტი) – ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს ხარშავენ, წვავენ ან გზავნიან კონსერვების მოსამზადებლად.

5. ქათმის ყვავილი – გენერალიზებული პროცესის დროს ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. მხოლოდ თავის ან ფეხების დაზიანების შემთხვევაში მათ უკეთებენ უტილიზაციას, ხოლო ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად.

6. რესპირატორული მიკოპლაზმოზი – საჭაერო ჩანთების ფიბრინოზული დაზიანებისას ტანხორცს გზავნიან უტილიზაციაში. აღნიშნული დაზიანების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, ხოლო თავსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

7. პულოროზ-ტიფი. სალმონელოზი – ტანხორცს ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად. დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცს შეცვლილი მუსკულატურით, მკერდმუცლის ღრუში სისხლჩაქცევების ან პერიტონიტის არსებობისას და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

8. ტუბერკულოზი – გენერალიზებული პროცესის ან (და) გამჭლეების დროს ტანხორცს ორგანოებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში. ცალკეული ორგანოების დაზიანებისას, მაგრამ ნორმალური შეხორცების დროს, ტანხორცს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტუბერკულოზზე დადებითად მორეაგირე ფრინველისგან მიღებულ ტანხორცს ტუბერკულოზური დაზიანებების უქონლობისას ხარშავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად.

9. პასტერელოზი (ქოლერა) – ტანხორცს ხარშავენ, წვავენ ან გადაამუშავებენ კონსერვებად. შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

10. ვირუსული ენცეფალიტი. ინფექციური ენცეფალომიელიტი (ეპიდემიური ტრემორი) – ტანხორცს ხარშავენ ან გზავნიან კონსერვებად გადასამუშავებლად. შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.



ნახე წინა ვერსია

11. სტრუქტოკოკოზი. იხვის ჭირი – ტანხორცს, შინაგან ორგანოებს, ბუმბულსა და ღინღლს გზავნიან უტილიზაციაში.

12. წითელქარიანი სეპტიცემია – კუნთებში ცვლილების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

13. კოლისეპტიცემია (კოლიბაქტერიოზი). კოლიგრანულომატოზი – კუნთებსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას (პერიკარდიტი, პერიჰეპატიტი, აეროსაკულიტი, პერიტონიტი) ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში. მხოლოდ შინაგან ორგანოებში ცვლილებების არსებობისას ტანხორცს ხარშავენ ან გზავნიან კონსერვების მოსამზადებლად, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

14. ლისტერიოზი – ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს ხარშავენ. თავსა და დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

ბუმბულსა და ღინღლს უტარებენ დეზინფექციას.

15. კამპილობაქტერიოზი – ავადმყოფი ფრინველისაგან მიღებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან მოხარშული ძეხვებისა და კონსერვების მოსამზადებლად ან ხარშავენ.

16. ტულარემია. ბოტულიზმი – ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ფრინველისაგან მიღებულ ტანხორცს, შინაგან ორგანოებს, ბუმბულსა და ღინღლს სპობენ. დასნებოვნებაზე საექვო ფრინველისგან მიღებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს, რომელთაც არ გააჩნიათ პათოლოგიური ცვლილებები, გზავნიან მოსახარშად ან გადაამუშავენ კონსერვებად, ბუმბულსა და ღინღლს სპობენ.

17. ნეკრობაქტერიოზი. იხვის გრიპი (იხვის ინფექციური სინუსიტი) – სეფსისური პროცესის დროს ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში. მხოლოდ თავისა და კისრის დაზიანების შემთხვევაში თავსა და კისერს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და ორგანოებს ხარშავენ.

18. ფსევდოტუბერკულოზი. იერსინიოზი – გამჭლეების ან დისტროფიული ცვლილებების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცში ზემოთ აღნიშნული ცვლილებების არსებობისას მას შინაგან ორგანოებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში.

19. ორნითოზი (ფსიტაკოზი, ქლამიდიოზი) – ტანხორცს, შინაგან ორგანოებს, ბუმბულსა და ღინღლს სპობენ.

20. ბრუცელოზი – გამჭლეებისას ან სახსრებში, კუნთებსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების არსებობისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ნორმალური შეხორცებისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

21. სტაფილოკოკოზი – ერთ-ერთი სახსრის დაზიანებისას აცილებენ დაზიანებულ ნაწილს, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ. გავრცელებული პროცესისას (აბსცესები სახსრებში, ცვლილებები ორგანოებში) ტანხორცს ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში.

22. ასპერგილოზი – საჭაერო ჩანთების კედლებზე ფიბროზული ფოლაქების არსებობისას, ფილტვების დაზიანებისა და გამჭლეების შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. მხოლოდ ფილტვების დაზიანების შემთხვევაში ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

ნახე წინა ვერსია

23. ქეცი (ფავუსი) – თავის, კისრის, ფეხების, ტანის დაზიანებისა და გამჭლევეების შემთხვევაში ტანხორცს, დაკვლის ყველა პროდუქტთან ერთად, გზავნიან უტილიზაციაში. მხოლოდ თავისა და კისრის დაზიანების შემთხვევაში თავსა და კისერს გზავნიან უტილიზაციაში, ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს ხარშავენ.

24. კანდიდამიკოზი. ფუზარიოტოქსიკოზი – გენერალიზებული პროცესის დროს ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. შეზღუდული დაზიანებებისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს ხარშავენ, დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში.

**მუხლი 18. ინვაზიური დაავადებები – სია „ბ“**

1. სპიროქეტოზი (ბორეზიოზი), კრიპტოსპორიდიოზი, ტოქსოპლაზმოზი – გამჭლევეებისას და კუნთებსა და შინაგან ორგანოებში პათოლოგიური ცვლილებების შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში ცვლილებების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

2. ჰისტომონოზი – ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

3. სარკოსპორიდიოზი – სარკოცისტებით მრავლობითი დაზიანებისა და დისტროფიული ცვლილებების არსებობის შემთხვევაში ტანხორცს ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში. ერთეული დაზიანებებისას – ხარშავენ.

4. ეიმერიოზი (კოკციდიოზი) – დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ტანხორცს კარგი შეხორცების შემთხვევაში ხარშავენ. გამჭლევეულ ტანხორცს შინაგან ორგანოებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში.

5. ჰელმინთოზები (ასკარიდიოზი, ჰეტეროკიდიოზი, დრეპანიდოტენიოზი და სხვა) – გამჭლევეულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. გამჭლევეების აღუნიშნაობისას შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად.

6. კნემიდოკოპტოზი (მუნი) – პათოლოგიური ცვლილებების მქონე ტანხორცს და ფეხების უზუმბულო ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს პათოლოგიური ცვლილებების გარეშე – ხარშავენ. ინფექციური და ინვაზიური (პარაზიტული) დაავადებების დროს ფრინველებისგან მიღებულ ბუმბულსა და ღინღს უტარებენ დეზინფექციას ან გზავნიან უტილიზაციაში მოცემული დაავადებების მიმართ ბრძოლის ინს-ტრუქციების შესაბამისად.

**მუხლი 19. ფრინველის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა არაგადამდები დაავადებების დროს**

1. გამჭლევა (ალიმენტარული დისტროფია) – ცხიმის დაგროვების ადგილებსა და კუნთოვან ქსოვილში ლაბისებური შემუშების აღნიშვნისას, კუნთების ატროფიისა და სიმშრალის (მკვეთრად გამოშვერილი ძვლები, სახსრები, ზურგი), აგრეთვე ქსოვილების, ბიბილოს, საყურეების მკვეთრად გამოხატული სიმკრთალის ან სილურჯის შემთხვევაში ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში.

2. პოდაგრა. შარდმჟავა დიათეზი – გამჭლევისა და სეროზული საფარველის, ორგანოების, სახსრების დაზიანების შემთხვევაში ტანხორცს გზავნიან უტილიზაციაში. კეროვანი დაზიანების შემთხვევაში გამჭლევის უქონლობისას ტანხორცს

ნახე წინა ვერსია

გასუფთავების შემდეგ უშვებენ შეუზღუდავად, ხოლო დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

3. ავტამინოზები – გამჭლელების აღნიშვნისას ან ვისცერული პოდაგრის შემთხვევაში ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო მათი აღუნიშნაობის შემთხვევაში უშვებენ შეუზღუდავად.

4. ასციტი (წყალმანკი) – გულმკერდისა და მუცლის ღრუს სეროზულ საფარველზე ფიბრინული ნადების არსებობისას და გამჭლეების შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. თუ შეიმჩნევა მხოლოდ კეროვანი დაზიანება და არ აღინიშნება გამჭლეება, ტანხორცს გასუფთავების შემდეგ ხარშავენ, დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

5. პერიტონიტები. სალპინგოპერიტონიტი (ყვითრისმიერი პერიტონიტი და სალპინგოოვარიტი) – ტანხორცისა და შინაგანი ორგანოების სეროზული საფარველის კეროვანი ანთების შემთხვევაში ტანხორცს ხარშავენ, წვავენ ან გადაამუშავენ კონსერვებად, დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. დიფუზური პერიტონიტის დროს, მკერდ-მუცლის ღრუში შინაგანი ორგანოებისა და სეროზული საფარველის დაზიანებითა და სეროზულფიბრინული ექსუდატის არსებობის შემთხვევაში, ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში.

6. ტრავმები და დაჟეჟილობები – ტანხორცში ტრავმებით გამოწვეული პათოლოგიური ცვლილებების არარსებობისას – დაზიანებულ ნაწილებს, ხოლო მნიშვნელოვანი დაზიანების დროს კი მთლიან ტანხორცს შინაგანი ორგანოებით გზავნიან უტილიზაციაში. უმნიშვნელო დაზიანების დროს, პათოლოგიურად შეცვლილი კუნთოვანი ქსოვილის მოცილების შემდეგ, ტანხორცის ნაწილებს ხარშავენ ან გზავნიან კონსერვების მოსამზადებლად. ახალი ტრავმებისა და უმნიშვნელო ახალი სისხლჩაქცევების დროს, როცა ირგვლივ მდებარე ქსოვილებში ანთე-ბითი ხასიათის ცვლილებები არ შეიმჩნევა, ყველა სისხლით გაჟღენთილ ქსოვილს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცის დანარჩენ ნაწილს უშვებენ შეუზღუდავად. წიწილა ბროილერის ტანხორცს მკერდის ძვლის ქედის დაჟეჟილობით კანის სუსტად გამოხატული გამკვრივების სტადიაში, უშვებენ შეუზღუდავად. დაჟეჟილობებს კანის გამოხატული ბუმბულს-სებური ამოზურცვით, გამჭვირვალე ან წითელი მოლურჯო ელფერის სითხისა და თეთრი ფიბრინისებური მასის შემცველობით, აცილებენ და გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ. დაჩირქებულ ან დაწყლულებულ დაჟეჟილობებს აცილებენ და ირგვლივ მდებარე სახეცვლილ ქსოვილებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ ან გადაამუშავენ კონსერვებად.

7. უცხო სუნი – თუ ფრინველის ხორცს ასდის მისთვის უჩვეულო სუნი და ის არ ქრება 48 საათის განმავლობაში, ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. სუნის გაქრობის შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან სამრეწველო გადაამუშავებაში. ბუმბულსა და ღინღლს, რომელიც მიიღება ფრინველისაგან არაგადამდები დაავადებების დროს, უშვებენ შეუზღუდავად.

8. მოწამვლები – იმ შემთხვევაში, თუ არსებობს ეჭვი, რომ სასაკლაო საწარმოში მიყვანილმა ფრინველმა განიცადა რომელიმე მავნე ნივთიერების ზემოქმედება, რაც შეიძლება საშიში იყოს ადამიანისათვის, ასეთი ფრინველისგან მიღებულ ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან დროებით შესანახად ცალკე კამერაში. ხორცის გამოყენების გადაწყვეტილებას იღებენ მიკრობიოლოგიური და ფიზიკოქიმიური გამოკვლევების



ნახე წინა ვერსია

ჩატარების შემდეგ. გამოკვლევებს ატარებენ ოფიციალური მეთოდებით მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების თანახმად.

**მუხლი 20. გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა**

1. საკვები მიზნით იყენებენ გარეული ცხოველების (ტახი, შველი, ჩრდილოეთის ირემი, ცხენ-ირემი, დათვი, ლაქებიანი ირემი, საიგაკი, მარალი, იზიუბრი, ქაბარდა, არჩვი, მთის თხა, მაჩვი, ზაზუნა, კურდღელი, გარეული ბოცვერი, თახვი და სხვა) და ფრინველის (კაკაბი, ბატი, იხვი, სოლო, როჭო, ტყის ქათამი, ხოხობი, გნოლქათამა, მწყერი, ბეკასი (ჩიზუხა), დუპელი (ლაინი), სავათა (გარეული ინდაური), ლალა და სხვა) ხორცს. გარეული ცხოველების (მაჩვი, ზაზუნა) ცხიმებს საკვებად იყენებენ მხოლოდ გადამდნარი სახით შენახვის ვადით არა უმეტეს 6 თვისა მოპოვების დღიდან.

2. გარეულ ჩლიქიან ცხოველებზე ნადირობენ ნორმატიული აქტების შესაბამისად შინაური და გარეული ცხოველების განსაკუთრებით საშიში და საკარანტინო სნეულებების მიმართ კეთილსაიმედო ტერიტორიებზე.

3. ნანადირევი ხორცს და სუბპროდუქტებს რეალიზაციამდე უნდა ჩაუტარდეს ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა.

4. გარეული ცხოველების ტანხორცის დამუშავებასა და ხორცისა და დაკვლის პროდუქტების ვეტ-სანექსპერტიზას ატარებენ სამონადირეო მეურნეობაში მოწყობილ პუნქტებზე (მოედნებზე). ადგილის შერჩევას პუნქტის (მოედნის) მშენებლობისათვის განსაზღვრავს შესაბამისი სამსახური, პუნქტი (მოედანი) უნდა შეესაბამებოდეს ვეტერინარულ-სანიტარიულ მოთხოვნებს.

5. მოკლული ცხოველების ტანხორცი პუნქტებზე (მოედნებზე) უნდა მოიტანონ არა უგვიანეს 2 საათისა მოკვლის მომენტიდან. ამ ვადაში მოტანის შეუძლებლობის შემთხვევაში ტანხორცის დამუშავებასა და შინაგანი ორგანოების მოცილებას ახდენენ მოკვლის ადგილზე. მოკლული ცხოველების ტანხორცის დამუშავება არსებითად არ განსხვავდება სასოფლო-სამეურნეო ცხოველების ტანხორცის ასეთივე დამუშავებისაგან. ნარჩენებს, რომლებიც მიიღება ტანხორცის პირველადი დამუშავების პროცესში (ნაწლავები, სისხლი, სასქესო ორგანოები და სხვა), უტარებენ უტილიზაციას.

6. გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის ხორცის დამამზადებელი ორგანიზაციების მიერ მოპოვების შემთხვევაში ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ატარებენ უშუალოდ პუნქტებში (მოედნებზე), ხოლო ცალკეული მონადირეების მიერ მოპოვების შემთხვევაში – ვეტერინარულ ლაბორატორიებში.

ხორცის ბაზარზე მიტანისას მისი მფლობელი ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებთან ერთად წარმოადგენს ვეტერინარულ მოწმობას (ფორმა №2), ხოლო რაიონის ფარგლებში – ვეტერინარულ ცნობას (ფორმა №3). გარეული ცხოველის ტანხორცის ვეტერინარული შემოწმებისათვის მას ხდიათ ტყავს და აცილებენ შინაგან ორგანოებს. ნანადირევი ფრინველი შემოწმებისათვის მოაქვთ ბუმბულით და გამოშიგნული სახით. შესამოწმებლად ტანხორცთან ერთად უნდა მოიტანონ თავი და შინაგანი ორგანოები (ელენთა, ღვიძლი, გული, ფილტვები და თირკმლები). გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის ტანხორცისა და ორგანოების ვეტსანექსპერტიზის ჩატარების წესი ისეთივეა, როგორც საკლავი ცხოველებისა და სასოფლო-სამეურნეო ფრინველებისა: შვლისა და ჩრდილოეთის ირმის ტანხორცსა და ორგანოებს ამოწმებენ ისევე, როგორც მსხვილფეხა პირუტყვის დაკვლის პროდუქტებს;



ნახე წინა ვერსია

გარეული თხის, არჩვისა და საიგაკის ხორცსა და შინაგან ორგანოებს – როგორც ცხვრისა და თხის დაკვლის პროდუქტებს; გარეული ტახის ტანხორცსა და ორგანოებს – როგორც ღორის დაკვლის პროდუქტებს; კურდღლის ტანხორცსა და ორგანოებს – როგორც ბოცვრების ტანხორცს. ნანადირევ ფრინველს – როგორც დაკლულ შინაურ ფრინველს. ამასთან, ყურადღებას აქცევენ ზოგიერთ თავისებურებას: გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის ტანხორცის სისხლგართმევა სასოფლო-სამეურნეო ცხოველების (ფრინველის) ტანხორცის სისხლგართმევასთან შედარებით ჩვეულებრივ დამაკმაყოფილებელია, ზედაპირული სისხლ-ძარღვები სავსეა სისხლით. ქამანდით (მარყუჭით, ყულფით) და სხვადასხვა ხაფანგით დაჭერილი ცხოველების, ასევე დროულად დაუმუშავებელ ტანხორცებზე, აღინიშნება ჰიპოსტაზები იმ მხარეს, რომელზეც იწვა ცხოველი. თუ ცხოველს ჭრილობა მიაყენეს აგონიის მდგომარეობაში ან სიკვდილის შემდეგ, მაშინ ქსოვილების ინფილტრაცია ჭრილობის ადგილის ირგვლივ უმნიშვნელოა ან არ არის. ლიმფური კვანძები, რომლებიც ემსახურება ცეცხლნასროლი ჭრილობისა და ძლიერი ტრავმების არეს, ჰიპერემიულია, მუქი წითელი ფერის. ცხოველებს, რომლებიც დიდხანს მირბოდნენ ან დატყვევებულები იყვნენ, ლიმფური კვანძები, რომლებიც ლიმფას კიდურებიდან აგროვებდა, ჩვეულებრივ გადიდებული და შემუშპებული აქვთ.

7. გარეული ცხოველებისა და ფრინველის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასებისას გადამწყვეტია მათი სიკვდილის დრო, მიზეზი და ხერხი. თუ ცხოველის სიკვდილის მიზეზი გახდა ცეცხლნასროლი იარაღი, ხორცს საკვებად უშვებენ შეუზღუდავად. თუ ცეცხლნასროლი ჭრილობით ცხოველი მაშინვე კი არა, ხანგრძლივი დევნის შემდეგ მოკვდა, ან თუკი მას შინაგანი ორგანოები სიკვდილიდან 2 საათზე მეტი ხნის გასვლის შემდეგ მოაცილეს, ცხოველის დაკვლის პროდუქტები ექვემდებარება მიკრობიოლოგიურ და ფიზიკო-ქიმიურ გამოკვლევებს.

8. ინფექციური, ინვაზიური და არაგადამდები სნეულებების დადგენისას გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის ტანხორცისა და ორგანოების ვეტერინარულ-სანიტარულ ექსპერტიზას ატარებენ ისევე, როგორც სასოფლო-სამეურნეო ცხოველ-ფრინველისას.

9. ენტეროტოქსემიით დაავადებული ჩრდილოეთის ირმების ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს სპობენ, ხოლო დაავადებაზე საექვობისას ხარშავენ წინამდებარე წესების შესაბამისად. ავადმყოფი და დაავადებაზე საექვო ცხოველების ტანხორცის დამუშავებისას დაზიანებულ ორგანოებსა და ნარჩენებს სპობენ. ენტეროტოქსემიით ავადმყოფი ან დაავადებაზე საექვო ცხოველებისგან ენდოკრინული ნედლეულის შეგროვება აკრძალულია.

10. ტახის, დათვის, მაჩვისა და სხვა ცხოველების საკვებად გამოსაყენებელი ხორცი ექვემდებარება ტრიქინელოზზე აუცილებელ გამოკვლევას, როგორც წინამდებარე წესებშია მითითებული.

11. გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის დაკვლის პროდუქტების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის ჩაატარების საფუძველი უნდა გახდეს: ინფექციურ სნეულებებზე ექვი, მოწამვლები, კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის, სასუნთქი ორგანოების დაავადებები, ორგანოებსა და ქსოვილებში ანთებითი პროცესები, აბსცესები, მრავლობითი ჭრილობები და ძვლების მოტეხილობები, ხორცის საექვო სიახლე. მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევებს უტარებენ დაკვლის მომენტიდან 2 საათზე მეტი ხნის შემდეგ გამოშიგნული და აგრეთვე დაჭრილი და შემდეგ ხანგრძლივი დევნისას

ნახე წინა ვერსია

დალუპულ ცხოველის ხორცსაც. აუცილებელ შემთხვევებში ატარებენ აგრეთვე ფიზიკო-ქიმიურ გამოკვლევებსაც. ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების გამოყენების წესს განსაზღვრავენ მიკრობიოლოგიური და ფიზიკო-ქიმიური გამოკვლევების შედეგების მიხედვით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესებში.

12. ცხოველის (ფრინველის) მოპოვებიდან 2 საათის დაგვიანებით კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის მოცილების შემთხვევაში შინაგან ორგანოებს გზავნიან ხორცძვლის ფქვილში გადასამუშავებლად ან იყენებენ მხეცების საკვებად.

13. გარეული ცხოველებისა და ფრინველის ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში შემდეგ შემთხვევებში:

ა) თუ მათ აქვთ ხორცისათვის არადაამახასიათებელი უცხო სუნი (რომელიც არ ქრება);

ბ) მრავლობითი ჭრილობების, ძვლების მოტეხილობების, სისხლჩაქცევებისა და დაჟეჟილობების შემთხვევაში, როდესაც შეუძლებელია გასუფთავება და ტანხორცის დაზიანებული ნაწილების მოცილება;

გ) გამჭლეებისას (ჰიდრემია, კუნთების ატროფია, ლაბისებური ინფილტრატი და დისტროფიული ცვლილებები კუნთებში);

დ) ლპობითი ხრწნის ნიშნების არსებობისას;

ე) ტანხორცის მოყვითალო შეფერილობის შემთხვევაში, რომელიც არ ქრება 24 საათის განმავლობაში;

ვ) დამხრჩვალი, გაყინული, ელექტროდენით (ელვით), შემთხვევითი მიზეზებით ან გაგუდვით, სატრანსპორტო საშუალებებთან შეტაკებით დალუპული ცხოველების (ფრინველის) ტანხორცსა და ორგანოებს;

ზ) თუ ცხოველი ნადევნია და ფილტვების შეშუპება აღენიშნება;

თ) უტილიზაციაში გზავნიან აგრეთვე დაჭრილი ცხოველების ლეშებს.

14. გარეული ცხოველების ხორცის სიახლის ხარისხის დასადგენად იყენებენ გამოკვლევის მეთოდების კომპლექსს, რომელიც მითითებულია წინამდებარე წესებში.

15. გარეული ცხოველების ცხიმები (გადამდნარი) ვეტსანექსპერტიზაზე დაიშვება ცხიმის დამზადების ადგილზე გაცემული დადგენილი ფორმის ვეტერინარულ დოკუმენტთან ერთად, რომელიც ადასტურებს მის სახეობრივ წარმოშობას, და მიუთითებს მოპოვების ადგილსა და დროს. საექვო სიახლისა და ძველი (გაფუჭებული) ცხიმები საკვებით მიზნით სარეალიზაციოდ არ დაიშვება. მათ გზავნიან უტილიზაციაში.

16. ქვეყანაში ნიანგის, კუს, კენგურუს, სირაქლემისა და სხვა იშვიათი სახეობის ცხოველების ხორცის შემოტანა ხდება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნების შესაბამისად. ([1.06.2018 N 303](#))

17. სასაკლაო პუნქტები (მოედნები), დანადგარები, ინვენტარი და სატრანსპორტო საშუალებები სანიტარიულად მუშავდება მოქმედი ნორმატიულ-ტექნიკური დოკუმენტაციის მიხედვით შესაბამისი სამსახურის კონტროლის ქვეშ.

## **მუხლი 21. ბოცვრისა და ნუტრიის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა**

1. ბოცვრის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარული ექსპერტიზა:

ა) სასაკლაო საწარმოში ცხოველები მიჰყავთ განსაკუთრებით საშიში და საკარანტინო სნეულებების მიმართ კეთილსაიმედო მეურნეობიდან;

ნახე წინა ვერსია

ბ) დასაკლავად შემოყვანილი ბოცვერი ექვემდებარება ვეტერინარულ-სანიტარულ შემოწმებას. ყურადღებას აქცევენ ცხოველების ქცევას, ბეწვის საფარველის მდგომარეობას, ხილულ ლორწოვან გარსებს, გამონადენებს ხილული ბუნებრივი ხვრელებიდან, ტრავმების, სიმსივნეების არსებობას, თავის კონფიგურაციას. აუცილებლობის შემთხვევაში უზომავენ ტემპერატურას;

გ) დაკვლის შემდგომ ვეტერინარულ-სანიტარულ შემოწმებას ექვემდებარება ცხოველის თავი, ტანხორცი და შინაგანი ორგანოები (ელენთა, გული, ღვიძლი, ფილტვები, თირკმლები, ნაწლავი). ყურადღებას აქცევენ ტანხორცის დამუშავების ხარისხს, სისხლგართმევას, დისტროფიული და პათოლოგოანატომიური ცვლილებების არსებობას. შინაგანი ორგანოების შემოწმებისას ყურადღებას აქცევენ მათ ზომებსა და ფერს, კვეთენ და ამოწმებენ ლიმფურ კვანძებს;

დ) ელენთის შემოწმებისას აკვირდებიან, ხომ არ შეინიშნება პათოლოგიური ცვლილებები კაფსულის ქვეშ და პულპაში (გადაჭრიან გასწვრივად). ფილტვების შემოწმებისას ყურადღებას აქცევენ შესაძლო ანთებით პროცესებს მათ ზედაპირზე და პარენქიმაში. გულის შემოწმებისას აკვირდებიან გულის პერანგისა და მასში მოთავსებული სითხის მდგომარეობას, სხვა პათოლოგიურ ცვლილებებზე. აკეთებენ ერთ გასწვრივ განაჭერს: ამოწმებენ ენდოკარდიუმსა და მიოკარდიუმს (ცისტიცერკოზზე). ღვიძლის შემოწმებისას ყურადღებას ამახვილებენ სიყვითლეზე, ანთებით და ნეკროზულ პროცესებსა (ეიმერიოზი) და დისტროფიაზე. აუცი-ლებელ შემთხვევაში აკეთებენ ერთ-ორ განაჭერს სანაღვლე გზების გასწვრივ. თირკმლებს იკვლევენ ზედაპირულად და განაჭერზე;

ე) თავის შემოწმებისას ყურადღებას აქცევენ მის კონფიგურაციას, ტუჩების, ღრძილების, ენის, ყბისქვეშა, ყბაყურა და ხახის უკანა ლიმფური კვანძების მდგომარეობას. ორივე მხრიდან აკეთებენ თითო-თითო გასწვრივ განაჭერს საღეჭ კუნთებზე (შესაძლო ცისტიცერკოზის გამოსავლენად). კვეთენ და ამოწმებენ საღეჭ კუნთებს (ცელულოზურ ცისტიცერკოზზე);

ვ) ბოცვრის ტანხორცის გარეგანი შემოწმებისას ითვალისწინებენ სისხლჩაქცევების, სიმსივნეების, აბსცესების, ჰიპოსტაზების არსებობასა და სისხლგართმევის ხარისხს. ტანხორცის ლიმფურ კვანძებს (კისრის, მხრისწინა, საზარდულის, მუცლისქვეშა და სხვა) კვეთენ აუცილებლობის შემთხვევაში;

ზ) ბოცვრის ტანხორცისა და ორგანოების ვეტერინარულ-სანიტარულ შეფასებას ინფექციური, ინვაზიური, არაგადამდები სნეულებების ან ორგანოებსა და ქსოვილებში ცალკეული პათოლოგოანატომიური ცვლილებების აღმოჩენისას ატარებენ შემდეგი წესით.

2. ტულარემია. მიქსომატოზი. ჰემორაგიული დაავადება – ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს სპობენ.

3. სტრეპტოკოკური სეპტიცემია. სტაფილოკოკოზი. მოხეტიალე პიემია – ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს გზავნიან უტილიზაციაში.

4. ტუბერკულოზი – გენერალიზებული ფორმის გამოვლენის ან ტანხორცის გამჭლევისას ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ცალკეული შინაგან ორგანოების დაზიანებისას მათ გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად.



ნახე წინა ვერსია

5. პასტერელოზი – ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. მრავლობითი აბსცესის ან გამჭლევების აღმოჩენისას ტანხორცსა და ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

6. ნეკრობაქტერიოზი – ნეკროზული კვანძების აღმოჩენისას თავის მიდამოში, შინაგან ორგანოებსა და თათებზე ამ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. ნეკროზული კვანძების დადგენისას კუნთებსა და ლიმფურ კვანძებში ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში.

7. ფსევდოტუბერკულოზი – გამჭლევებისას ან კუნთებში ფსევდოტუბერკულების აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ამ ნიშნების არარსებობისას ტანხორცს ხარშავენ, ხოლო დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

8. ლისტერიოზი – თავსა და დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტანხორცს უშვებენ მოხარშვის შემდეგ. ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

9. აუესკის დაავადება – კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. აღნიშნული ცვლილებების არარსებობისას – ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ტყავებს უტარებენ დეზინფექციას.

10. სალმონელოზი – გამჭლევებისას ან კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენის შემთხვევაში დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში ცვლილებების არარსებობისას შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად.

11. ტოქსოპლაზმოზი – კუნთებში პათოლოგოანატომიური ცვლილებების აღმოჩენისას დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში. კუნთებში აღნიშნული ცვლილებების არარსებობისას ტანხორცს ხარშავენ, დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

12. ფასციოლოზი – ღვიძლს გზავნიან უტილიზაციაში, ტანხორცსა და სხვა შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად.

13. პიზიფორმული ცისტიცერკოზი – მუცლის ღრუს სეროზული საფარველის დაზიანებისას (მუცლის ფარი, ჯორჯალი) ახდენენ გაწმენდას, ხოლო ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად.

14. ცელულოზური ცისტიცერკოზი – ცისტიცერკების აღმოჩენისას იქცევიან ისე, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესების მე-12 მუხლის მე-5 პუნქტში.

15. ექინოკოკოზი – ექინოკოკებით მრავლობითი დაზიანების შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ერთეული დაზიანებებისას ორგანოებს ასუფთავებენ, ხოლო დაუზიანებელ ნაწილებს უშვებენ შეუზღუდავად.

16. ეიმერიოზი (კოკციდიოზი) – დაზიანებულ შინაგან ორგანოებს (ღვიძლი, ნაწლავები) გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს მასში ცვლილებების არარსებობისას უშვებენ შეუზღუდავად. კუნთების სიყვითლის შემთხვევაში ტანხორცს გზავნიან უტილიზაციაში.

17. სპიროქეტოზი – ტანხორცისა და შინაგანი ორგანოების დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში, დაუზიანებელს უშვებენ შეუზღუდავად.

18. ფსოროპტოზი – ყურის ნიჟარის დაზიანებისას თავს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად.



ნახე წინა ვერსია

19. გასტროენტერიტი – ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს პათოლოგოანატომიური ცვლილებების არარსებობისას უშვებენ შეუზღუდავად. კუჭ-ნაწლავის ტრაქტს გზავნიან უტილიზაციაში. პათოლოგოანატომიური ცვლილებების აღმოჩენისას მხოლოდ შინაგან ორგანოებში მათ გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. გამჭლეების შემთხვევაში დაკვლის ყველა პროდუქტს გზავნიან უტილიზაციაში.

20. პნევმონია – კატარული, ჰემორაგიული და ფიბროზული პნევმონიის დროს ფილტვებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დაუზიანებელ შინაგან ორგანოებს უშვებენ შეუზღუდავად. ჩირქოვანი პნევმონიისას ტანხორცს ხარშავენ, ხოლო შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

21. ტრავმები – აღმოჩენილ ტრავმულ დაზიანებებს ასუფთავებენ, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად.

22. ნუტრიის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა:

ა) სახორცედ დასაკლავად დაიშვება მხოლოდ წინასწარ ვეტერინარულად შემოწმებული ჯანმრთელი ნუტრია. ყურადღებას აქცევენ მხეცების ქცევასა და რეაქციას, კანის საფარველის, ხილული ლორწოვანი გარსების მდგომარეობას, ბუნებრივი ხვრელებიდან გამონადენების არსებობას და სხვა. აუცილებელ შემთხვევაში უზომავენ ტემპერატურას;

ბ) ნუტრიებს კლავენ სპეციალურად გამოყოფილ და მოწყობილ სათავსებში (შენობებში) წინამდებარე წესების შესაბამისად;

გ) დაკვლისშემდგომ ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას ექვემდებარება თავი, ტანხორცი ტყავისა და კუდის გარეშე და შინაგანი ორგანოები (ელენტა, გული, ღვიძლი, თირკმლები, ფილტვები, ნაწლავები). ყურადღებას აქცევენ ტანხორცის დამუშავების ხარისხს, სისხლგართმევის ხარისხს, დისტროფიული და პათოლოგოანატომიური ცვლილებების არსებობას, ნასუქობას, სიახლის ხარისხს, უცხო სუნის არსებობას და სხვა. დაკვლისშემდგომი შემოწმებისას საზღვრავენ ტანხორცის გარეგან ნიშნებს სხვა სახის ცხოველების ტანხორცისაგან მათი განსხვავების მიზნით. ნუტრიის ტანხორცის განმასხვავებელი თავისებურებაა წილაკოვანი სტრუქტურის მომრგვალო ფორმის ცხიმგროვები (5-დან 8 სმ-მდე), რომლებიც განლაგებულია ბეჭებს შორის გულმკერდის მე-5-8 მალეების წვეტიანი მორჩების ზემოდან. ცხიმგროვა, ისევე როგორც ტანხორცთან ერთად დატოვებული უკანა თათი საცურაო აპკითა და მოუცილებელი ტყავით (არანაკლებ 3 სმ) წარმოადგენს ნუტრიის სახეობრივ ნიშანს. ვეტერინარული შემოწმების შემდეგ ცხიმგროვას აცილებენ;

დ) ნუტრიის ლიმფური კვანძები ოვალური ან ცერცვის ფორმისაა, სიდიდით – 3-5 მმ, მონაცრისფრო ან მკრთალი ვარდისფერი; განაჭერზე აქვს გარეთა ფენა-ნაცრისფერი და შიგნითა – მუქი ნაცრისფერი;

ე) ტანხორცის ლიმფური კვანძებს (მე-3 ნეკნის კუნთქვეშა, მუხლის ნაოჭის, მუხლქვეშა, საჯდომი, თეძოს ლატერალური და კაუდალური) კვეთენ და ამოწმებენ აუცილებლობის შემთხვევაში;

ვ) ელენტა წაგრძელებულია, ლანცეტისებური, მოყავისფრო-წითელი ფერის. ამოწმებენ ზედაპირულად, ჭრიან გასწვრივად. განაჭერზე კარგად შეიმჩნევა ფოლიკულები მოთეთრო-მონაცრისფრო წერტილების სახით;

ზ) გულს ამოწმებენ ზედაპირულად, კვეთენ დიდ სიმრუდეზე, ამოწმებენ მიოკარდსა და ენდოკარდს;

ნახე წინა ვერსია

თ) ღვიძლი შედგება მუქი – ყავისფერიდან წაბლისფერ – წითლამდე ფერის 5 მკვეთრად გამოხატული წილისაგან. ამოწმებენ და კვეთენ ერთი განაჭერით ნალვლის სადინარების გასწვრივ;

ი) თირკმელები გლუვია. მარჯვენა – მარცვლის, მარცხენა – სამკუთხედის ფორმის. ფერი წითელ-ყავისფრიდან წითელ-წაბლისფრამდე, ზოგჯერ მოლურჯო ელფერით. ამოწმებენ და კვეთენ ერთი განაჭერით დიდ სიმრუდეზე;

თავი: კვეთენ და ამოწმებენ ქვედაყბის, ყბაყურა, ხახის უკანა ლიმფურ კვანძებს.

კ) ნუტრიის დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შეფასებას ინფექციური, ინვაზიური, არაგადამდები სნეულებების შემთხვევაში ან ცალკეულ ორგანოებსა და ქსოვილებში პათოლოგოანატომიური ცვლილებების აღმოჩენისას ატარებენ შემდეგი წესით:

23. ჯილეხი (ციმბირული წყლული), ცოფი, გამემება, ტულარემია, ავთვისებიანი შემუპება, ჰემორაგიული დაავადება – ტანხორცს, შინაგან ორგანოებსა და ტყავს სპობენ.

24. ტუბერკულოზი – ტანხორცს ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად, დაზიანებულ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. გენერალიზებული პროცესის დროს ან გამჭლევეებისას ტანხორცს შინაგან ორგანოებთან ერთად გზავნიან უტილიზაციაში.

25. ფსევდოტუბერკულოზი – გამჭლევეებისას ან კუნთებში ფსევდოტუბერკულოზების აღმოჩენის შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ფსევდოტუბერკულოზების არსებობისას შინაგან ორგანოებში ან ნაწლავის ლორწოვან გარსებზე ამ ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს ხარშავენ.

26. ლეპტოსპიროზი – კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენისას ან თუ ისინი ყვითელი შეფერილობისაა და ეს ფერი არ ქრება ორი დღე-ღამის განმავლობაში, ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში. ამ ნიშნების არარსებობისას ტანხორცს გზავნიან მოსახარშად, ხოლო შინაგან ორგანოებს უტილიზაციაში.

27. ლისტერიოზი – ტანხორცს გზავნიან მოსახარშად, შინაგან ორგანოებსა და თავს – უტილიზაციაში. ტყავს უტარებენ დეზინფექციას.

28. სალმონელოზი – ტანხორცს ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

29. პასტერელოზი – კანქვეშა უჯრედისში ლაბისებური ინფილტრატის ან მუსკულატურაში აბსცესების აღმოჩენისას შემთხვევაში ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. აღნიშნული ცვლილებების არარსებობისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

30. კოლიბაქტერიოზი – კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების აღმოჩენისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ასეთი ცვლილებების უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

31. ნეკრობაქტერიოზი – ადგილობრივი პროცესის დროს დაზიანებულ ნაწილებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად. გენერალიზებული ფორმის დროს ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

32. აუესკის დაავადება – კუნთებში დისტროფიული ცვლილებების შემჩნევისას ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. აღნიშნული ცვლილებების

ნახე წინა ვერსია

უქონლობისას ტანხორცს ხარშავენ, შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში. ტყავს უტარებენ დეზინფექციას.

33. ტრიქინელოზი – ტანხორცს, თავს, ნაწლავებს გზავნიან უტილიზაციაში. შინაგან ორგანოებს (გული, ღვიძლი, ფილტვები, ელენთა, თირკმელი), რომელთაც არა აქვთ განივზოლიანი მუსკულატურა, უშვებენ შეუზღუდავად.

34. ფასციოლოზი – ღვიძლის მაღალი ხარისხით (ორგანოს 2/3-ზე მეტი) დაზიანების დროს მას გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ტანხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს უშვებენ შეუზღუდავად. ღვიძლის სუსტი ხარისხით დაზიანებისას მას ასუფთავებენ.

35. არაგადამდები ეტიოლოგიის დაავადებები (ბრონქოპნევმონია, პლევრიტი, ნაკბენები, ტრავმები, ჰემატომები, აბსცესები, ღვიძლის ცხიმოვანი დისტროფია და სხვა) – დაკვლის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ ისევე, როგორც სხვა სასოფლო-სამეურნეო ცხოველებისა.

36. გამჭლევა – ტანხორცსა და შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში.

**მუხლი 22. ძეხვეული ნაწარმის, შაშხელის, ხორცის ნახევარფაბრიკატებისა და კონსერვების ვეტერინარულ-სანიტარიული კონტროლი**

1. ძეხვეული ნაწარმი, შაშხელი და ხორცის ნახევარფაბრიკატები:

ა) ძეხვეულ ნაწარმად, შაშხელად და ხორცის ნახევარფაბრიკატებად გადასამუშავებლად დაიშვება ხორცი, შპიკი, სუბპროდუქტები, საკვები სისხლი და ცხოველური წარმოშობის სხვა საკვები ნედლეული, რომელიც გათვალისწინებულია ნორმატიული დოკუმენტებითა და დაშვებულია სახვეტზედამხედველობის მიერ საკვები მიზნით გამოსაყენებლად.

ბ) სხვა საწარმოებიდან შემოსული ცხოველური წარმოშობის ნედლეულის ჩამოტვირთვის წინ ამოწმებენ თანმხლებ ვეტერინარულ დოკუმენტებს, ხარისხის მოწმობას, სერტიფიკატს;

გ) ხორცის მიღებისას ამოწმებენ მთელ პარტიას. ყურადღებას აქცევენ ვეტერინარული დამღების ანაბეჭდებისა ან ეტიკეტების არსებობას;

დ) აუცილებლობის შემთხვევაში (მაჩვენებლების მიხედვით) იღებენ სინჯებს ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის და მათი შედეგების მიხედვით იღებენ გადაწყვეტილებებს;

ე) ხორცის შენახვის პროცესში კონტროლი ხორციელდება წინამდებარე წესების შესაბამისად.

2. მზა ძეხვის ნაწარმისა და შაშხელის ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასება:

ა) ძეხვეული ნაწარმი და შაშხელი უსაფრთხოების კრიტერიუმების მიხედვით უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს. თუ ძეხვეულ ნაწარმსა და შაშხელში აღმოჩნდა საპროფიტული, აერობული და ფაკულტატურ-ანაერობული მიკროორგანიზმები და არაპათოგენური სპორა-წარმომქმნელი ანაერობები, მაგრამ შენარჩუნებულია ნორმალური ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები, მათ უშვებენ შეუზღუდავად;

ბ) თუ მოხარშულ, ნახევრად შებოლილ, მოხარშულ-შებოლილ ძეხვეულ ნაწარმში ან შაშხელში აღმოჩნდა ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ან პროტეუსის ბაქტერიები, მაგრამ შენარჩუნებულია პროდუქტისათვის მიღებული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები მათ



ნახე წინა ვერსია

გზავნიან მოხარშულ ან ლივერულ ძეხვებად გადასამუშავებლად ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისი რეჟიმების გამოყენებით;

გ) ხორცის უმად შებოლილ და უმად გამოყვანილ პროდუქტებს (ძეხვები და სხვა) მათში ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების მომატებული რაოდენობით გამოვლენისას გზავნიან დამატებით გასაშრობად 10-12 დღე-ღამის განმავლობაში, შემდეგ კი უტარდებათ მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა. თუ განმეორებითი გამოკვლევისას ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები და სხვა მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები არ იქნება ნორმაზე მეტი, მაშინ ასეთ ნაწარმს, ნორმალური ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების შენარჩუნების შემთხვევაში უშვებენ შეუზღუდავად; ნორმიდან გადახრის შემთხვევაში მათ გზავნიან მოხარშულ ძეხვებად გადასამუშავებლად;

დ) ძეხვის ნაწარმში (ყველა სახის), შაშხელში სალმონელების, სულფატმარედუცირებელი მიკროორგანიზმების, პათოგენური სტაფილოკოკების აღმოჩენისას, პროდუქციას, რომელსაც არა აქვს გადახრები მიღებული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებიდან, წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის შესაბამისად, მოხარშვის შემდეგ გზავნიან მოხარშული ან ლივერული ძეხვების მოსამზადებლად;

ე) ძეხვის ზედაპირზე ობის არსებობისას, იმ შემთხვევაში, თუ დარღვეული არ არის გარსის მთლიანობა, ობს აცილებენ, ძეხვს აშრობენ ან ბოლავენ, რის შემდეგაც უშვებენ შეუზღუდავად;

ვ) ობის ზემოქმედების მიზეზით ძეხვის გარსის მთლიანობის დარღვევის შემთხვევაში, მას დაზიანებული უბნების მოცილების შემდეგ გზავნიან სამრეწველო გადამამუშავებაში აუცილებელი სითბური ზემოქმედებით;

ზ) ძეხვეული ნაწარმისა და შაშხელის უტილიზაციას ახდენენ შემდეგ შემთხვევებში: არასასიამოვნო სუნისა და გემოს გამოვლენისას; ლპობითი დაშლის ნიშნების აღმოჩენისას; პათოლოგიური მიკროორგანიზმების, დაობების (პროდუქტის შიგნით), მავნე დუდილის, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფისა და პროტეუსის ბაქტერიების გამოვლენისას პროდუქციის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების ერთდროული ცვლილებებით.

3. ხორცის ნახევარფაბრიკატების ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასება:

ა) ხორცის ნახევარფაბრიკატების მონაცემები უნდა შეესაბამებოდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს;

ბ) ხორცის ნახევარფაბრიკატებს, შეუცვლელი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით, და მათში მომატებული რაოდენობით მიკროორგანიზმების, ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების აღმოჩენისას გზავნიან მოხარშული ძეხვების მოსამზადებლად;

გ) ნახევარფაბრიკატებში სალმონელების ან სხვა პათოგენური მიკროორგანიზმების გამოვლენისას მათ ხარშავენ წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის მოთხოვნების შესაბამისად;

დ) ხორცის ნახევარფაბრიკატებს ლპობითი დაშლის, დაობების ნიშნებით, არადაზიანებული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით, გზავნიან უტილიზაციაში.

4. ხორცისა და ხორც-მცენარეული კონსერვები:

ა) ხორცისა და ხორც-მცენარეულ კონსერვებში გადასამუშავებლად დაიშვება ხორცი, სუბპროდუქტები, შპიკი, ნედლი და გადამდნარი ცხიმი, სხვა პროდუქტები,



ნახე წინა ვერსია

რომლებიც უპასუხებს საკონსერვო ნედლეულის, აგრეთვე წინამდებარე წესებში გათვალისწინებულ მოთხოვნებს;

ბ) სხვა საწარმოებიდან შემოსული ცხოველური წარმოშობის ნედლეულის ვეტერინარულ-სანიტარიული კონტროლის დროს ხელმძღვანელობენ წინამდებარე წესების შესაბამისად;

გ) იძულებით დაკლული ცხოველის ხორცის გამოყენება დასაშვებია ცალკეული სახის კონსერვების (ხორცის პაშტეტი, გულიაში) მოსამზადებლად წინამდებარე წესების შესაბამისად.

**მუხლი 23. ვეტერინარულ-სანიტარიული კონტროლი ცხიმის, ნაწლავის ნედლეულისა და ცხოველური წარმოშობის საკვების წარმოებისას**

1. ცხოველური ცხიმები:

ა) ჯანმრთელი ცხოველებიდან მიღებული ცხიმ-ნედლეული რეალიზაციაში ან საკვები მიზნით სამრეწველო გადამუშავებისათვის დაიშვება გაგრილებული ან გაცივებული სახით;

ბ) ცხიმნედლეულში პათოლოგიური ცვლილებების, ლპობითი დაშლის ნიშნების და (ან) დამძლების, უცხო სუნის, ობის, დაბინძურების (სისხლის კოლტების, ფეკალის და სხვა), უცხო ქსოვილების ნაჭრების გამოვლენის დროს მათ აცილებენ და გზავნიან უტილიზაციაში, დანარჩენ ნაწილს – საკვები ცხიმის გამოსადნობად;

გ) ძვლის ცხიმის გამოსადნობად გზავნიან ახალ, სუფთა, ხორცის ნაჭრებისაგან გათავისუფლებულ ძვლებს, რომლებიც ინახებოდა არა უმეტეს 4 საათის განმავლობაში დარბილების შემდეგ;

დ) მეზრდის დამამუშავებელ მანქანაზე ღორის ტყავისაგან მოცილილ ცხიმს საკვები მიზნით გადასამუშავებლად უშვებენ იმ შემთხვევაში, თუ ღორები დაკვლის წინ შხაპით გასუფთავდნენ, გათეთრების წინ მოხდა ჩამორეხცვა, ტყავზე არ არის პათოლოგოანატომიური ცვლილებები და გაცლილი მეზრდის ცხიმი გულდასმით გაირეცხა ცივი გამდინარე წყლით;

ე) ნაკრებ ცხიმს ადნობენ ახალი რბილი ცხიმოვანი ნედლეულიდან, ძვლებიდან;

ვ) იმ ცხოველების ცხიმნედლეულს, რომელთა ხორცი საკვები მიზნით დაშვებული იყო გაუვნებლების შემდეგ, გადაადნობენ საკვებ ცხიმად წინამდებარე წესების 26-ე მუხლის მოთხოვნების დაცვით;

ზ) გადამდნარი სასურსათო, საკვები და ტექნიკური ცხიმების ცალკეული პარტიის კონტროლს ახორციელებენ ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნების შესაბამისად თითოეული სახის პროდუქციისათვის, აგრეთვე წინამდებარე წესების 30-ე და 31-ე მუხლების მიხედვით.

2. ნაწლავის ნედლეული და ნაწლავის ფაბრიკატები:

ა) ნაწლავის ნედლეულს საკვები მიზნით გამოსაყენებლად არ უშვებენ წინამდებარე წესების მე-10, მე-11, მე-12, მე-13 მუხლებში მითითებულ შემთხვევებში, აგრეთვე ნებისმიერი სახის ანთეზების, ნაწლავის სეროზულ გარსზე ბუტონების სახით მრავალრიცხოვანი კერის არსებობისას, ენტერიტებისა და კოლიტების, სხვა პათოლოგიური პროცესების (რომლებიც იწვევს მთელი ტანხორცის დაწუნებას) დროს, ნაწლავების სიცოცხლისმიერი მექანიკური დაზიანებებისას, გაჯირჯვლებისა და სხვა დეფექტების დროს;

ნახე წინა ვერსია

ბ) ძეხვეული ნაწარმის დასამზადებლად ნაწლავის ფაბრიკატის პარტიის შემოტანისას აუცილებელია გაიხსნას და ვეტერინარულად შემოწმდეს შეფუთვის არანაკლებ 10%-ი. მარილიან ნაწლავის ფაბრიკატებს ათავისუფლებენ მარილებისაგან და ამოწმებენ გარედან და შიგნიდან;

გ) ძეხვეულის ნაწარმის დასამზადებლად არ დაიშვება ნაწლავის ფაბრიკატები:

თუ საყლაპავში აღმოჩნდება კანქვეშა ბორის ლარკები, ჰელამინთები, რომელთა მოცილება შეუძლებელია; თუ ნაწლავის კედლებში შეიმჩნევა ჩირქოვანი კვანძები და ჰელმინთები, რომელთა მოცილება შეუძლებელია. თუ ისინი გასაპნულია, თუ მათ დაკარგული აქვს ღია ვარდისფერი და გაყვითლებულია, თუ მათ ასდის სტეარინის სუნი და ეს სუნი არ ქრება მათი დასველების შემდეგაც. მათში მძალე სუნის მქონე ცხიმის ნარჩენების აღმოჩენის შემთხვევაში. მათი მღრღნელების ცურვლითა და ბუზის ლარვებით დაბინძურების, მწერებითა (ჩრჩილი, ტყავიჭამია და მისი ლარვები) და ობით დაზიანების შემთხვევაში;

დ) მარილიანი ნაწლავის ფაბრიკატებს, ყველის ბუზისა და სხვა სახის ბუზებისმატლებით და ჭურვებით ძლიერი დაზიანების შემთხვევაში, (როდესაც ისინი არ ექვემდებარებიან გარეცხვას), იწუნებენ; სუსტი დაზიანებებისას მათ რამდენჯერმე რეცხავენ ნატრიუმის ქლორიდის ხსნარში (15-24% NaCl)მატლებისა და ჭურვების სრულ მოცილებამდე;

ე) დაწუნებულ ნაწლავის ფაბრიკატებს გზავნიან უტილიზაციაში;

ვ) ნაწლავის ნედლეულისა და ნაწლავის ფაბრიკატების მიღებასა და გამოცდის ჩატარებას ახდენენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნათა შესაბამისად.

3. ცხოველური წარმოშობის საკვები ფქვილი:

ა) ცხოველური წარმოშობის საკვებ ფქვილად გადასამუშავებლად დაიშვება სახვეტზედამხედველობის ორგანოების მიერ ვარგისად მიჩნეული არასასურსათო ნარჩენები, კონფისკატები და წებოგაცლილი ძვალი. ნედლეული უნდა იყოს სუფთა ფეკალის, თავისუფლად მოცილებადი ტენის, მეტალისა და სხვა მინარევებისაგან;

ბ) ცხოველური წარმოშობის ფქვილის მიღებასა და გამოცდის ჩატარებას ახორციელებენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნების შესაბამისად;

გ) ნედლეულისა და მზა პროდუქციის კონტროლს მოხარშული საკვების წარმოებისას ახორციელებენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნების შესაბამისად.

**მუხლი 24. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული კონტროლი მაცივრებში**

1. თავისი ფუნქციონალური დანიშნულების მიხედვით მაცივრები იყოფა სამ ძირითად კატეგორიად:

ა) სასაკლაო საწარმოების სამაცივრე საამქროები;

ბ) ხორცის გადამამუშავებელი საწარმოების სამაცივრე საამქროები;

გ) მაცივარკომბინატები, რომლებიც განკუთვნილია კვების პროდუქტების, მათ შორის – ცხოველური წარმოშობის ნედლეულისა და პროდუქტების მაცივრული შენახვისთვის.

2. მაცივრები და მაცივარკომბინატები უნდა პასუხობდეს მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს, რომლებიც არეგულირებენ ხორცის ნედლეულისა და მზა პროდუქციის მიღების, მაცივრული დამუშავების, შენახვისა და რეალიზაციის წესს.

ნახე წინა ვერსია

მაცივრებსა და მაცივარკომბინატებში აუცილებელია მათ სტრუქტურაში შემავალი, შესაბამისი სამსახური ს (ლაბორატორიის) ფუნქციონირება.

3. კონტროლს პროდუქციის შემოსვლაზე, მიღებისა და შენახვის პირობებზე, მაცივარში შემოსული პროდუქციის გამოყენების წესზე, აგრეთვე ვეტერინარულ-სანიტარიულ და ტემპერატურულ-ტენიანობის კონტროლს ახორციელებენ შესაბამისი სამსახურის ვეტერინარი სპეციალისტები.

4. სასაკლავო საწარმოში სამაცივრე საამქროებს უნდა ჰქონდეს იზოლირებული სამაცივრე კამერა ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგების მიღებამდე ტანხორცების დროებით შესანახად ან საერთო გასაგრილებელ კამერაში უნდა გამოიყოს ცალკე ჩამოსაკიდი ხაზი, რომელიც იზოლირებული იქნება საერთო სათავსისაგან. ხორცის გაყინვით გასაუვნებლად გამოყოფენ იზოლირებულ კამერას ან ჩამოსაკიდ ხაზს. იზოლირებული გასაყინი და გასაცივებელი კამერები ან ჩამოსაკიდი ხაზები უნდა იყოს შესაბამისი სამსახურის კონტროლქვეშ.

5. მაცივარკომბინატებში შედის მხოლოდ კეთილხარისხიანი ცხოველური წარმოშობის პროდუქტი, ხორცი და ხორცნედლეული, რომელთაც გაიარეს ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა, ვეტერინარული თვალსაზრისით მათი უსაფრთხოების დამადასტურებელი ვეტერინარული მოწმობის თანხლებით. ვეტერინარული მოწმობის უქონლობისას ხორცისა და ხორცპროდუქტების მიღება მოცემულ სამაცივრო საწარმოში იკრძალება. ძეხვეული ნაწარმი, შაშხეული და ხორცის კონსერვები, მზა ხორცის პროდუქტებისა და ნახევარფაბრიკატების სხვა სახეობები, გადამდნარი ცხიმები მიიღება ზედნადების, დადგენილი ფორმის ხარისხის დამადასტურებელი და ვეტერინარული დოკუმენტების თანხლებით.

6. ხორცის გადამამუშავებელი და სასაკლავო საწარმოების მაცივრებში (ხორცის ნედლეულის შემოტანისას სხვა საწარმოებიდან) ხორცპროდუქტების მოსამზადებლად უნდა შევიდეს მხოლოდ ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზაგავლილი ხორცის ნედლეული ვეტერინარული მოწმობის თანხლებით. ვეტერინარული მოწმობის ან სხვა თანხლები დოკუმენტების უქონლობისას ამ კატეგორიის საწარმოებისათვის დასაშვებია ხორცის ნედლეულის მიღება ცალკე კამერაში. შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი ტვირთის მფლობელის წარმომადგენლის თანდასწრებით აფორმებს მიწერილობას პროდუქციის გამოყენების აკრძალვაზე და ადგენს ვეტერინარული დოკუმენტების წარმოდგენის ვადას. მაცივრის ადმინისტრაცია ვალდებულია, დაუყოვნებლივ გამოითხოვოს ტვირთის გამომგზავნისაგან დადგენილი ფორმის ვეტერინარული მოწმობა. პასუხის მიუღებლობის შემთხვევაში საკითხი ამ პროდუქტების გამოყენების წესის შესახებ წყდება ექსპერტიზის შედეგების მიხედვით, რომელსაც მაცივარში ატარებს შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი.

7. აკრძალულია ერთი სატრანსპორტო საშუალებით ერთდროულად შემოტანა ან ერთ სამაცივრო კამერაში შენახვა: გაგრილებული, გაცივებული და გაყინული ხორცის; ხორცისა და ხორცის მზა ნაწარმის; ხორცისა და ცხოველური წარმოშობის ტექნიკური პროდუქტების (ტყავის, ძვლებისა და სხვა პროდუქტების); ხორცისა და რძის პროდუქტების; ხორცის, ხორცპროდუქტებისა და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების; სპეციფიკური სუნის მქონე ხორცისა და ხორცის, რომელსაც ასეთი სუნი არა აქვს; ჯანმრთელი ცხოველისაგან მიღებული ხორცისა და ავადმყოფი ცხოველის გადამამუშავების შედეგად მიღებული ხორცისა.



ნახე წინა ვერსია

8. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას ახორციელებენ შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმიები შემდეგი წესით:

ა) ამოწმებენ თანმხლები დოკუმენტაციის (ვეტერინარული დოკუმენტები, ხარისხის მოწმობა, შესაბამისობის სერტიფიკატები და სასაქონლო-თანმხლები დოკუმენტები) არსებობასა და გაფორმების სისწორეს;

ბ) ამოწმებენ ტვირთის მომტან სატრანსპორტო საშუალებას ობის, უცხო სუნის, ტრანსპორტირების პერიოდში პროდუქტის გაღობის ნიშნებისა და სხვა ისეთი დარღვევების არსებობის თვალსაზრისით, რომელთაც შეუძლიათ გამოიწვიონ პროდუქტის ვეტერინარულ-სანიტარიული მაჩვენებლების შეცვლა, აგრეთვე აკონტროლებენ ტემპერატურულ რეჟიმს (ტემპერატურის გაზომვა სატრანსპორტო საშუალებაში გადმოტვირთვის მომენტში და აუცილებლობის შემთხვევაში – შემოტანილი ნედლეულის სისქეში).

გ) ამოწმებენ ტვირთის თანმხლებ დოკუმენტებთან შესაბამისობას, ვეტერინარული და სასაქონლო ბეჭდების ანაბეჭდის არსებობასა და სისწორეს, სატრანსპორტო ტარის (შეფუთვის) მდგომარეობას, ტარაზე მარკირების არსებობას;

დ) სასაკლაო საწარმოს მაცივარში შემოსული ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული შეფასება ხდება წინამდებარე წესების შესაბამისად. ამასთან, შემოწმებას ატარებენ შერჩევით სახვეტუედამხედველობის ქვედანაყოფის ვეტექიმის შეხედულებისამებრ;

ე) გაგრილებული და გაცივებული ხორცის ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმების ჩატარებისას ამოწმებენ სუნს, ფერს, ლორწოს, ობის, დაბინძურების, სისხლჩაქცევების, ჰემატომისა და სხვა დეფექტების შესაძლო გამოვლინებებს, პროდუქტის თერმული დამუშავების მდგომარეობას. საეჭვო შემთხვევებში ატარებენ ლაბორატორიულ გამოკვლევებს. ხორცისა და ხორცპროდუქტების დეფექტების აღმოჩენისას შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი წერს დადგენილი ფორმის აქტს;

ვ) გაყინული ტანხორცის, ნახევარტანხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას, ასევე ატარებენ შერჩევით შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმის შეხედულებისამებრ შემდეგი სქემით:

ვ.ა) მსხვილფეხა პირუტყვისა და სხვა მსხვილი ცხოველების ტანხორცში (ნახევარტანხორცში, მეოთხედებში) ამოწმებენ კეფის ჩაღრმავებას, კისრის ქვედა ნაწილს და ბეჭის მიდამოს, მუცლის კუნთებს, განაჭურის (განახერხის) ზედაპირს, უკანა კიდურების კუნთებსა და სხვა ქსოვილებს, პლევრას, მუცლის ფარს;

ვ.ბ) ღორის ტანხორცში (ნახევარტანხორცში, მეოთხედში) და ცხვრის ტანხორცში ამოწმებენ მკერდის და მუცლის ღრუს სეროზულ გარსებს, კისრის გადაჭრის ადგილსა და განაჭურის (განახერხის) ზედაპირს;

ვ.გ) ფრინველის ტანხორცს ამოწმებენ გარეთა და შიგნითა მხრიდან;

ვ.დ) გაყინულ ხორცში ცუდი სისხლგართმევის ნიშნებისა და სხვა ისეთი ცვლილებების დადგენის შემთხვევაში, რომლებიც მიუთითებს შესაძლო დაავადებებზე, ატარებენ დამატებით ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას მისი გაღობის შემდეგ, ხოლო აუცილებლობის შემთხვევაში ატარებენ ლაბორატორიულ გამოკვლევებსაც.

ვ.ე) ხორცის, სუბპროდუქტებისა და ხორცის მასის გაყინული ბლოკების ვეტერინარულ-სანიტარიული შემოწმებისას შესამოწმებლად იღებენ ხორცის პარტიის მოცულობის 10%-ს, ამასთან, არანაკლებ სამ ერთეულ ბლოკს ორგანოლეპტიკური

ნახე წინა ვერსია

კონტროლისათვის. გაყინული ბლოკების ტემპერატურის განსასაზღვრად პარტიის სხვადასხვა ადგილებიდან იღებენ ოთხ ბლოკს და მათ ტემპერატურებს ზომავენ;

ზ) სიახლეზე ექვის გაჩენის შემთხვევაში ან სხვა მიზეზების გამო ატარებენ ორგანოლეპტიკურ, მიკრობიოლოგიურ, ფიზიკო-ქიმიურ და სხვა გამოკვლევებს. თუნდაც ერთი მაჩვენებლით არადამაკმაყოფილებელი შედეგების მიღებისას ატარებენ განმეორებით გამოკვლევებს, ოღონდ ახლა იმავე პარტიიდან ორჯერ მეტ ნიმუშს იღებენ. განმეორებითი გამოკვლევების შედეგები საბოლოოა და ვრცელდება მთელ პარტიაზე. შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმის მიერ დგება აქტი და მიიღება გადაწყვეტილება პროდუქციის გამოყენების შესახებ;

თ) ღვიძლის, ტვინის, ფილტვების, ელენთისა და თირკმლის გაყინული ბლოკების სიახლის ხარისხს განსაზღვრავენ გარეგანი შესახედაობით, ფერითა და სუნით;

ი) ღორის, დათვის, გარეული ტახის, ნუტრიის ხორცი, რომელიც გამოკვლეული იყო ტრიქინელოზზე დაკვლის (მოპოვების) ადგილზე, შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმის შეხედულებისამებრ შეიძლება დაექვემდებაროს განმეორებით გამოკვლევას;

კ) ცხენის ხორცი, სხვა ერთილიქიანი ცხოველების ხორცი, ვეტერინარულ მოწმობაში დაკვლის წინ მალეინიზაციის შესახებ აღნიშვნის არარსებობისას, მიიღება მხოლოდ სასაკლავო საწარმოს მაცივრებში იზოლირებულ კამერებში ამის მიზეზების დადგენამდე. თუ დადგინდა, რომ დაკვლამდე მალეინიზაცია არ ჩატარებულა, ტანხორცები ექვემდებარება უტილიზაციას, რის შესახებაც წინასწარ უნდა ეცნობოს მომწოდებელს;

ლ) სასაკლავო საწარმოს მაცივარში ისეთი ხორცისა და დაკვლის სხვა პროდუქტების მოხვედრის შემთხვევაში, რომლებიც ექვემდებარებიან გაუვნებლობას (მოხარშვა, გაყინვა, დამარილება, სპეციალური რეჟიმით მოხარშული ნაწარმის მომზადება და ა.შ.), მათ ათავსებენ ცალკე კამერაში ან სექციაში. კამერის კარზე ან ხორცის შტაბელთან შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმის ხელმოწერით გამოკიდებული უნდა იყოს პასპორტი ხორცის სახეობის, იზოლირების მიზეზისა და შემდგომი გადამუშავების მეთოდის მითითებით.

9. ვეტერინარულ-სანიტარიული კონტროლი ხორცის შენახვის დროს:

ა) მაცივრებში შენახვის პირობებში ხორცის ნედლეულისა და პროდუქტების შემოწმებისა და შეფასების წესი, რომელსაც ახორციელებს შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი, მოცემულია წინამდებარე წესებში. ამასთან, ხორცის ნედლეულისა და პროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას ატარებენ შერჩევით მაჩვენებლების მიხედვით;

ბ) ხორცსა და ხორცპროდუქტებში ობის აღმოჩენისას კამერა უნდა გათავისუფლდეს და ჩაუტარდეს სანიტარიული დამუშავება (დასუფთავება და დეზინფექცია) ნორმატიული დოკუმენტების თანახმად.

გ) ხორცისა და ხორცპროდუქტების ზედაპირზე ობის კოლონიების აღმოჩენისას, თუ იგი არ არის შეჭრილი ხორცის სისქეში, ობს გულმოდგინედ წმენდენ, რის შემდეგაც ხორცს დაუყოვნებლივ გზავნიან სამრეწველო გადამუშავებისთვის ან გასაუვნებლებლად. ასეთი ხორცის განმეორებითი გაყინვა დაუშვებელია. ხორცის ჩამონაჭრებს – დაზიანებულ უბნებს – გზავნიან უტილიზაციაში. ხორცს, ობი ღრმად დაზიანების შემთხვევაში, გზავნიან უტილიზაციაში;

დ) მღრღნელებით დაზიანებულ ან მათი ცურვლით დასვრილ ტანხორცს განაცალკევებენ. დაზიანებული ან ცურვლით დასვრილი ტანხორცის უბნები

ნახე წინა ვერსია

ექვემდებარება გაწმენდასა და უტილიზაციას, რის შემდეგაც ტანხორცის დანარჩენ ნაწილებს გზავნიან გასაუვნებლელად მოსახარშად ან მოხარშული ძეხვეული ნაწარმის, ხორცის პურების დასამზადებლად. ამავე პარტიიდან მღრღნელების მიერ დაუზიანებელ ან ცურცლით დაუსვრელ ტანხორცებს უშვებენ შეუზღუდავად;

ე) გაფუჭების ნიშნების მქონე (გალორწოვანება, სუნის, ფერის შეცვლა) ხორცის ნედლეულს უტარებენ ლაბორატორიულ გამოკვლევას. გამოკვლევების შედეგების მიხედვით განსაზღვრავენ ხორცის პროდუქტების გამოყენების შესაძლებლობას და შენახვის ვადას;

ვ) მაცივრის კამერების დეზინფექციისა და დერატიზაციის აუცილებლობას განსაზღვრავს შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი;

ზ) მაცივრიდან ხორცისა და ხორცპროდუქტების გაგზავნისას შესაბამისი სამსახურის ვეტექიმი ატარებს მათ განმეორებით შერჩევით შემოწმებას, სატრანსპორტო საშუალების კონტროლს, აფორმებს და გაცემს დადგენილი ფორმის თანმხლებ ვეტერინარულ დოკუმენტებს.

**მუხლი 25. აგრარულ ბაზრებზე სახელმწიფო ვეტერინარული კონტროლისა და ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის წესი**

1. ვეტერინარულ-სანიტარიულ ზედამხედველობასა და ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას აგრარულ ბაზრებზე, ბაზრობებზე ახორციელებენ მათ სტრუქტურაში შემავალი, შესაბამისი სერტიფიკატის მქონე ვეტერინარი სპეციალისტით (სპეციალისტებით) დაკომპლექტებული შესაბამისი სამსახურის (ლაბორატორიები).

2. ვეტერინარულ-სანიტარიული ზედამხედველობა ბაზრებში მოიცავს:

ა) იმ სატრანსპორტო საშუალებათა დათვალიერებას, რომელთა საშუალებითაც განხორციელდა ხორცისა და ხორცპროდუქტების გადაზიდვა;

ბ) ვეტერინარული და სხვა თანმხლები დოკუმენტების არსებობისა და მათი გაფორმების სისწორის შემოწმებას;

გ) ვეტსანექსპერტიზისათვის სინჯების აღებასა და აუცილებლობის შემთხვევაში მათ გაგზავნას ვეტერინარულ ლაბორატორიაში, პასუხის მიღებამდე ტანხორცისა და სუბპროდუქტების იზოლაციას;

დ) ვეტსანექსპერტიზის შედეგების მიხედვით დასკვნის გაცემას ხორცის ბაზარზე რელიზაციის დასაშვებობის ან გაუვნებლობის შემდეგ მისი საკვები მიზნით გამოყენების შესახებ;

ე) ხორცისა და ხორცპროდუქტების დადამღვას;

ვ) საბითუმო ბაზარზე ვეტსანზედამხედველობა შემოიფარგლება იმ ვეტერინარული და სხვა თანმხლები დოკუმენტების გაფორმების შემოწმებით, რომლებიც ადასტურებს შემოტანილი პროდუქციის წარმოშობას, ხარისხსა და უსაფრთხოებას; ტარის, შეფუთვის, რელიზაციის პირობებისა და ვადის კონტროლით;

ზ) სავაჭრო ადგილების, ტარის, ინვენტარის, სასაწყობო და დამხმარე სათავსოების, მაცივრების (მათ შორის – იჯარით გაცემული) სანიტარიული მდომარეობის, აგრეთვე სანიტარიული და სპეცტანსაცმლის არსებობისა და მდგომარეობის კონტროლს;



ნახე წინა ვერსია

თ) ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზის შედეგების მიხედვით საკვები მიწვნებისათვის უვარგისად მიჩნეული პროდუქციისა და კონფისკატების გაუვნებლებასა და უტილიზაციაზე ზედამხედველობას;

ი) ვაჭრობის წესების დარღვევის შემთხვევაში მიწერილობისა და აქტების გაფორმებას;

კ) ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნების დარღვევისათვის საჯარიმო სანქციების დადებას.

3. ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზა:

ა) ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტერინარულ-სანიტარიული ექსპერტიზას ბაზარზე ატარებენ შესაბამისი სამსახურის ვეტერინარი ექიმები, რომელთაც გაიარეს სპეციალური მომზადება ვეტსანექსპერტიზაში და გააჩნიათ შესაბამისი სერტიფიკატი;

ბ) ბაზრებზე, ბაზრობებზე სარეალიზაციოდ დაიშვება მხოლოდ ჯანმრთელი ცხოველებისგან და ფრინველებისგან მიღებული ხორცი და ხორცის პროდუქტები. ბაზარზე ხორცით და ასევე სხვა პროდუქტებით ვაჭრობა დაიშვება მხოლოდ სპეციალურად დადგენილ (გამოყოფილ) ადგილებში;

გ) ბაზრის, ბაზრობის ტერიტორიაზე გასაყიდად შემოტანილი ხორცი და ხორცის პროდუქტები (მიუხედავად საკუთრების ფორმისა) ექვემდებარება სავალდებულო ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას;

დ) ვეტერინარულ-სანიტარიულ ექსპერტიზას ექვემდებარება: ყველა სახის სასოფლო-სამეურნეო ცხოველისა და ფრინველის ხორცი (ტანხორცები, ნახევარტანხორცები, მეოთხედები, ფრინველის ტანხორცი), აგრეთვე გარეული ცხოველებისა და ნანადირევი ფრინველის ხორცი გაგრილებული, გაცივებული, დამარილებული სახით, ტანხორცთან ერთად მოტანილი თავი, შინაგანი ორგანოები (ფილტვები, გული, ღვიძლი, ელენთა, თირკმელები, დიაფრაგმის კუნთები, ცური, კუჭები და დაკვლის სხვა პროდუქტები). ტანხორცის გარეშე მოტანილი არასამრეწველო გამომუშავების სუბპროდუქტები ბაზარზე გასაყიდად არ დაიშვება;

ე) ბაზარზე, ბაზრობაზე იმპორტული ღვიძლის, ხორცის ბლოკებად ან ნახევარფაბრიკატების სახით შემოტანისას ვეტსანექსპერტიზა შემოიფარგლება დოკუმენტების შემოწმებითა და პროდუქციის დათვალიერებით. აუცილებლობის შემთხვევაში ან მაჩვენებლების მიხედვით იღებენ სინჯებს და იკვლევენ ლაბორატორიაში;

ვ) ცხოველურ ცხიმებს (ცხიმნედლეული, შპიკი, გადამდნარი ცხიმი, გარეული ცხოველების ცხიმი), მაჩვისა და ზაზუნას ცხიმს უტარებენ ექსპერტიზას და უშვებენ სარეალიზაციოდ მხოლოდ გადამდნარი სახით იმ პირობით, თუ ისინი კეთილხარისხიანებია და ინახებოდა არა უმეტეს 6 თვისა მათი მოპოვების დღიდან;

ზ) ცხიმის სახეობას საზღვრავენ ორგანოლეპტიკური და ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით.

4. თავის ან შინაგანი ორგანოების უქონლობისას ტანხორცს დროებით შესანახად ათავსებენ ცალკე კამერაში, იღებენ სინჯებს და გზავნიან ვეტერინარულ ლაბორატორიაში მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის. ორი და მეტი ცხოველის ხორცისა და შინაგანი ორგანოების მოტანის შემთხვევაში ტანხორცი, ნახევარტანხორცი, მეოთხედები და შინაგანი ორგანოები უნდა იყოს დადამღული. დადამღვის არარსებობისას ხორცს, თავსა და ზოგიერთ შინაგან ორგანოს დამატებით უტარებენ მიკრობიოლოგიურ გამოკვლევას.

ნახე წინა ვერსია

5. სიახლეზე საექვო ან იძულებით დაკლული ცხოველებიდან მიღებული ხორცი, სუბპროდუქტები და ცხიმი ბაზარზე გასაყიდად არ დაიშვება.

6. კერძო პირების ან რომელიმე საწარმოს გამყიდველების მიერ შემოტანილი და ბაზრის გარეთ (მეურნეობაში, სასაკლაო პუნქტზე, ვეტუბანში) დადამლული ხორცი და ხორცის პროდუქტები ექვემდებარება განმეორებით ვეტსანექსპერტიზას. ამასთან, ხორცის მფლობელი წარმოადგენს ვეტერინარულ და სხვა თანმხლებ დოკუმენტებს. თუ ბაზარზე შემოტანილია არასასაკლაო წარმოშობის დადამლული ტანხორცის გაუჭრელი ლიმფური კვანძებით, ექსპერტიზას ატარებენ განმეორებით. აუცილებლობის შემთხვევაში ან მაჩვენებლების შესაბამისად ხორცის პროდუქტების აღებულ სინჯებს გზავნიან სახელმწიფო ვეტერინარულ ლაბორატორიაში.

7. იმ სამრეწველო გამომუშავების ხორცისა და ხორცის პროდუქტების განმეორებითი ექსპერტიზა, რომლებმაც გაიარეს ვეტსანექსპერტიზა სასაკლაო საწარმოში და რომლებსაც აქვს ოვალური ვეტერინარული დამღების ანაბეჭდები და თანმხლები დოკუმენტები, შემოიფარგლება ამ დოკუმენტების შემოწმებით, დამღების ანაბეჭდების დათვალიერებითა და ვაჭრობის წესების კონტროლით. საექვო მაჩვენებლებისა და შენახვის ვადების გასვლის შემთხვევაში ატარებენ განმეორებით ვეტსანექსპერტიზას სინჯების აღებით ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის.

8. შინაური და ნანადირევი ფრინველის ტანხორცი შესამოწმებლად დაიშვება მხოლოდ მთლიანი სახით, მაგრამ გამოშიგნული. შინაგანი ორგანოები, გარდა ნაწლავებისა, შესამოწმებლად უნდა მოიტანონ ტანხორცთან ერთად.

9. ბაზრებში, ბაზრობებზე შემოტანილი სამრეწველო გამომუშავების ფრინველის დაკვლის პროდუქტები (მათ შორის – იმპორტული): ბარკლები, კისრები, ფრთები, მკერდი, შიგნეულობა და სხვა ექვემდებარება ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას. ამასთან, ყურადღებას აქცევენ ტარას, ნიშანდებს, თანმხლებ დოკუმენტებს, სიახლის მაჩვენებელსა და პროდუქტის რეალიზაციის ვადას.

10. ბაზარზე, ბაზრობაზე დაკლული შინაური ბოცვრის, ნუტრიისა და კურდღლის ტანხორცის შინაგან ორგანოებთან ერთად (გარდა ნაწლავებისა) მოტანისას ერთ-ერთ უკანა თათზე საჭენებელი სახსრის დაბლა დატოვებული უნდა იყოს ტყავი არანაკლებ 3 სმ-ისა.

11. სამრეწველო გამომუშავების მზა ხორცის ნაწარმი და ხორცის ნახევარფაბრიკატები (მეხვი, სოსისი, სარდელი, შამხეული, ხორცის ფარში, შპიკი და სხვა), მათ შორის – დაქუცმაცებული და დაფასოებული სახით, ბაზარზე, ბაზრობაზე გასაყიდად დაიშვება იმ ტარაში და შეფუთვაში, რომელიც პასუხობს სახსტანდარტის მოთხოვნებს. ამასთან, საწარმოდან უნდა წარმოადგინონ დოკუმენტები, რომლებიც ადასტურებს მათ უსაფრთხოებას ვეტერინარულ-სანიტარიული თვალსაზრისით, ხარისხს, შენახვის ვადასა და პროდუქტის ვარგისიანობას. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი ხორცის პროდუქტი ექვემდებარება ვეტერინარულ-სანიტარიულ შემოწმებას, ხოლო აუცილებლობის შემთხვევაში (მაჩვენებლების შესაბამისად) ლაბორატორიულ გამოკვლევას.

12. ტანხორცები, ნახევარტანხორცები და მეოთხედები, აგრეთვე ხორცის პროდუქტები, რომლებიც არ გაიყიდა დღის განმავლობაში და ინახებოდა ბაზრის მაცივრის გარეთ, მეორე დღეს ექვემდებარება განმეორებით ვეტსანექსპერტიზას. გაუყიდავ ხორცის ნაჭრებს ინახავენ ბაზრის მაცივარში, ბაზრის გარეთ შენახულს გასაყიდად არ უშვებენ.

ნახე წინა ვერსია

13. აკრძალულია წინასწარ ნაჭრებად დაჩეხილი, გამოყვანილი, გამომშრალი ხორცის, აგრეთვე შინაური მომზადების ნახევარფაბრიკატებისა და მზა ნაწარმის: ხორცის ფარშის, კატლეტის, ძეხვეული ნაწარმის, შაშხელის, ლაბასხმულის, ზელცების, მზა ხორცის კერძებისა და სხვათა მოტანა, მიღება და გაყიდვა.

14. ხორცი და ხორცის პროდუქტები გასაყიდად დაიშვება იმ ვადის განმავლობაში, რომელიც მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების თანახმად დადგენილია მალფუჭებადი სასურსათო საქონლისათვის.

15. ბაზარზე გასაყიდად არ უშვებენ საცდელ-ლაბორატორიული, პროდუცენტი და ბიოპრეპარატების საკონტროლოდ გამოყენებული ცხოველებისაგან მიღებულ ხორცსა და სუბპროდუქტებს.

16. სამრეწველო გამომუშავების ხორცის ნახევარფაბრიკატები, ძეხვეული ნაწარმი და შაშხელი, რომელიც მომზადებულია კერძო მფლობელთა ნედლეულისაგან რეალიზაციის პირობით, ექვემდებარება ვეტერინარულ-სანიტარიულ კონტროლს წინამდებარე წესების შესაბამისად.

17. გასაყიდად კენტრილიანი ცხოველების ხორცის მოტანის შემთხვევაში ვეტერინარულ დოკუმენტებში მითითებული უნდა იყოს მალეინიზაციის შედეგები, რომელიც უნდა ჩატარდეს დაკვლამდე არა უმეტეს 3 დღე-ღამით ადრე. ასეთი მითითების არარსებობისას ხორცსა და დაკვლის სხვა პროდუქტებს გზავნიან უტილიზაციაში ან სპობენ.

18. ტანხორცისა და ორგანოების ვეტსანექსპერტიზასა და ვეტერინარულ-სანიტარიულ შეფასებას ახდენენ წინამდებარე წესების შესაბამისად. ხორცის ვეტსანექსპერტიზას ბაზრებზე, ბაზრობებზე ატარებენ ტანხორცისა და თავის ყველა მისაწვდომი ლიმფური კვანძების (ბეჭწინა, მუხლის ნაოჭის, მუხლქვეშა, საზარდულის ზედაპირული, თემოს გარეთა, ყბისქვეშა, ყბაყურა, ხახისუკანა მედიალური), შინაგანი ორგანოების ლიმფური კვანძების და პარენქიმის სავალდებულო გაკვეთით. აუცილებელ შემთხვევაში კვეთენ ტანხორცის სხვა ლიმფურ კვანძებსაც (ბეჭქვეშა, წელის, საჯდომი).

19. დამარილებული ხორცისა და შპიკის ნაჭრების შემოტანისას ვეტერინარულ დოკუმენტებში მითითებული უნდა იყოს, რომ პროდუქტები მიღებულია ჯანმრთელი ცხოველების დაკვლის შედეგად. დამარილებული ხორცის ვეტსანექსპერტიზის დროს იკვლევენ ცალკე ხორცსა და ცალკე წათხს. ატარებენ დამარილებული ხორცის ბაქტერიოსკოპიასა და ტრიქინელოსკოპიას.

20. სინჯების აღებას ვეტსანექსპერტიზისა და ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის ატარებენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

21. ვეტსანექსპერტიზით შემოწმებულ და საკვებად ვარგისად მიჩნეულ ხორცს, სუბპროდუქტებსა და შპიკს დამღავენ მოქმედი ინსტრუქციის შესაბამისად და უშვებენ რეალიზაციაში.

22. რეალიზაციის ვადაგასული და საექვო სიახლის ხორცი და ხორცის პროდუქტები ბაზარზე, ბაზრობაზე გასაყიდად არ დაიშვება.

23. ხორცი და ხორცის პროდუქტები, რომლებიც საკვებად ვარგისად შეიძლება მიიჩნიეს მათი გაუვნებლების შემდეგ, ბაზარზე, ბაზრობაზე გასაყიდად არ დაიშვება. მათ აუვნებლებენ სასაკლაო საწარმოებში. დასაშვებია მფლობელისათვის ხორცისა და ხორცის პროდუქტების დაბრუნება გაუვნებლების შემდეგ გაყიდვის უფლების გარეშე.

24. საკვებად უარგისად მიჩნეული ხორცი და სხვა პროდუქტები ექვემდებარება უტილიზაციას ან მოსპობას. ბაზარზე, ბაზრობაზე გამოწუნებული ხორცისა და ხორცის



ნახე წინა ვერსია

პროდუქტების უტილიზაციასა და განადგურებას ახდენს ბაზრის, ბაზრობის ადმინისტრაცია ხელშეკრულების საფუძველზე ვეტერინარიულ-სანიტარიული მოთხოვნების დაცვით და ვეტსანზედამხედველობის ორგანოების კონტროლქვეშ, რის შესახებაც დგება აქტი 3 ეგზემპლარად, რომლის ერთ-ერთი პირი გადაეცემა მეპატრონეს.

25. ბაზარზე, ბაზრობაზე ხორცისა და ხორცპროდუქტების ვეტსანექსპერტიზის შედეგები რეგისტრირდება დადგენილი ფორმის ჟურნალებში. ვეტერინარულ მოწმობებსა და ცნობებს არეგისტრირებენ და ინახავენ ჟურნალებთან ერთად 3 წლის განმავლობაში.

**მუხლი 26. ხორცისა და ხორცპროდუქტების გაუვნებლების წესი**

1. გაუვნებლებას ექვემდებარება ხორცი და ხორცის პროდუქტები, რომლებიც წინამდებარე წესების თანახმად, არ შეიძლება გაიშვას სარეალიზაციოდ წინასწარი დამუშავების გარეშე. იმ ხორცისა და ხორცპროდუქტების, რომლებიც საკვებად ვარგისად მიჩნეულია მხოლოდ გაუვნებლების შემდეგ, მეპატრონისათვის დაბრუნება გაუვნებლებელი სახით აკრძალულია.

2. ხორცსა და ხორცპროდუქტებს აუვნებლებენ მოხარშვით არანაკლებ 1000-ზე. მოსახარში ნაჭრების მასა არ უნდა აღემატებოდეს 2 კგ-ს, სისქე 8 სმ-ს. პროდუქტი უნდა იხარშოს ღია ქვაბებში 3 სთ-ის, ხოლო ავტოკლავებში ორთქლის ჭარბი წნევის ქვეშ (0,5 ატმ) 2,5 საათის განმავლობაში. ხორცი ითვლება გაუვნებლებულად, თუ ნაჭრის შიგნით ტემპერატურამ მიაღწია არანაკლებ 800C-ს; ღორის ხორცის ფერი განაჭერზე გახდა მოთეთრო-მონაცრისფრო, ხოლო სხვა სახის ცხოველების ხორცი ნაცრისფერი, სისხლიანი ელფერის ნიშნების გარეშე; მოხარშული ხორცის ნაჭრების განაჭერის ზედაპირიდან ჩამონადენი წვენი კი უფერულია. მოხარშვის შემდეგ ხორცს იყენებენ მოხარშული (მათ შორის, ლივერული) ძეხვების მოსამზადებლად. ელექტრონული ან გაზის ღუმელებით აღჭურვილ საწარმოებში მოხარშვით გაუვნებლებას დაქვემდებარებული ხორცი დასაშვებია გაიგზავნოს ხორცის პურების ან კონსერვების მოსამზადებლად.

3. შინაგან ცხიმსა და შპიკს გადაადნობენ. გადამდნარ ცხიმში ტემპერატურა უნდა ავიდეს 1000C-მდე, ასეთ ტემპერატურაზე მას აჩერებენ 20 წუთს.

4. ცისტიცერკოზის დროს ხორცს აუვნებლებენ გაყინვით, დამარილებით (გარდა შპიკისა) ან მოხარშვით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესებში.

5. გაყინვით აუვნებლებენ შემდეგი რეჟიმებით:

ა) ღორის ხორცს ყინავენ ტემპერატურის დაყვანით კუნთის სიღრმეში მინუს 100C-მდე მაინც, შემდეგ კი აჩერებენ კამერაში არა უმეტეს მინუს 120C ტემპერატურაზე 10 დღე-ღამის განმავლობაში ან ტემპერატურის დაყვანით კუნთის სიღრმეში არა უმეტეს მინუს 120C-მდე, შემდეგ კი აჩერებენ კამერაში არა უმეტეს მინუს 130C ტემპერატურის პირობებში 4 დღე-ღამის განმავლობაში. ტემპერატურას ზომავენ მენჯ-ბარძაყის კუნთის სიღრმეში 7-10 სმ-ის სიღრმეზე;

ბ) მსხვილფეხა პირუტყვის (საქონლის) ხორცს ყინავენ ტემპერატურის დაყვანით კუნთის სისქეში (არა უმეტეს) მინუს 120C-მდე, კამერაში შემდგომი დაყოვნების გარეშე ან ტემპერატურის დაყვანით კუნთის სისქეში (არა უმეტეს) მინუს 60C-მდე, შემდეგ კი აჩერებენ კამერაში არა უმეტეს მინუს 90C ტემპერატურაზე არანაკლებ 24 საათის განმავლობაში;

ნახე წინა ვერსია

გ) გაყინვით გაუვნებლებულ ხორცს გზავნიან ფარშიან, მათ შორის, ლივერულ ძეხვეულ ნაწარმში, ან ფარშიან კონსერვებში გადასამუშავებლად;

დ) ხორცის გასაუვნებლებლად დამარილებით მას ჩეხავენ არა უმეტეს 2,5 კგ მასის ნაჭრებად, ჩააზელენ ან აყრიან მას ნატრიუმის ქლორიდს (სუფრის მარილს) გაანგარიშებით 10% მარილი ხორცის მასასთან შეფარდებით, შემდეგ დაასხამენ ნატრიუმის ქლორიდის ხსნარს კონცენტრაციით არანაკლებ 24%-ისა და აჩერებენ 20 დღე-ღამეს.

6. ხორცის გადამუშავება მოხარშულ ძეხვებად, ხორცის პურებად და კონსერვებად იმ შემთხვევებში, რომლებიც მითითებულია წინამდებარე წესებში, დასაშვებია იმ საწარმოებში, რომელთაც გააჩნიათ საძეხვე და საკონსერვო საამქროები, სადაც ხორცი გადამუშავდება ვეტერინარულ-სანიტარიული მოთხოვნების შესაბამისად შესაბამისი სამსახურის კონტროლის ქვეშ. ტანხორცის დამუშავების შედეგად მიღებულ არასასურსათო ანარჩენებს საწარმოდან უშვებენ მხოლოდ 3 საათის განმავლობაში ხარშვის შემდეგ ან გზავნიან მშრალი ცხოველური საკვების მოსამზადებლად.

7. ძეხვს ხარშავენ 88-900C ტემპერატურაზე ბატონის შიგნით არანაკლებ 750C ტემპერატურის მიღწევამდე.

8. ხორცის გადამუშავებისას ხორცის პურებად ამ უკანასკნელის მასა არ უნდა აღემატებოდეს 2,5 კგ-ს. პურს აცხოვენ არანაკლებ 1200C ტემპერატურაზე 2-2,5 საათის განმავლობაში. ცხობის პროცესის დასასრულს ტემპერატურა ნაწარმის შიგნით უნდა იყოს არანაკლებ 850C.

9. მოხარშულ-შებოლილი მკერდისა და ზურგიელის მომზადებისას პროდუქტს ხარშავენ 89-900C ტემპერატურაზე: მკერდს არანაკლებ 1 სთ და 35 წუთის განმავლობაში ზურგიელს 1 სთ და 50 წუთის განმავლობაში. ნაწარმის სისქეში ტემპერატურა უნდა ავიდეს 800C-მდე.

10. კონსერვების სტერილიზაციას ატარებენ მოქმედი ტექნოლოგიური ინსტრუქციებით დადგენილი რეჟიმების დაცვით.

11. ბოცვრისა და ნუტრიის ტანხორცებს ხარშავენ 1000C ტემპერატურაზე არანაკლებ 1 საათის განმავლობაში.

12. ფრინველის ხორცის გაუვნებლების წესი:

ა) მსხვილ (დიდ) ტანხორცებს ჭრიან ნახევრებად ან მეოთხედებად და აუვნებლებენ ქვემოთ მითითებული ერთ-ერთი მეთოდით;

ბ) მოხარშვა. ხარშავენ სახურავიან ქვაბებში მდულარე წყალში (100C-ზე) მათი მთლიანი ჩამირვითა და ექსპოზიციით:

ბ.ა) 40 წუთი წიწილების, იხვის ჭუჭყლების, ინდაურის, ბატის, ციცრის ჭუჭყებისა და მწყერებისათვის;

ბ.ბ) 60 წუთი ქათმის, იხვისა და ციცარისთვის;

ბ.გ) 90 წუთი ბატისა და ინდაურისათვის;

ბ.დ) ხარშვის დასრულებისთვის ტემპერატურა მკერდის კუნთების სისქეში უნდა იყოს არანაკლებ 800C;

13. ღია ღუმლებში მოწვა – პროდუქტს ძირავენ ცხიმში და ადულებენ 1200C ტემპერატურაზე შემდეგი ექსპოზიციით:

ა) 40 წუთი – წიწილების, იხვის ჭუჭყლი, ბატის, ინდაურის, ციცრის ჭუჭყებისა და მწყერებისათვის;

ბ) 60 წუთი – ქათმების, იხვებისა და ციცრებისათვის;

ნახე წინა ვერსია

- გ) 90 წუთი – ბატებისა და ინდაურებისათვის;
- დ) მოწვის დასასრულს ტემპერატურა ტანხორცის მკერდის კუნთების სისქეში უნდა იყოს არანაკლებ 900C.
- 14. ფრინველის ხორცის გადამუშავება მოხარშულ ძეხვებად და კონსერვებად.  
ძეხვს ხარშავენ 88-90C ტემპერატურაზე ბატონის შიგნით ტემპერატურის არანაკლებ 75C-ის მიღწევამდე.
- 15. კონსერვებს ამზადებენ მოქმედი ტექნოლოგიური ინსტრუქციების თანახმად.
- 16. ფრინველის, ბოცვრისა და ნუტრიის ტანხორცებს სალმონელოზისა და ტუბერკულოზის დროს ხარშავენ 1000C ტემპერატურაზე 90 წუთის განმავლობაში.
- 17. ხორცისა და ხორცპროდუქტების გასაუვნებლებელი სამუშაოების დასრულების შემდეგ სათავსებს, მოწყობილობებს, ინვენტარსა და სხვა ობიექტებს სანიტარიულად ამუშავებენ მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტების შესაბამისად.

**მუხლი 27. ხორცისა და ხორცის პროდუქტების ლაბორატორიული გამოკვლევა**

1. ცხოველური წარმოშობის პროდუქციის (ხორცი, დაკვლის სხვა პროდუქტები, ხორცის პროდუქტები) ლაბორატორიულ გამოკვლევებს ატარებენ ნორმატიულ დოკუმენტებში მოცემული მეთოდების მიხედვით. მიკრობიოლოგიური გამოკვლევის შედეგების მიღებამდე ხორცს, დაკვლის სხვა პროდუქტებსა და ხორცის პროდუქტებს ინახავენ იზოლირებულ პირობებში არა უმეტეს + 4 ტემპერატურაზე (დაკვლის გაცივებულ პროდუქტები) ან -100-180 ტემპერატურაზე (გაყინული ხორცი).

2. ავადმყოფი ცხოველების დაკვლის პროდუქტების მიკრობიოლოგიური გამოკვლევა:

ა) სავარაუდო დიაგნოზის გათვალისწინებით მიკრობიოლოგიური გამოკვლევებისათვის გზავნიან: ტანხორცის წინა და უკანა კიდურის მომხრელი ან გამშლელი კუნთის ნაწილს. ფასციით დაფარულს, სიგრძით არანაკლებ 8 სანტიმეტრს, ან სხვა კუნთის ნაჭერს ზომით არანაკლებ 8X6X6 სმ; ლიმფურ კვანძებს: მსხვილფეხა პირუტყვისგან – კისრის ზედაპირულს ან საკუთრივ ილლისქვეშა და თემოს გარეგანს, ხოლო ღორისგან – კისრის ზედაპირულ დორ-ზალურს (თავისა და კისრის მიდამოებში პათოლოგოანატომიური ცვლილებების უქონლობის დროს) ან ილლისქვეშა პირველი ნეკნისა და მუხლზედას; ელენთას; თირკმელს; ღვიძლის ნაწილს ღვიძლის ლიმფური კვანძით (ან ლიმფური კვანძის უქონლობისას – ნაღვლის ბუშტის ნაღვლის გარეშე); ქსოვილების სახეცვლილ უბნებს. ღვიძლის, თირკმლისა და ელენთის ნაწილების აღებისას განაჭერის ზედაპირი უნდა მოიწვას ფუფხის წარმოქმნამდე;

ბ) ტანხორცის (ნახევარტანხორცის, მეოთხედების) გამოკვლევისას საანალიზოდ იღებენ კუნთის ნაჭერს, ლიმფურ კვანძებს. წითელ ქარზე ეჭვის შემთხვევაში გამოსაკვლევად გზავნიან აგრეთვე ლულოვან ძვალსაც;

გ) წვრილი ცხოველებისა (ბოცვერი, ნუტრია) და ფრინველის ხორცის გამოკვლევისას ლაბორატორიაში გზავნიან მთლიან ტანხორცს;

დ) დახურულ ტარაში მოთავსებული დამარილებული ხორცის გამოკვლევისას იღებენ ხორცის ნიმუშებსა და ლიმფურ კვანძებს ტარის სხვადასხვა ადგილებიდან, აგრეთვე აუცილებლობის შემთხვევაში – წათხსაც.

ე) წითელ ქარზე ეჭვის შემთხვევაში, გარდა კუნთების, ლიმფური კვანძებისა და შინაგანი ორგანოების ნიმუშებისა, ლაბორატორიაში გზავნიან ლულოვან ძვალს;



ნახე წინა ვერსია

ვ) ლისტერიოზზე მიკრობიოლოგიური გამოკვლევისათვის გზავნიან თავის ტვინს, ღვიძლის ნაწილსა და თირკმელს;

ზ) ჯილეხზე (ციმბირულ წყლულზე), ემკარზე, ავთვისებიან შემუპებაზე ეჭვის დროს გამოსაკვლევად გზავნიან დაზიანებული ორგანოს ლიმფურ კვანძს ან საექვო ფოკუსის ლოკალიზაციის ადგილიდან ლიმფის შემკრებ ლიმფურ კვანძს, შემუპებულ ქსოვილს, ექსუდატს, ხოლო ღორის ტანხორციდან, გარდა ამისა, ყბისქვეშა (ქვედა ყბის) ლიმფურ კვანძს. ჯილეხზე ეჭვის შემთხვევაში გამოსაკვლევად დამატებით იღებენ ელენთას;

თ) გამოსაკვლევად აღებულ სინჯებს დადგენილი ფორმის თანმხლებ დოკუმენტებთან ერთად გზავნიან ვეტერინარულ ლაბორატორიაში წყალგაუმტარი ტარით დალუქული სახით;

ი) ლაბორატორიული გამოკვლევებით იმ ინფექციური სნეულებების აღმძვრელების დადგენისას, რომელთა დროსაც ცხოველები არ დაიშვებიან დასაკლავად (წინამდებარე წესების მე-5 მუხლი) ტანხორცს ტყავთან ერთად სპობენ, ატარებენ შესაბამისი ინსტრუქციებით გათვალისწინებულ ყველა ღონისძიებებს;

კ) თუ ტანხორცში ან ორგანოებში აღმოჩნდა სალმონელები და ლისტერიები, მაშინ შინაგან ორგანოებს გზავნიან უტილიზაციაში, ხოლო ხორცს გზავნიან მოსახარშად ან ხორცის პურებად ან კონსერვებად გადასამუშავებლად იმ წესით, რომელიც მითითებულია წინამდებარე წესებში;

ლ) თუ კუნთოვან ქსოვილებში ან ლიმფურ კვანძებში აღმოჩნდა ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიები, მაშინ ხორცს გზავნიან მოხარშულ ან მოხარშულ-შებოლილ ძეხვეულ ნაწარმად გადასამუშავებლად იმ წესით, რომელიც მითითებულია წინამდებარე წესებში;

მ) ნაწლავის ჩხირის ჯგუფის ბაქტერიების გამოყოფისას მხოლოდ შინაგანი ორგანოებიდან ამ ორგანოებს გადაამუშავებენ წინამდებარე წესების შესაბამისად, ხოლო ტანხორცს უშვებენ შეუზღუდავად;

ნ) კუნთების ღრმა ფენებში ან ლიმფურ კვანძებში კოკების ჯგუფის ბაქტერიების ან პროტეუსის აღმოჩენისას, მაგრამ კარგი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების დროს, ხორცს გზავნიან მოსახარშად ან ხორცის პურებად გადასამუშავებლად იმ წესით, როგორც მითითებულია წინამდებარე წესებში;

ო) ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებისას, რომლებიც მიუთითებენ ხორცის, დაკვლის სხვა პროდუქტებისა და ხორცპროდუქტების ლპობით გახრწნაზე, ან მათი უჩვეულო სუნის დროს, რომელიც არ ქრება მოხარშვის სინჯით, მათ გზავნიან ტექნიკურ უტილიზაციაში ან სპობენ.

3. ხორცის სიახლის ორგანოლეპტიკური, მიკროსკოპიული და ფიზიკო-ქიმიური გამოკვლევები:

ა) ხორცის სიახლის განსაზღვრისას მას უტარებენ კომპლექსურ გამოკვლევას მოქმედი ნორმატიული დოკუმენტებით გათვალისწინებული მეთოდებით;

ბ) ხორცი ითვლება ახლად, თუ:

ა) ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები (გარეგანი შესახედაობა, ფერი, კონსისტენცია, სუნი) და მოხარშვის სინჯი (ბულიონის გამჭვირვალობა და არომატი) შეესაბამება ახალ ხორცს;

ნახე წინა ვერსია

ბ) ნაცხებანაბეჭდებში არ აღმოჩნდა მიკროფლორა ან პრეპარატის მხედველობის არეში მოჩანს ერთეული კოკები და ჩხირისებური ბაქტერიები (10 მიკრობულ სხეულამდე) და არ არის ქსოვილების დაშლის ნიშნები;

გ) ბულიონში გოგირდმჟავა სპილენძის ხსნარის დამატებისას იგი რჩება გამჭირვალე; აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობა სინჯის 1 გრამში არის 4 მგ-მდე (ბოცერის ხორცში – 2,25 მგ-მდე KOH, ხოლო ფრინველის ხორცში – 4,5 მგ-მდე KOH ); ბოცერისა და ფრინველის ხორცის ამიაკსა და ამონიუმის მარილებზე გამოკვლევისას გამონაწერი იძენს მომწვანო-ყვითელ ფერს, რჩება გამჭირვალე და ოდნავ იმღვრევა; ფრინველის ხორცში (გარდა წყალმცურავისა და წიწილისა) პეროქსიდაზის განსაზღვრისას გამონაწერი იძენს მოლურჯო-მწვანე ფერს, რომელიც 1-2 წუთის განმავლობაში გადადის მურა-ყავისფერში.

4. ხორცს თვლიან სიახლეზე საექვოდ, თუ:

ა) შეიმჩნეულია უმნიშვნელო ორგანოლეპტიკური ცვლილებები: მისი ზედაპირი დანესტიანებული, ოდნავ წებოვანი, გამუქებულია, კუნთები განაჭერზე ოდნავ წებოვანია და მუქი – წითელი ფერის, ხოლო გაღობილ ხორცში განაჭერის ზედაპირიდან ჩამოედინება ოდნავ შემღვრეული ხორცის წვენი, ხორცის სუნი ოდნავ მომჟავოა და წააგავს შმორისას; ბულიონი გამჭირვალეა ან მღვრიე ძველი ხორცის სუსტი სუნით;

ბ) ნაცხებანაბეჭდებში ნახულობენ არაუმეტეს 30 მიკროორგანიზმს (საშუალო რიცხვი), აგრეთვე ქსოვილების დაშლის კვალს;

გ) ბულიონში გოგირდმჟავა სპილენძის ხსნარის დამატებისას აღინიშნება ბულიონის შემღვრევა, ხოლო გაყინული ხორცის ბულიონში – ინტენსიური შემღვრევა ფიფქების წარმოქმნით; აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობა 1 გრამ პროდუქტში არის 4-დან 9-მგ-მდე KOH (ბოცერის ხორცში-2,25-დან 9-მგ-მდე KOH), ბოცერისა და ფრინველის ხორცის გამოკვლევისას ამიაკსა და ამონიუმის მარილებზე გამონაწერი იძენს ინტენსიურ ყვითელ ფერს, შეიმჩნევა ინტენსიური შემღვრევა, ხოლო გაყინული ხორცისათვის – ნალექის წარმოქმნა;

დ) სიახლეზე საექვო ხორცს დამუშავების შემდეგ (გასუფთავება, მათ შორის წყლის გამოყენებით, შეცვლილი უბნების მოცილებითა და უტილიზაციით) იყენებენ მოხარშული ძეხვებისათვის ან ხარშავენ წინამდებარე წესების 27-ე მუხლის თანახმად.

5. ხორცი ითვლება ძველად (გაფუჭებულად), თუ:

ა) მისი ზედაპირი დაფარულია ლორწოთი ან ობით, კუნთები განაჭერზე სველია, წებოვანი, წითელი-ყავისფერი, ხოლო გაღობილ ხორცში ზედაპირიდან ჩამოედინება მღვრიე ხორცის წვენი; ხორცს აქვს ლპობის სუნი, ბულიონი მღვრიეა, შეიცავს დიდი რაოდენობით ფიფქს და აქვს მკვეთრი არასასიამოვნო სუნი;

ბ) ნაცხებანაბეჭდის მხედველობის არეში ნახულობენ 30-ზე მეტ მიკროორგანიზმს, შეიმჩნევა ქსოვილების მნიშვნელოვანი დაშლა;

გ) ბულიონში გოგირდმჟავა სპილენძის ხსნარის დამატებისას შეიმჩნევა ჟელესნაირი ნალექის წარმოქმნა, ხოლო გაღობილი ხორცის ბულიონში – მსხვილი ფიფქები; აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობა 1 გრამ პროდუქტში 9 მგ KOH -ზე მეტია (მიუხედავად ხორცის სახეობისა), ბოცერისა და ფრინველის ხორცის ამიაკსა და ამონიუმის მარილებზე გამოკვლევისას გამონაწერი იძენს ყვითელ-ნარინჯის ან ნარინჯის ფერს, შეიმჩნევა მსხვილი ფიფქების სწრაფი წარმოქმნა ნალექში გამოყოფით. ფრინველის ხორცში (გარდა წყალმცურავისა და წიწილისა) პეროქსიდაზის

ნახე წინა ვერსია

განსაზღვრისას გამონაწერი ან არ იძენს ლურჯ-მწვანე ფერს, ან ჩნდება მურა-ყავისფერი შეფერვა;

დ) ძველ ხორცს გზავნიან უტილიზაციაში.

6. ხორცის სიახლის შეფასებაში უთანხმოების შემთხვევაში მას უტარებენ ჰისტოლოგიურ გამოკვლევას ნორმატიული დოკუმენტების თანახმად.

7. ჯანმრთელი ცხოველებისგან მიღებული ხორცის ნედლეულისა და მისგან დამზადებული ხორცის პროდუქტების ლაბორატორიული გამოკვლევები:

ა) ხორცისა და ხორცპროდუქტების გამოკვლევა ტარდება ვეტერინარულ და სხვა აკრედიტებულ და ატესტირებულ ლაბორატორიებში;

ბ) პერიოდულობა, სინჯების აღების წესი, მათი გამოკვლევის მეთოდები და პროდუქციის შეფასების წესი გამოკვლევების შედეგების მიხედვით მოცემულია მოქმედ ნორმატიულ დოკუმენტებში: სახსტანდარტებში, ვეტერინარულ ნორმებსა და წესებში, სანიტარიულ წესებსა და ნორმებში, ტექნიკურ პირობებში, ინსტრუქციებში.

**მუხლი 28. ჯანმრთელი ცხოველების სხეულის ტემპერატურის, პულსისა და სუნთქვის მაჩვენებლები**

№	ცხოველის სახეობა	სხეულის პერატურა	ტემ-	რაოდენობა წუთში	
				პულსი	სუნთქვა
	მსხვილფეხა პირუტყვი	37,5 – 39,5		50 – 80	10 – 30
	ცხვარი, თხა	38,0 – 40,0		70 – 80	15 – 30
	ცხენი	37,5 – 38,5		24 – 42	8 – 16
	ლორი	38,0 – 40,0		60 – 90	15 – 20
	ვირი, ჯორი	37,5 – 38,5		24 – 40	8 – 17
	კამეჩი, იაკი	37,5 – 39,0		50 – 75	10 – 28
	ირემი	37,5 – 38,5		36 – 48	8 – 16
	აქლემი	36,0 – 38,0		32 – 52	5 – 12
	ბოცვერი	38,5 – 39,5		120 – 140	50 – 60
	ფრინველი	40,0 – 42,0		150 – 200	15 – 30

**მუხლი 29. ხორცის ფიზიკურ-ქიმიური გამოკვლევის მეთოდები**

1. რეაქცია გოგირდმჟავა სპილენძით

ა) კონუსისებურ კოლბაში ათავსებენ 20 გ ფარშს, უმატებენ 60 მლ გამოხდილ წყალს და გულმოდგინედ ურევენ. კოლბას აფარებენ მინას და აცხელებენ 10 წუთის განმავლობაში მდულარე წყლის აბაზანაში. შემდეგ ცხელ ბულიონს ფილტრავენ 0,5 სმ სისქის მკვრივ ბამბის ფენაში გატარებით ცივწყლიან ჭიქაში მოთავსებულ სინჯარაში. თუ ფილტრში რჩება ცილის ფიფქები, მას ხელმეორედ ფილტრავენ ქალაღის ფილტრში;

ბ) ფილტრაციის შემდეგ 2 მლ გაფილტრულ ბულიონს ასხამენ სინჯარაში და უმატებენ 3 წვეთ გოგირდმჟავა სპილენძის 5%-იან ხსნარს, ანჯღრევენ 2-3-ჯერ და აჩერებენ 5 წუთს.

გ) ძველი ხორცის ბულიონი ხასიათდება ფიფქების წარმოქმნით ან ლურჯ-ცისფერი ან მომწვანო ფერის ჟელესნაირი შენადედის გამოყოფით.

2. აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების რაოდენობის განსაზღვრა:



ნახე წინა ვერსია

ა) ანალიზს ატარებენ წყლის ორთქლით გამოსახდელ ხელსაწყოზე. ხორცის ფარშს მასით  $25 \pm 0,01$  გ ათავსებენ მრგვალძირიან კოლბაში, იქვე ასხამენ 150 მლ გოგირდმჟავას 2%-იან ხსნარს. კოლბის შიგთავსს ურევენ და კოლბას ხურავენ საცობით. მაცივრის ქვეშ დგამენ 250 მლ ტევადობის კონუსისებურ კოლბას, რომელზეც აღნიშნავენ 200 მლ მოცულობას. ბრტყელძირიან კოლბაში გამოხდით წყალს აცხელებენ ადუღებამდე და ორთქლით გადენიან აქროლად ცხიმოვან მჟავებს მანამდე, სანამ კონუსისებურ კოლბაში არ მოგროვდება 200 მლ გამონახადი. გამოხდის დროს ხორციან კოლბას აცხელებენ. გამონახადის მთლიანი მოცულობის დატიტრებას ატარებენ კალიუმის ჰიდროჟანგის (ან ნატრიუმის ჰიდროჟანგის) 0,1 N ხსნარით კოლბაში ინდიკატორის (ფენოლფტალეინის) თანდასწრებით მყარი ჟოლოს შეფერვის წარმოშობამდე;

ბ) იმავე პირობებში პარალელურად ატარებენ საკონტროლო ანალიზს რეაქტივით უხორცოდ, გამონახადის ტიტრაციაზე ტუტის დანახარჯის განსაზღვრისათვის;

გ) აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების რაოდენობას 100 გ ხორცში კალიუმის ჰიდროჟანგის მილიგრამებში გამოხატვით ანგარიშობენ ფორმულით, სადაც: ც – კალიუმის ჰიდროჟანგის /ან ნატრიუმის ჰიდროჟანგის/ 0,1 N ხსნარის რაოდენობაა, რომელიც დაიხარჯა 200 მლ გამონახადის დასატიტრად ხორციდან, მლ; ც2 – კალიუმის ჰიდროჟანგის /ან ნატრიუმის ჰიდროჟანგის/ 0,1 N ხსნარის რაოდენობა, რომელიც დაიხარჯა 200 მლ საკონტროლო ანალიზის გამონახადის დასატიტრად, მლ; K – კალიუმის ჰიდროჟანგის / ან ნატრიუმის ჰიდროჟანგის / 0,1N ხსნარის შესწორება ტიტრზე; 5,61 – კალიუმის ჰიდროჟანგის რაოდენობა, რომელსაც შეიცავს 1 მლ 0,1N ხსნარი, მგ, m – სინჯის მასა, გ;

დ) გამოცდის შედეგად იღებენ ორი პარალელური განსაზღვრის საშუალო არითმეტიკულს;

ე) გამოანგარიშებას აწარმოებენ კალიუმის ჰიდროჟანგის არა უმეტესი 0,01 მგ ცდომილებით;

ვ) თუ ხორცში აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობა არის 4-დან 9 მგ-მდე კალიუმის ჰიდროჟანგით, ის მიიჩნევა სიახლეზე საექვოდ ხოლო 9 მგ-ზე მეტის დროს – დაძველებულად;

ზ) ხორცი მიიჩნევა ახლად, თუ მასში აქროლადი ცხიმოვანი მჟავების შემცველობა არის 4 მგ-მდე კალიუმის ჰიდროჟანგით.

3. რეაქცია პეროქსიდაზაზე:

ა) სინჯარაში ასხამენ 2 მლ გამონაწურს, მომზადებულს ხორცის ფარშიდან გამოხდით წყალზე 1 : 4 შეფარდებით, უმატებენ 5 წვეთ ბენზიდინის 0,2%-იან სპირტიან ხსნარს, სინჯარის შიგთავსს ანჯღრევენ, რის შემდეგაც უმატებენ ორ წვეთ წყალბადის ზეჟანგის 1%-იან ხსნარს;

ბ) ხორცი მიიჩნევა ახლად, თუ გამონაწური ღებულობს მოლურჯო-მწვანე ფერს, რომელიც 1-2 წუთის განმავლობაში გადადის მურა-ყავისფერში (დადებითი რეაქცია);

გ) ხორცი მიიჩნევა ძველად, თუ გამონაწური არ ღებულობს სპეციფიკურ მოლურჯო-მწვანე ფერს ან მაშინვე ჩნდება მურა-ყავისფერი (უარყოფითი რეაქცია) შეფერილობა.

4. ხორცის PH-ის განსაზღვრა:

ა) ხორცის PH-ს განსაზღვრავენ პოტენციომეტრით (PH – მეტრით) წყლიან გამონაწურში 1 : 10 შეფარდებით. ნარევის აყენებენ 30 წუთის განმავლობაში პერიოდული შენჯღრევით და ფილტრავენ ქაღალდის ფილტრზე.

[ნახე წინა ვერსია](#)

### **მუხლი 30. გადამდნარი ცხიმების გამოკვლევის მეთოდები**

1. გამჭვირვალობისა და ფერის განსაზღვრა – უფერული მინის მშრალ სინჯარაში ათავსებენ ცხიმს, ადნობენ წყლის აბაზანაზე და განსაზღვრავენ გამჭვირვალობას. შემდეგ აცივებენ 15-200C ტემპერატურამდე, განსაზღვრავენ ფერს და ელფერს არეკლილ დღის შუქზე.

2. სუნის განსაზღვრა – ცხიმს წაუსვამენ თხელი ფენით მინის ფირფიტაზე (სასაგნე მინა) და განსაზღვრავენ სუნს.

3. ცხიმის კონსისტენციის განსაზღვრა – ხდება ოთახის ტემპერატურაზე ცხიმზე შპადელის დაწვეთებით.

4. გარდატეხის კოეფიციენტის განსაზღვრა – ხდება უნივერსალური რეფრაქტომეტრის დახმარებით 400C ტემპერატურაზე ხელსაწყოზე დართული ინსტრუქციის თანახმად.

5. ზეჟანგების განსაზღვრა – სინჯარაში ათავსებენ დაახლოებით 5 გ გაღობილ ცხიმს, შემდეგ უმატებენ თანმიმდევრობით 2-3 წვეთ ახალი სისხლის 5%-იან წყალხსნარს, 5-8 წვეთ გვოიაკის ფისის 5%-იან სპირტიან ხსნარს და 5 მლ თბილ წყალს. სინჯარას ანჯღრევენ და განსაზღვრავენ შიგთავსის ფერს. ცხიმში ზეჟანგების არსებობის დროს ნარევი შეიფერება ინტენსიურ ცისფრად.

6. ზეჟანგის რიცხვის განსაზღვრა – კოლბაში ათავსებენ 1-2 გ ცხიმს (0.01 გ-მდე სიზუსტით). ცხიმს ადნობენ წლის აბაზანაზე, ხსნიან ნარევაში, რომელიც შედგება 7,5 მლ ყინულოვანი ძმრის მჯავისა და 5 მლ ქლოროფორმისაგან. მიღებულ ხსნარს უმატებენ 1 მლ ახალმომზადებულ იოდოვანი კალიუმის ნაჯერ წყლიან ხსნარს. კოლბას უკეთებენ საცობს და ანჯღრევენ 5 წუთს. უმატებენ 60 მლ წყალს, ასხამენ აგრეთვე 1 მლ სახამებლის 1%-იან ხსნარს, რის შემდეგაც ხსნარი იძენს ლურჯ ფერს. შემდეგ აწარმოებენ დატიტვრას ჰიპოსულფატის 0.01 N ხსნარით ლურჯი შეფერვის გაქრობამდე. საკონტროლო ცდისათვის იღებენ რეაქტივების იგივე რაოდენობას, მაგრამ უცხიმოდ.

7. ზეჟანგის რიცხვს ანგარიშობენ ფორმულით:

$$X = \frac{(a - b) \cdot 0,00127 \cdot 100}{M}$$

სადაც: a – 0,01 N ჰიპოსულფიტის რაოდენობაა, დახარჯული ცხიმის ხსნარის დასატიტრად (მლ) b ; – იგივე საკონტროლო ცდაზე; 0,00127 – იოდის რაოდენობა, რომელსაც აკავშირებს 1 მლ ჰიპოსულფიტის 0,01 N ხსნარი; M – ცხიმის წონა (გ).

8. რეაქცია ნეიტრალური წითლით – 1 გრამამდე მასის ცხიმის სინჯს ათავსებენ საათის მინაზე და უმატებენ 1 მლ ნეიტრალური წითლის 0,1%-იან ხსნარს, რის შემდეგაც გულმოდგინედ ურევენ. საღებავს ღვრიან და ერთდროულად რეცხავენ წყლით, შემდეგ საზღვრავენ ცხიმის ფერს. ახალ ცხიმი ყვითელია ან მოყვითალო – ყავისფერი, სიახლეზე საეჭვო – მოყავისფრო – ვარდისფერი, ძველი მოვარდისფრო – წითელი.

**შენიშვნა:** რეაქცია უფრო მეტად გამოიყენება ადვილდნობად ცხიმებზე.

9. ალდეჰიდების განსაზღვრა:

ა) რეაქცია ფლოროგლუცინით აცეტონში – სინჯარაში ათავსებენ 3-5 გ ცხიმს, ცხიმს ადნობენ, უმატებენ ასეთივე მოცულობის ფლოროგლუცინის ხსნარს აცეტონში და

ნახე წინა ვერსია

2-3 წვეთ კონცენტრულ გოგირდმჟავას. სინჯარას ანჯღრევენ, ალდეჰიდების არსებობისას ჩნდება მოალუბლისფრო – წითელი შეფერვა.

ბ) რეაქცია რეზორცინით ბენზოლში – სინჯარაში ათავსებენ 3-5 გ ცხიმს, ცხიმს ადნობენ, უმატებენ ასეთივე მოცულობის კონცენტრულ მარილმჟავას და ასეთივე რაოდენობის რეზორცინის ნაჯერ ხსნარს ბენზოლში. ალდეჰიდების არსებობისას შიგთავსი ღებულობს წითელ-იისფერ შეფერვას ან ცხიმთან სითხეების საზღვარზე ჩნდება ასეთივე ფერის რგოლი.

10. მჟავიანობის რიცხვის განსაზღვრა – კოლბაში ან ქიმიურ ჭიქაში წონიან 2 გ-მდე ცხიმს (0,01 გ სიზუსტით), დგამენ მას წყლის აბაზანაზე და მასში ასხამენ 20 მლ სპირტ-ეთერის ნეიტრალურ ნარევს 1 : 2 შეფარდებით. მიღებულ ხსნარს უმატებენ 3-5 წვეთ ფენოლფტალეინის 1%-იან სპირტიან ხსნარს, რის შემდეგ მას სწრაფად ტიტრავენ 0,1 N მწვავე კალიუმით ერთი წუთის განმავლობაში არაქრობადი ვარდის შეფერვის წარმოშობამდე. გაანგარიშებას აწარმოებენ ფორმულით:

$$X = \frac{a - 5,61}{M}$$

სადაც X – მჟავიანობის რიცხვია; a – ტიტრაციაზე დახარჯული 0,1 N მწვავე კალიუმის რაოდენობა, 5,61 – მწვავე კალიუმის მგ რაოდენობა, რომელსაც შეიცავს 1 მლ 0,1 N ხსნარი, M – ცხიმის წონა (გ).

**შენიშვნა:** სპირტ-ეთერის ნარევს წინასწარ ანეიტრალევენ, მას უმატებენ რამდენიმე წვეთ ფენოლფტალეინის 1%-იან ხსნარს და ტიტრავენ 0,1 N მწვავე კალიუმით ან ნატრიუმით სუსტი ვარდისფრის წარმოქმნამდე.

11. მინარევების განსაზღვრა – სინჯარაში ასხამენ 3-4 მლ გამოსაცდელ გაღობილ ცხიმს და ათავსებენ მას მაცივარში 2-60C ტემპერატურაზე 3-4 წუთის განმავლობაში. გამყარების სხვადასხვა ტემპერატურის შედეგად ხდება ცხიმის გაყოფა სახეების მიხედვით.

**მუხლი 31. სასოფლო-სამეურნეო და გარეული ცხოველების ცხიმების ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები**

1. მაჩვის კეთილხარისხიანი ცხიმი ღია ყვითელი ფერისაა, აქვს სპეციფიკური სუნით. გაღობილი სახით გამჭვირვალეა. მისი დნობის ტემპერატურაა 21-230C, გამყარებისა 8-100C, რეფრაქციის კოეფიციენტი 400C ტემპერატურაზე 1,4562-1,4564 ფარგლებშია, ხვედრითი მასა 0,903, მჟავიანობის რიცხვი არა უმეტეს 1,5, ხოლო ზეჟანგის რიცხვი 0,11. რეაქციები ალდეჰიდებსა და ზეჟანგებზე უარყოფითია.

2. ზაზუნას კეთილხარისხიანი ცხიმი ღია ყვითელი ფერისაა, სპეციფიკური სუნით, ოთახის ტემპერატურაზე თხევადია, გამჭვირვალე. მისი დნობის ტემპერატურაა 13-160C, გამყარებისა – 80C, რეფრაქციის კოეფიციენტი 400C-ზე – 1,467-1,468, ხვედრითი მასა 0,901, მჟავიანობის რიცხვი არა უმეტესი 0,91-სა, ზეჟანგის რიცხვი – არა უმეტეს 0,05. რეაქცია ალდეჰიდებსა და ზეჟანგებზე უარყოფითია.

3. მაჩვის და ზაზუნას არაკეთილხარისხიანი ცხიმები მღვრია გამოხატული მძაღე სუნით. ზეჟანგის რიცხვი ზაზუნას ცხიმისათვის 0,06-ია, მაჩვის ცხიმისათვის – 0,12.



ნახე წინა ვერსია

რეაქცია ზეჟანგებისა და ალდეჰიდების არსებობაზე დადებითია. რეაქცია ნეიტრალური წითლით მაჩვის ცხიმში იძლევა მოყვითალო-ყავისფერს, ხოლო ზაზუნას ცხიმში – მოყავისფრო-ვარდისფერს. მჟავიანობის რიცხვი მაჩვის ცხიმისა 1,6-ზე, ხოლო ზაზუნასა 1,0-ზე მეტია. არაკეთილხარის-ხიან ცხიმს გზავნიან უტილიზაციაში.

4. ძროხის კეთილხარისხიან ცხიმს აქვს მაგარი კონსისტენცია, ღია-ყვითელი ან ყვითელი ფერი, სპეციფიკური სუნით, გაღებულ სახით გამჭვირვალეა, მისი დნობის ტემპერატურა 42-450C, გამყარებისა 27-350C, გარდატეხის მაჩვენებელი 400C-ზე 1,4540-1,4583. ხვედრითი მასა 0,923-0,933, მჟავიანობის რიცხვი 1,2-3,5, ზეჟანგის რიცხვი არა უმეტესი 0,05-სა.

5. ცხვრის კეთილხარისხიანი ცხიმი მაგარი კონსისტენციისაა, თეთრი ან სუსტიყვითელი ფერის. სუნი და გემო სპეციფიკური აქვს, გაღებულ სახით გამჭვირვალეა, მისი ხვედრითი მასაა 0,932-0,961. დნობის ტემპერატურა 44-450C, გამყარებისა 32-400C, გარდატეხის მაჩვენებელი 400C-ზე 1,4566-1,4583. მჟავიანობის რიცხვი 3,5-მდე, ზეჟანგის რიცხვი არა უმეტეს 0,06-სა.

6. ღორის კეთილხარისხიანი ცხიმის კონსისტენცია მალამოსნაირია, ფერი თეთრი ან მოყვითალო ელფერით, სუნი და გემო – სპეციფიკური. გაღებულ სახით გამჭვირვალეა. მისი ხვედრითი მასა 0,931-0,938, დნობის ტემპერატურა 30-400C, გამყარებისა 26-300C. გარდატეხის მაჩვენებელი 400C-ზე 1,4536. მჟავიანობის რიცხვი – არა უმეტეს 3,0, ზეჟანგის რიცხვი – არა უმეტესი 0,06.

7. ძროხის, ცხვრის და ღორის სიახლეზე საექვო ცხიმებს აქვს მომუქო რუხი ფერი, ზოგჯერ მოყავისფრო ელფერით, სუნი – შმორის, მძალე ან სტეარინისნაირი, გემო მძაფრი მომძალო. გაღებულ სახით მღვრიეა, ცხიმის ზედაპირი სველია და წებოვანი, მჟავიანობის რიცხვი 3,5-ზე მეტია, ზეჟანგის რიცხვი 0,07-0,1, რეაქციები ზეჟანგებისა და ალდეჰიდების არსებობაზე დადებითია, ისევე როგორც ღორის ცხიმისა ნეიტრალურ წითელთან. სიახლეზე საექვო ცხიმები ექვემდებარება გადადნობას და შემდგომ გამოკვლევას.

8. ძროხის, ცხვრის და ღორის გაფუჭებული ცხიმები მუქრუხი ფერისაა, ზოგჯერ ყავისფერი ელფერით, სუნი აქვს გამოხატული შმორის ან სიმძალის. ცხიმის ზედაპირი წებოვანია, გაღებულ სახით ცხიმი მღვრიეა. რეაქციები ზეჟანგებისა და ალდეჰიდების არსებობაზე, ხოლო ღორის ცხიმში აგრეთვე ნეიტრალური წითლით – დადებითია. მჟავიანობის რიცხვი 5,0-ზე მეტია, ზეჟანგის რიცხვი 0,1-ზე მეტი.

### **მუხლი 32. ხორცის გამოკვლევა ტრიქინელოზზე**

1. ხორცის გამოკვლევა ტრიქინელოზზე ცნობილია ტრიქინელოსკოპიის სახელწოდებით. არსებობს ტრიქინელოსკოპიის ორი ძირითადი მეთოდი: კომპრესორული ტრიქინელოსკოპია და ტრიქინელოსკოპია ხელოვნური კუჭის წვენის გამოყენებით.

2. ტრიქინელოზზე გამოკვლევას ექვემდებარება ღორის (გარდა 3 კვირამდე ასაკის გოჭისა), ტახის, მაჩვის, დათვის, ნუტრიის, აგრეთვე ტრიქინელოზის ამთვისებელი და საკვებად გამოსაყენებელი სხვა ყველაფრის მჭამელი და ხორცის მჭამელი ცხოველების ხორცი. დაკლული ცხოველის თითოეული ტანხორცის დიაფრაგმის ფეხებიდან (ხერხემალთან კუნთოვანი ქსოვილის მყესში გადასვლის საზღვარზე) გამოსაკვლევად იღებენ სინჯებს (თითოეულს დაახლოებით 60 გრამამდე). დიაფრაგმის ფეხების უქონლობისას სინჯები შეიძლება ავიღოთ ნეკნებთან მდებარე, ნეკნებს შორის მდებარე

ნახე წინა ვერსია

ან კისრის კუნთებიდან; საჭიროების შემთხვევაში სინჯებად შეიძლება ავიღოთ აგრეთვე გარეთა საღებო კუნთის ან ენის ნაჭრები. რამდენიმე ცხოველის ხორცის სინჯების ერთდროული აღებისას აუცილებელია ტანხორცისა და სინჯების დანომვრა ერთი და იმავე რიცხვით.

3. კომპრესორული ტრიქინელოსკოპია:

ა) კომპრესორული ტრიქინელოსკოპიის ჩასატარებლად საჭიროა ლაბორატორიას ჰქონდეს ტრიქინელოსკოპი ან ჩვეულებრივი მიკროსკოპი მცირე (50-70-ჯერ) გადიდებით. გამოკვლევისას გამოიყენება ტრიქინელოსკოპის ან მიკროსკოპის ობიექტივი 6-8-ჯერ გადიდებით. ამ მიზნით გამოიყენება აგრეთვე ტრიქინელოსკოპი КИТ-1 პროექციული კამერით და პროექციული ტრიქინელოსკოპი ТМII. პროექციული კამერა და პროექციული ტრიქინელოსკოპი საშუალებას იძლევა უფრო სწრაფად გამოვიკვლიოთ სინჯები. მაგრამ ვინაიდან ეკრანიანი ხელსაწყოები ზოგჯერ არ იძლევა მკაფიო სურათს და ნაკლებად საიმედოა დაკონსერვებული ხორცის გამოკვლევისათვის, ამიტომ საექვო შემთხვევაში, დიაგნოზის დაზუსტებისათვის უნდა გვექონდეს აგრეთვე ტრიქინელოსკოპი ან მიკროსკოპი. გამოკვლევებისათვის აუცილებელია ასევე კომპრესორიუმი (სარკის ორი მინა, ერთმანეთზე მორგებული მომჭერი ხრახნებით), მოღუნული მაკრატელი (კუპერის, თვალის), წვეტიანი პინცეტი და გამოკვლევის მეთოდებში დასახელებული რეაქტივები;

ბ) გამოკვლევისათვის კომპრესორიუმის ქვედა მინას ათავსებენ სამუშაო მაგიდის ნაპირზე. ხორცის თითოეული სინჯი ჯერ უნდა დაისეროს მაკრატლით კუნთის ბოჭკოების გასწვრივი მიმართულებით და სხვადასხვა ადგილებიდან დამზადდეს სულ ცოტა 12 ანათალი, ერთი ცხოველის ხორცის ორივე სინჯიდან კი – 24 ანათალი. ანათლების ზომა უნდა იყოს სიგრძით 10-15 მმ, ხოლო სისქით 1,5 მმ. კომპრესორიუმის სასაგნე მინის თითოეულ რიგზე ნაპირის უჯრებში ალაგებენ თორმეტთორმეტ ანათალს, აფარებენ ზედა მინას და ხრახნების მოჭერით აბრტყელებენ ისე, რომ მათ ქვეშ იკითხებოდეს გაზეთის შრიფტი. ტრიქინელოსკოპია იწყება განაპირა ანათლებიდან თანამიმდევრობით ისე, რომ მიკროსკოპის მხედველობის არის რეგულირებით და კომპრესორიუმის მოძრაობით კუნთის ბოჭკოების მიმართულებით დათვა-ლიერდეს ყველა ანათალი. პროექციულ კამერაზე მუშაობის დროს ყურადღება უნდა მიექცეს ეკრანის სიმკვეთრეს, რათა მკაფიოდ მოჩანდეს კუნთის ბოჭკოები, ბუნდოვან ეკრანზე ტრიქინელა არ გამოჩნდება და შეიძლება ტრიქინელოზიანი ხორცი გაგვეპაროს, რაც დაუშვებელია;

გ) პროექციულ კამერასთან შედარებით უკეთეს გამოსახულებას იძლევა პროექციული ტრიქინელოსკოპი, რომელსაც აყენებენ დაბნელებულ ოთახში და აერთებენ ელექტროქსელში ტრანსფორმატორის საშუალებით. მუშაობის დასაწყისში ამოწმებენ განათების თანაზომიერებას. კომპრესორიუმს ამაგრებენ ტრიქინელოსკოპის მოძრავ ჩარჩოზე. სინათლე ელექტრონათურიდან აირეკლება ჩაღრმავებული სარკით, გაივლის პრიზმაში, კონდესორში და კუნთის ანათალში;

დ) კუნთის ანათლის გამოსახულება მოხვდება სარკეზე და იმისგან გამოისახება ეკრანზე. ჩარჩოს ამოძრავებენ დამაგრებული კომპრესორიუმით წინ, უკან და განივად ისე, რომ ეკრანზე გამოჩნდეს მთელი ანათალი. ეკრანის სიმკვეთრეს არეგულირებენ სპეციალური სახელურის დატრიალებით; განივი მოძრაობით საშუალება გვეძლევა სწრაფად დავათვალიეროთ ყველა ანათალი;

ნახე წინა ვერსია

ე) პროექციული ტრიქინელოსკოპი უფრო მოსახერხებელია ახალი, დაუკონსერვებელი ხორცის გამოკვლევისას. მისი უპირატესობა ის არის, რომ ეკრანზე მოჩანს მთელი ანათალი, თვალი არ იღლება და გამტარუნარიანობა აღწევს საათში 45-60 გამოკვლევას, თუ არ ჩავთვლით კომპრესორიუმის მოსამზადებელ დროს;

ვ) ტრიქინელოსკოპიის დროს ახალი ხორცის ანათალში ტრიქინელას კაფსულას მკაფიოდ შემოხაზული კონტურები აქვს და ავსებულია გამჭირვალე უფერული სითხით, რომელშიც ცურავს სპირალურად დახვეული ტრიქინელა. ტრიქინელას კაფსულა ღორის კუნთოვან ქსოვილში უმეტესად ლიმონის ფორმისაა, ზოგჯერ ოვალური ან მრგვალი ფორმის. მასში მოთავსებულია ერთი ან რამდენიმე ტრიქინელა; გარეული ცხოველების კუნთოვან ქსოვილში კი ტრიქინელას კაფსულა უმეტესად მრგვალი ფორმისაა. მხედველობაში უნდა მივიღოთ ისიც, რომ მიკროსკოპიული გამოკვლევისას კუნთის ბოჭკოებში შეიძლება შეგვხვდეს ახლად შეჭრილი, არაინკაფსულირებული ტრიქინელებიც. დეგენერაციული ცვლილებების დროს შეიძლება აღინიშნოს ტრიქინელას სხვადასხვა ხარისხის ჩაკირვა. ასეთ შემთხვევაში ტრიქინელოსკოპში მოჩანს კაფსულის მარცვლოვანი შემღვრევა ან კირის მუქი მასა. კირის მარილების გასახსნელად კუნთის ანათლებს გაბრტყელების შემდეგ ათავსებენ პეტრის ჯამში ჩასხმულ მარილმჟავას 10%-იან ხსნარში 2-3 საათით, თერმოსტატში 370-ზე 20-30 წუთით გაჩერების შემდეგ გადააქვთ კომპრესორიუმზე და იკვლევენ, რის შედეგადაც შეიძლება აღმოჩენილი იყოს კაფსულაში მოთავსებული ცოცხალი ტრიქინელა ან მისი ნაწილები;

ზ) გაყინული, დამარილებული და შებოლილი ხორცის გამოკვლევისას ამზადებენ უფრო თხელ 1,0-1,5 მმ სისქის ანათლებს, კომპრესორიუმში გაბრტყელების შემდეგ თითოეულ მათგანზე აწვეთებენ 1-2 წვეთ გლიცერინის 50%-იან წყლიან ხსნარს, აფარებენ ზედა მინას ხრახნების მოჭერით და იკვლევენ;

თ) გაყინული ხორციდან აღებულ სინჯებს ტრიქინელოზზე იკვლევენ გაღობის შემდეგ. კომპრესორიუმზე ანათლების გაბრტყელების შემდეგ უკეთესი ხილვადობისათვის რეკომენდირებულია თითოეულ ანათალზე დაეწვეთოს 1-2 წვეთი მარილმჟავას 0,5%-იანი ხსნარი ან მეთილენის ლილის წყლიანი ხსნარი (0,5 მლ მეთილენის ლილის ნაჯერი სპირტიანი ხსნარი, გახსნილი 19 მლ გამოხდილ წყალში); 1-2 წუთის შემდეგ ხელახლა აფარებენ ზედა მინას, ამაგრებენ ხრახნებით და იკვლევენ ჩვეულებრივი წესით. ანათლების მარილმჟავით დამუშავებისას კუნთის ბოჭკოები გამჭირვალე, მორუხო ელფერისა ხდება, ტრიქინელას კაფსულა განიცდის გაკირქვავებას და კარგი მოხაზულობისაა, კაფსულის შიგნით სითხე გამჭირვალდება და მასში მკაფიოდ გამოჩნდება სპირალური ტრიქინელა. ანათლების მეთილენის ლილის ხსნარით დამუშავებისას კუნთის ბოჭკოები შეიღებება ნაზ ცისფრად. პარაზიტი კი არ იღლება და კარგად ჩანს;

ი) ღორის დამარილებული და შებოლილი ხორცის გამოკვლევისას, თუ გამოსაკვლევი მასალა მაგარია (მშრალია) და მაკრატლით ძნელია თხელი ანათლების დამზადება, მას ჭრიან ბასრი დანით (სამართებლით) ან ხორცის ნაჭრებს არბილებენ საათის მინაზე ან პეტრის ჯამში კალიუმის ან ნატრიუმის ტუტის 5%-იანი ხსნარის დამატებით და 450C-მდე გაცხელებით 10 წუთის განმავლობაში; შემდეგ ამზადებენ თხელ ანათლებს, აბრტყელებენ კომპრესორიუმზე, თითოეულ ანათალზე აწვეთებენ გლიცერინის 50%-იან წყლიან ხსნარს, ერთი წუთის დაყოვნების შემდეგ მომჭერებით ამაგრებენ ზედა მინას და იკვლევენ;



ნახე წინა ვერსია

კ) ძეხვის გამოსაკვლევად ამზადებენ თხელ ანათლებს, ამუშავებენ პეტრის ჯამში კალიუმის ან ნატრიუმის ტუტის 10%-იანი ხსნარის დამატებით 0,5-1 საათის განმავლობაში, რის შემდეგაც აწყობენ კომპრესორიუმზე, აბრტყელებენ და იკვლევენ;

ლ) გაყინული, დამარილებული და შებოლილი ხორცის გამოკვლევისას, აგრეთვე კუნთის ჩანართების დაზუსტებისათვის, იყენებენ ასევე ანათლების დამუშავებას იამშჩიკოვის მეთოდით, რაც მდგომარეობს შემდეგში: გაბრტყელების შემდეგ ანათლებს იღებენ პინცეტით და 1-2 წუთით ათავსებენ ერთ-ერთი საღებავის (რივანოლის, კამალას, აკრიქინის, ტრიპაფლავინის ან მალაქიტის მწვანის) 1%-იან ხსნარში (15 გ მეთილენის ლილა გახნილი 100 მლ 80%-იანი ძმრის მქავაში); ანათლებს გულდასმით რეცხავენ ცხელ წყალში (80-90°C), გადააქვთ კომპრესორიუმზე და იკვლევენ. თუ ანათლები მუქად არის შეღებილი, მათ კიდევ რეცხავენ ცხელი წყლით. ასეთი დამუშავების შემდეგ კუნთის ბოჭკოები იღებება ყვითლად, ტრიქინელას კაფსულა – ღიაყვითლად; ხოლო ტრიქინელები – ლურჯად. ზოგჯერ ტრიქინელები არ იღებება, მაგრამ კარგად გამოიყოფიან კუნთოვანი ბოჭკოების ფერად ფონზე;

მ) ღორის კანქვეშა ქონის (შპიკის) ტრიქინელოზზე გამოსაკვლევად სინჯებს იღებენ კუნთოვანი შრეების ადგილებიდან და იკვლევენ ჩვეულებრივი წესით. ხილული კუნთოვანი შრეების უქონლობისას შპიკს ჭრიან სისქეზე და ეძებენ მისი გაშრეების ხაზებს, სადაც ატროფირება განიცადა კუნთოვანმა ქსოვილმა. შპიკის შიგნით ზედაპირზე გაშრეების ხაზებიდან სკალპელით ამოჭრიან ვიწრო 2-3 სმ სიგრძის ქონის ნაჭრებს, საიდანაც ბასრი დანით ან სამართებლით ამზადებენ არა ნაკლებ ხუთ 0,5 მმ-მდე სისქის ანათალს, ათავსებენ 5-8 წუთით ნატრიუმის ან კალიუმის ტუტის 5%-იან ხსნარზე დამზადებულ ფუქსინის 1%-იან ხსნარში, შემდეგ ამოიღებენ, აწყობენ კომპრესორიუმის ქვედა მინაზე, აფარებენ ზედა მინას, ჩვეულებრივზე უფრო სუსტად უჭერენ ხრახებს და იკვლევენ ტრიქინელოსკოპში. შეუღებავი ცხიმოვანი უჯრედების ფონზე მკაფიოდ გამოჩნდებიან ღია წითელ ან მოყვითალო-წითელ ფერად შეღებილი კაფსულიანი ტრიქინელები.

ნ) არსებობს შპიკის ანათლების დამუშავების სხვა ხერხიც. სახელდობრ, ანათლებს ჭყლეტენ სასაგნე მინებს შორის, მოაცილებენ ზედა მინას და თითოეულ ანათალზე აწვეთებენ 1-2 წვეთ მეთილენის ლილის 1%-იან ხსნარს. ანათლებს ხელახლა ჭყლეტენ მინებს შორის და გაზის ან სპირტნათურის ალზე აცხელებენ 10-15 წამს გამჭვირვალობისათვის, რის შემდეგაც იკვლევენ მიკროსკოპში. ამ დროს შემაერთებული ქსოვილი შეიღებება ცისფრად, კუნთის ბოჭკოები – მომწვანო-ცისფრად, რომელთა ფონზე მკაფიოდ გამოჩნდება ტრიქინელა.

4. ტრიქინელოსკოპია ხელოვნური კუჭის წვენიის გამოყენებით:

ა) ხელოვნური კუჭის წვენი წარმოადგენს მარილმქავასა და პეპსინის წყლიან ხსნარს. ხელოვნურ კუჭის წვენში ხორცის ფარშის მოთავსებისას ხდება კუნთოვანი ქსოვილის გადახარშვა, დაშლა; იშლება ტრიქინელას კაფსულაც და უკაფსულო ტრიქინელები გამოიყოფიან ნალექში. მათი აღმოჩენა ხდება ნალექის მიკროსკოპიული გამოკვლევით. ეს მეთოდი უფრო ზუსტია და რეკომენდებულია ვეტერინარულ ლაბორატორიებსა და ხორცკომბინატებში გამოსაყენებლად ტრიქინელოზზე ზუსტი დიაგნოზის დასადგენად. ვეტერინარულ ლაბორატორიებში ამ მიზნით იგზავნება ხორცი იმავე რაოდენობით, როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული;

ბ) არსებობს ხელოვნური კუჭის წვენიის გამოყენებით ტრიქინელოზზე გამოკვლევის რამდენიმე წესი. ლაბორატორიული აღჭურვილობის მიხედვით,

ნახე წინა ვერსია

საჭიროების დროს, კომპრესორული მეთოდის პარალელურად შეიძლება იყოს გამოყენებული ტრიქინელოსკოპია ერთ-ერთი ქვემოთ აღწერილი წესით;

გ) პირველი წესი. ტრიქინელოზზე გამოკვლევის დაწყების წინ ამზადებენ ხელოვნურ კუჭის წვენს და ხორცის ფარშს საკეპ მანქანაში გატარებით. ხელოვნური კუჭის წვენის მისაღებად იღებენ 1000 მლ ფიზიოლოგიურ ხსნარს, აცხელებენ 430C-მდე, მასში ხსნიან 35 გ. სამედიცინო ან ღორის ჰეპსინს და 10 მლ კონცენტრირებულ მარილმჟავას;

დ) 1-5 გ. ხორცის ფარშს კაპრონის პარკით დებენ ბერმანის აპარატის ძაბრში, რომელიც შეერთებულია რეზინის მილით სინჯარასთან, მასში ასხამენ ხელოვნურ კუჭის წვენს 1 : 5-ზე შეფარდებით, ათავსებენ თერმოსტატში 42-430C-ზე 1,5-2 საათის განმავლობაში, დაუღებავ სითხეს გადაღვრიან, ხოლო ნალექი პიპეტით გადააქვთ სასაგნე ან საათის მინაზე და იკვლევენ მიკროსკოპის ქვეშ მცირე გადიდებით. მიკროსკოპის მხედველობის არეში გამოჩნდება უკაფ-სულო სპირალური ტრიქინელები;

ე) მეორე წესი. მზადდება ხორცის ფარში და ხელოვნური კუჭის წვენი მარილმჟავას 1%-იან წყლიან ხსნარში 3 გ პეპსინის დამატებით. 10გ ხორცის ფარშს ათავსებენ 500 მლ მოცულობის კონუსისებურ კოლბაში, უმატებენ 250 მლ ხელოვნურ კუჭის წვენს, უკეთებენ საცობს, გულდასმით ანჯღრევენ და ათავსებენ თერმოსტატში 370C-ზე 5-8 საათით (ამ დროს კოლბას რამდენჯერმე ანჯღრევენ). შემდეგ კოლბის შიგთავსს ჩამოასხამენ ცენტრიფუგის სინჯარებში და ატარებენ ცენტრიფუგაში; სინჯარებიდან სითხეს გადაღვრიან, დარჩენილი ნალექი კი პასტერის პიპეტით გადააქვთ საათის, ან სასაგნე მინაზე და იკვლევენ მიკროსკოპის მცირე გადიდებით, ან ტრიქინელოსკოპით, მიკროსკოპის ან ტრიქინელოსკოპის მხედველობის არეში გამოჩნდებიან უკაფსულო ტრიქინელები;

ვ) დიფერენციული დიაგნოზი – კუნთის ანათლების ტრიქინელოსკოპიის დროს ნორმალურად განვითარებული ინკაფსულირებული ტრიქინელას გამოცნობა ადვილია, მაგრამ ჩაკირული ტრიქინელები შეიძლება კუნთის სხვა ჩანართებში აგვერიოს. ამიტომ საჭიროა ტრიქინელების დიფერენცირება სარკოცისტების, განუვითარებელი ან ჩაკირული ცისტიცერკების (ფინების), კირის კონკრემენტებისა და ჰაერის ბუშტებისაგან;

ზ) ღორის ხორცში ხშირად გვხვდება სარკოცისტები (მიშერის პარკები), რომლებიც ტრიქინელების მსგავსად ბუდობენ განივზოლიანი კუნთის ბოჭკოებში; ტრიქინელებისაგან განსხვავებით ისინი არ იკეთებენ შემაერთებელ ქსოვილოვან კაფსულას და ლოკალიზდებიან გულის კუნთშიც. სარკოცისტას აქვს ოვალური, წაგრძელებული ან უსწორმასწორო ფორმა, დაფარულია თხელი გარსით, დაყოფილია კამერებად, რომლებიც ამოვსებულია ერთუჯრედიანი პარაზიტებით – შეროზოიტებით. უმეტესად სარკოცისტები ტრიქინელებზე დიდი ზომისანი არიან, მიკროსკოპით მცირე გადიდებით გამოკვლევისას სარკოცისტას შიგნით შეიმჩნევა მარცვლოვანი აგებულება. ასეთი პრეპარატიდან თუ დავამზადებთ ნაცხებს, შევღებავთ გიმზარომანოვსკის წესით, მიკროსკოპის ქვეშ ობიექტივის 40-ჯერ გადიდებით დავინახავთ ლურჯად შეფერილი ბანანის ფორმის შეროზოიტებს. სარკოცისტა შეიძლება ჩაიკიროს, მისი გაკირიანება იწყება ცენტრიდან, პერიფერია შეიძლება ჩაუკირავი იყოს, ჩაკირული ტრიქინელისაგან განსხვავებით, მას არ ექნება შემაერთებელქსოვილიანი კაფსულა;

თ) განუვითარებელი ან ახალგაზრდა ასაკში დაღუპული გაკირიანებული ცისტიცერკი (ფინი) ჩვეულებრივი ზომით გაცილებით სჭარბობს ტრიქინელის

ნახე წინა ვერსია

კაფსულას, ამასთან, ფინები მდებარეობენ არა კუნთის ბოჭკოების შიგნით, როგორც ტრიქინელები, არამედ ბოჭკოებს შორის;

ი) კირის კონკრემენტები სხვადასხვა ბუნებისაა და მათი სიდიდეც არ არის ერთნაირი. ზოგჯერ კონკრემენტების ირგვლივ შეიძლება წარმოიშვას მკვრივი შემაერთებელქსოვილიანი გარსი;

კ) ჩაკირული ტრიქინელების გაკირიანებული სარკოცისტებისა და კონკრემენტებისაგან განსასხვავებლად რეკომენდებულია კუნთის ანათლების შეღებვა იამშჩიკოვის მეთოდით: ანათალზე აწვეთებენ მარილმჟავას 15%-იან ხსნარს, 1-2 წუთის შემდეგ აფარებენ ზედა მინას, აბრტყელებენ ხრახნების მოჭერით და სინჯავენ მიკროსკოპში მცირე გადიდებით.

ლ) ჰაერის ბუშტუკებს აქვთ მომრგვალო ან ოვალური ფორმა შემოხაზული მკვეთრი შავი ზოლით. კომპრესორიუმის მინებზე დაწოლის დროს ისინი იშლება ან ქრება. მათი გამოცნობა ძნელი არ არის.