



## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

DOI: 10.22363/2312-797X-2018-13-1-61-69

### ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ УБОЕ ЖИВОТНЫХ НА МЯСО В РАЗНЫХ СТРАНАХ МИРА

И.Г. Серегин, Д.В. Никитченко В.Е. Никитченко

Российский университет дружбы народов  
ул. Миклухо-Макля, 6, Москва, Россия, 117198

Изучены ветеринарно-санитарные требования в отдельных зарубежных странах при убое животных на мясо, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при болезнях. Установлены некоторые различия в структуре и содержании основных нормативных документов — Правил ветсанэкспертизы или законов о мясе, которыми должны пользоваться ветеринарные специалисты стран-экспортеров и стран-импортеров при международной торговле мясным сырьем. Определены несовпадения в ветеринарно-санитарной оценке мяса и субпродуктов при некоторых болезнях, выявляемых в России и в зарубежных странах при убое животных. Рекомендовано при утверждении новых российских «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» внести дополнения с учетом ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных, утвержденной в зарубежных странах, что позволит оптимизировать ветеринарные требования к убойным животным, мясному сырью и готовым мясным продуктам.

**Ключевые слова:** продукты убоя, Правила ветсанэкспертизы, болезни, ветсаноценка, зачистка, выбраковка, утилизация, лабораторный анализ

**Актуальность.** В любом современном обществе люди все больше стали осознавать необходимость заботы о своем здоровье и зависимость его от потребляемых продуктов питания, большую часть которых составляет продукция животного происхождения, в том числе мясо и мясные продукты. Доброкачественное и безопасное для потребителей мясное сырье получают от здоровых животных, выращенных в соответствии с их биологическими особенностями и физиологическими потребностями убитых под строгим контролем специалистов ветеринарной службы. Однако в последние годы условия содержания животных все больше приближаются к промышленным методам выращивания; при этом повышается интенсивность откорма и эксплуатации продуктивного скота, что отрицательно влияет на доброкачественность мяса, субпродуктов и других продуктов убоя. Это вызывает определенную озабоченность у переработчиков и создает необходимость повышать требования к предубойной оценке здоровья животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе органов и туш.

Ветеринарно-санитарный контроль является одним из основных видов деятельности ветслужбы, так как он важен для охраны здоровья населения от болез-

ней, общих для животных и человека, защиты территории страны от заноса из-за рубежа заразных и незаразных болезней через продукцию и сырье животного происхождения.

Известно, что здоровье нации определяет уровень экономического развития любой страны и является приоритетом в политике каждого государства. Здоровье населения в разных странах на 60—65% зависит от продовольствия, и только на 15—18% от медицины. «Половина человечества ест, чтобы жить, вторая половина живет, чтобы есть», — сказал Эпикур еще в 306 г. до нашей эры. При этом человек потребляет более половины рациона в виде продуктов животного происхождения. И все эти продукты контролируют работники ветеринарной службы, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу на различных сельскохозяйственных, промышленных, транспортных и торговых объектах.

К сожалению, мясо все еще остается дефицитным продуктом, и около  $\frac{1}{3}$  населения нашей планеты недополучают его до нормы, что отрицательно влияет на жизненный потенциал населения многих стран. Дефицит белка животного происхождения составляет более 100 млн т ежегодно, и для его ликвидации необходимо дополнительно производить 625 млн т мяса, что осуществить практически невозможно. Поэтому одним из резервов увеличения потребления мяса является рациональное использование того мясного сырья, которое производится в настоящее время.

Физиологическая норма потребления мяса составляет 75—80 кг на душу населения в год. В экономически развитых странах потребление мяса достигает 85—110 кг, в России — около 53 кг. Но Россия считается аграрной страной, где развитию животноводческих отраслей всегда уделялось большое внимание, что дает надежду на увеличение поголовья всех видов сельскохозяйственных животных уже в ближайшие годы. В России традиционно для производства мяса выращивают крупный рогатый скот, свиней, птицу, овец, лошадей и кроликов. Убой этих животных осуществляется под контролем специалистов государственной или ведомственной ветеринарной службы, которые должны определять не только доброкачественность мясного сырья, но и химическую, радиационную и биологическую безопасность мяса. Для этого при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя животных необходимо пользоваться только научно обоснованной схемой контроля и порядком осмотра продуктов убоя, которые рекомендованы для ветеринарной службы боенских предприятий, холодильников и лабораторий ветсанэкспертизы рынков.

В последние годы в Россию импортируется мясное сырье из многих стран Европы, Америки и Азии. Контроль при заготовке и отгрузке мяса и мясных полуфабрикатов из стран-экспортеров дополнительно осуществляют представители ветеринарной службы Российской Федерации. Такие специалисты должны знать правила и требования других стран, которые экспортируют мясо в Россию. Знание особенностей ветсанэкспертизы в разных странах является важным звеном для ветеринарных специалистов при инспектировании предприятий и контроле мясного сырья, отправляемого в Россию. Поэтому необходимо изучать в сравнительном аспекте ветеринарно-санитарные требования при убое животных и при

осуществлении ветсанэкспертизы продуктов убоя в России и в отдельных зарубежных странах, что определяет актуальность данной работы.

**Методы исследования.** Проанализированы Правила ветеринарно-санитарной экспертизы России, стран СНГ, Закон о мясе Германии, Правила ветсанэкспертизы Англии и других стран Европы, республики Никарагуа, а также Международные правила гигиенической обработки мяса, ветеринарные законодательства некоторых стран. При анализе вышеперечисленных нормативно-правовых документов обращали внимание на особенности требований при подготовке животных к убою, ветеринарного инспектирования органов и туш, на особенности диагностических исследований продуктов убоя при подозрении на различные заболевания. При этом учитывали рекомендации для использования мяса и других продуктов убоя без каких-либо ограничений, с частичными ограничениями, показатели для термического обеззараживания, утилизации и уничтожения. Кроме того, сравнивали представленные в Правилах разных стран ветсан оценки при различных и незаразных болезнях, отмечали отдельные болезни и состояния, не включенные в отечественные Правила ветеринарно-санитарной экспертизы [4, 5]. Для анализа различий в оценке продуктов убоя животных при болезнях заразной и незаразной этиологии сравнивали рекомендации в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы России и некоторых зарубежных стран. Мы изучили особенности проведения ветсанэкспертизы и использования мяса больных животных, как в нашей стране, так и за рубежом. Оказалось, что во многих случаях при болезнях ветеринарно-санитарная оценка туш и органов в России и других странах не совпадает.

**Результаты исследований.** Были изучены в сравнительном аспекте Правила ВСЭ Российской Федерации, республик СНГ и некоторых зарубежных стран, экспортирующих мясное сырье в Россию, что позволило выявить определенные несовпадения ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных при многих болезнях [1—3, 6].

Как показал анализ, Правила ВСЭ Белоруссии во многих схожи с Правилами ВСЭ России, но при этом имеют существенные различия [4, 5]. Так, например, в них рассматривается порядок проведения ветсанэкспертизы туш и органов при многих инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, которые отсутствуют в правилах ВСЭ РФ. В правилах ВСЭ Белоруссии рекомендована на боенских предприятиях ветсанэкспертиза кишечника. Таким образом, на линии переработки крупного рогатого скота и лошадей используются 5 точек осмотра, свиней — 6 точек, мелкого рогатого скота — 4 точки осмотра продуктов убоя. Кроме того, в Правилах ВСЭ Белоруссии достаточно подробно рассматриваются особенности предубойного осмотра страусов, послеубойной ветсанэкспертизы продукты их убоя, ветсанэкспертизы тушек и органов при болезнях, которые отсутствуют в Правилах ВСЭ России. Одна из глав Правил ВСЭ посвящена экспертизе некачественного мясного сырья, его использованию или уничтожению.

Правила ВСЭ Казахстана предусматривают: основные термины и понятия, порядок предубойного осмотра животных, рекомендации по послеубойному осмотру туш и внутренних органов разных видов животных. При этом ветеринарно-

но-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях рассматривается отдельно по списку «А», списку «Б» и другим болезням. В отличие от Правил ВСЭ России в Казахстане рассматривается ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов, нутрий, диких животных и птицы отдельно. В Правила ВСЭ включены нормы клинического состояния животных и МДУ в случаях отравления химическими веществами. Особенно ценным в Правилах Казахстана является ветеринарно-санитарная оценка некоторых особо опасных болезней (чума верблюдов, заразный узелковый дерматит овец и коз, блютанг, африканская чума лошадей и др.) которые в Правилах ВСЭ России отсутствуют [1, 8].

В Правилах ВСЭ Украины представлены: термины и определения, требования к убойным животным и к транспортным средствам, перевозящим животных на боенские предприятия. Достаточно подробно в Правилах ВСЭ изложен порядок осмотра туш и органов различных убойных животных. Болезни, как и в Правилах ВСЭ Казахстана, рассматриваются в соответствии со списком «А» и списком «Б». При этом перечень болезней расширен по сравнению с Правилами ВСЭ России. В Правилах ВСЭ Украины много пунктов посвящено ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя животных и птицы при радиоактивном заражении. В последнем разделе Правил ВСЭ Украины отражены показатели свежего мяса, мяса сомнительной свежести и несвежего мяса, что значительно облегчает контроль мясного сырья на различных объектах.

При анализе правил ВСЭ некоторых стран ЕС отмечены также некоторые различия.

В Правила Англии включены требования к помещениям на боенских предприятиях, методы обездвиживания животных при убое и порядок осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы. В Правилах ВСЭ Англии имеются рекомендации по ритуальным методам убоя (кошерный и халяльный). Отдельным разделом представлены послеубойные изменения, такие как трупное окоченение, аутолиз и порча мяса. Заканчиваются Правила ВСЭ Англии нормативно-правовой документацией для мясной промышленности и требованиями при экспорте мяса, которые включают требования Директивы ЕС, касающиеся гигиены переработки животных и мясного сырья. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы Англии по структуре и содержанию близки к таковым Франции, Германии, Италии, Дании и других стран ЕС.

Анализ Правил ВСЭ Никарагуа показал, что их особенностью является детальное описание различных патологий и методов обеззараживания мяса. Кроме того, большое внимание уделяется фальсификации мяса и мясных продуктов. Одна из глав Правил ВСЭ посвящена требованиям, касающимся различных сооружений и оборудования, а также требованиям к санитарному состоянию цехов. Вместе с тем большое внимание в Правилах ВСЭ Никарагуа уделяется организации персонала, должностным обязанностям работников Службы экспертизы и личным отношениям между ветеринарными специалистами. Также в Правилах ВСЭ Никарагуа подробно описаны требования к соблюдению инструкции для предприятий мясной промышленности.

Во всех зарубежных странах в Правилах ВСЭ большое внимание уделяется вопросам гигиены предубойного содержания животных, гигиены переработки мяса, гигиены его хранения. В них отражена ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при различных болезнях, которая в отдельных случаях отличается от рекомендаций в правилах ВСЭ России.

Так, например, при инфекционной энтеротоксемии, сапе, эпизоотическом лимфангите, ботулизме в России продукты убоя подлежат уничтожению, а в зарубежных странах отправляют на утилизацию или на корм животным после термической обработки.

При мыте в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы Российской Федерации рекомендовано использовать мясо после лабораторного анализа, а в зарубежных странах продукты убоя при этой болезни подлежат утилизации.

При туберкулезе в РФ использование мяса связано с интенсивностью поражения, от безограничения до проверки и утилизации, а в зарубежных странах мясо рекомендовано только утилизировать.

При псевдотуберкулезе в России продукты убоя, при отсутствии патологии в мышцах, используются без ограничений, а в других странах направляют на проварку и в случаях генерализованного процесса — в утиль.

При ящуре в нашей стране продукты убоя отправляют на проварку или переработку на колбасы и консервы, а в зарубежных странах — на утилизацию.

В России при обнаружении Ку-лихорадки мясопродукты подлежат проварке, а в зарубежных странах утилизации.

При хламидиозом аборте в зарубежных странах продукты убоя в зависимости от повреждений серозных оболочек либо зачищают и отправляют на промпереработку, либо утилизируют, а в Российской Федерации продукты убоя проваривают.

При роже свиней, болезни Ауэски, пастереллезе и сальмонеллезе в России мясо используется после проварки или в зависимости от результатов лабораторных исследований, а в зарубежных странах отправляется на утилизацию.

При обнаружении листериоза в России мясо направляется на проварку, а в зарубежных странах зачищается и отправляется на промпереработку.

При повальном воспалении легких и инфекционной плевропневмонии продукты убоя животных в России подлежат проварке или переработке на колбасы и консервы, в других странах их утилизируют.

При инфекционной локальной агалактии в зарубежных странах при локальной форме продукты убоя зачищают, после чего направляют на переработку, при генерализованной форме утилизируют, а в России отправляют на проварку или переработку на колбасы и консервы.

При энцефаломиелите мясо лошадей в Российской Федерации проваривают, а в зарубежных странах утилизируют.

В случае обнаружения колибактериоза в России продукты убоя без изменений в мышцах подлежат проварке, а при дегенеративных изменениях в мышцах — утилизации. А в зарубежных странах утилизируют в любых случаях.

При сальмонеллезе в Правилах ветеринарно-санитарной экспертизы в России рекомендовано отправлять продукты убоя животных без изменений в мышцах

на проварку и только при дегенеративных изменениях — в утиль, в зарубежных странах продукты убоя при этой болезни подлежат утилизации.

Кроме того, в Правила ветеринарно-санитарной экспертизы Российской Федерации не включены многие болезни инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии, распространенные на территории нашей страны.

По нашему мнению, совершенно не обосновано в Правилах отсутствуют какие-либо рекомендации по использованию мяса и других продуктов убоя при таких широко распространенных болезнях, как микотоксикозы, задержание последа, энтериты, миопатии, переломы костей, закупорка пищевода, а также при некоторых заразных болезнях (актинобациллез, псевдомоноз, Висна-Маеди, хламидиозный аборт, болезнь «синее ухо») и паразитарных болезнях (анаплазмоз, трихомоноз, трипаносомоз и другие).

Анализ правовых и нормативных ветеринарных документов разных стран позволяет заключить, что в Правилах ветсанэкспертизы Российской Федерации отсутствуют 66 болезней и патологических состояний, при которых в зарубежных странах представлена ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования мяса больных животных [1, 4, 7]. Эти данные можно представить следующим перечнем: послеродовой парез, артрит, каратиноз печени, глазная эпителиома, анемия, диспепсия, неудовлетворительное обескровливание, кровоизлияния, энтериты, перитониты, паракератоз, гиподерматоз, дистрофия, миопатия (PSE иDFD пороки), травматический перикардит, миокардит, задержка последа, запах последа, гепатит, цистит, менингит, гемоаспирация, гидроаспирация, остатки биостимуляторов, остеомализация, рахит, лихорадки перемежающиеся, закупорки пищевода, тимпания рубца, авитаминозы, сахарный диабет, цирроз почек, гидронефроз, аборт, выпадение матки, вагинит, метрит, эндометрит, разрыв матки, повреждение рогов, переломы костей, разрывы сухожилий, воспаление уха, воспаление мозга, помутнение сознания, ацетонемия, гангрена вымени, актинобациллез, аспергилез, фузариоз, инфекционный пустулезный дерматит, кампилобактериоз, ринопневмония лошадей, болезнь Гамборо, грипп лошадей, псевдомоноз, инфекционный энцефаломиелит, скрепи, губкообразная энцефалопатия крс, инфекционный гидрперикардит крс, хламидиозный аборт, гемофилезы, чума мелких жвачных, болезнь «синее ухо», анаплазмоз, риноэстроз, неаплазмоз, рарафиляриоз, трихомоноз, трипаносомоз, чесотка, гистоплазмоз, кокцидиоидомикоз, вибриоз.

По нашему мнению, совершенно не обосновано в отечественных Правилах ВСЭ отсутствуют какие-либо рекомендации по использованию продуктов убоя при таких широко распространенных болезнях, как микотоксикозы, послеродовой порез, задержание последа, миопатия, закупорка пищевода, а также при заразных болезнях — актинобациллез, болезнь «синее ухо», анаплазмоз, трихомоноз и др. Ознакомившись с НТД разных стран, мы установили определенные различия в использовании продуктов убоя животных при болезнях заразной и незаразной этиологии в России и зарубежных странах. Оказалось, что по 28 болезням ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных не совпадает. Например, при ящуре, повальном воспалении легких, инфекционной плевропневмонии продукты убоя животных в России подлежат проварке и переработке на колбасы

и консервы, а в зарубежных странах их утилизируют. При энцефаломиелите мясо лошадей в Российской Федерации проваривают, а в зарубежных странах утилизируют.

С целью совершенствования Правил ВСЭ мяса и мясных продуктов в России были изучены предлоезнния, поступившие от Государственной ветеринарной службы Чувашии, Смоленска, Свердловска, Москвы, Ростова и других субъектов Российской Федерации. Всего были изучены 96 предложений из 19 регионов Российской Федерации и представлены в комиссию по пересмотру правил ВСЭ в России. Основные предложения направлены на уточнение отдельных положений правил и на ужесточение ветеринарно-санитарной оценки при некоторых болезнях.

Кроме того, нами были изучены особенности организации государственного ветеринарного контроля в разных странах. Анализ показал, что в таких странах, как США и Канада, имеется специальный Закон о мясе и ведомственная инспекция по ВСЭ, которая контролирует животных и продукцию животного происхождения на всех этапах переработки. Во Франции еще со времен Наполеона действуют специальный Декрет по инспекции убойных животных и животноводческих продуктов. В таких странах, как Великобритания, Бельгия, Норвегия, действуют Правила о ветеринарном надзоре на объектах мясной и рыбной промышленности, постоянно утверждаются инспекторы Минсельхоза и Минздрава, осуществляющие контроль продукции на всех этапах оборота.

Ветеринарные инспекторы многих зарубежных стран считают опасными продукты вынужденного убоя животных при таких болезнях, как послеродовой парез, анемия, перитониты, миокардиты, когда патологические изменения в одном или нескольких органах оказывают большое влияние на доброкачественность всех продуктов убоя.

**Заключение.** В Правилах ВСЭ Белоруссии, в отличие от российских, представлены рекомендации по ряду новых болезней, и в отдельных пунктах определен порядок убоя страусов и некоторых экзотических животных.

В отличие от Правил ВСЭ других стран в Казахстане достаточно подробно рассматривается ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов, нутрий, диких животных и боровой дичи, а также ветеринарно-санитарная оценка при ряде болезней, которые отсутствуют в Правилах ВСЭ России (чума верблюдов, заразный узелковый дерматит, африканская чума лошадей и др.).

В правилах ВСЭ Украины представлены термины и определения, требования к убойным животным и транспортным средствам, а болезни разделены по списку «А» и списку «Б». В Правила Украины включены болезни, не встречающиеся в России, и многие незаразные заболевания, которые не отражены в российских Правилах (травмы, инфаркты, похудения, истощения, радиоактивные загрязнения и др.).

В Правилах ВСЭ продуктов убоя стран дальнего зарубежья особое внимание обращается на гигиену производства, ритуальные методы убоя и на ветеринарно-санитарную оценку 66 болезней и состояний, которые не отражены в российских правилах (послеродовой парез, атония преджелудков, анемия и др.).

В Правилах стран дальнего зарубежья (Англия, Франция, Германия, Дания, Никарагуа и др.) имеются некоторые отличия в ветеринарно-санитарной оценке продуктов убоя по сравнению с оценкой в Правилах ВСЭ Российской Федерации. Такие различия отмечены при ветеринарно-санитарной оценке при 28 болезнях (энтероксемия, сап, лейкоз, эпизоотический лимфангоит, псевдотуберкулез, актиномикоз и др.).

При пересмотре Правил ВСЭ в России необходимо учитывать ветеринарно-санитарные требования к животным и ветеринарно-санитарную оценку продуктов их убоя, принятые в странах СНГ, ЕС и других государств. При пересмотре Правил ВСЭ необходимо учесть изменения, дополнения и рекомендации, поступившие от Госветслужбы разных регионов России, от ветслужбы стран ближнего и дальнего зарубежья.

В новые Правила ВСЭ России целесообразно дополнительно включить 66 болезней и состояний, которые отражены в Правилах ВСЭ других стран.

© И.Г. Серегин, Д.В., Никитченко В.Е. Никитченко, 2017.

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветеринарное законодательство. Т. 1. М., 2000.
2. FAO/WHO Codex Alimentarius. Food Hygiene. Basis Text. Second Edition, 2001.
3. ГОСТ Р 51075,1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
4. Бутко М.П., Посконная Т.Ф., Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарные требования законодательства стран Евросоюза к убойным животным и мясной продукции // Мясная индустрия. 2007. № 4. С. 4—12.
5. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, М., 1988.
6. Директива Е.С. 852/2004 от 29.04.2004, требования по гигиене пищевых продуктов.
7. Директива Е.С. 854/2004 от 29.04.2004, требования по организации госконтроля в сфере производства продуктов питания животного происхождения.
8. Положение «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» от 21.12.2000. № 987.

#### Сведения об авторах:

*Серегин Иван Георгиевич* — кандидат ветеринарных наук, доцент департамента ветеринарной медицины Аграрно-технологического института Российского университета дружбы народов; e-mail: nikitchenko\_ve@rudn.university

*Никитченко Дмитрий Владимирович* — доктор биологических наук, доцент департамента ветеринарной медицины Аграрно-технологического института Российского университета дружбы народов; e-mail: nikitchenko\_dv@rudn.university

*Никитченко Владимир Ефимович* — доктор ветеринарных наук, профессор департамента ветеринарной медицины Аграрно-технологического института Российского университета дружбы народов; e-mail: nikitchenko\_ve@rudn.university

#### Для цитирования:

*Серегин И.Г., Никитченко Д.В., Никитченко В.Е.* Ветеринарно-санитарные требования при убое животных на мясо в разных странах мира // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Агронимия и животноводство. 2018. Т. 13. № 1. С. 61—69. doi 10.22363/2312-797X-2018-13-1-61-69.



DOI: 10.22363/2312-797X-2018-13-1-61-69

## **VETERINARY-SANITARY REQUIREMENTS OF SLAUGHTER OF ANIMALS ON MEAT IN DIFFERENT COUNTRIES OF THE WORLD**

**I.G. Seregin, D.V. Nikitchenko, V.E. Nikitchenko**

Peoples' Friendship University of Russia (RUDN University)  
*Miklukho-Maklaya st., 6, Moscow, Russia, 117198*

**Abstract.** Veterinary and sanitary requirements of slaughter of animals for meat production have been studied in some foreign countries, especially veterinary and sanitary examination and evaluation of slaughter products concerning diseases. There are some differences in the structure and content of the main regulatory documents — Veterinary Expertise or meat laws, which should be used by veterinary experts of exporting countries and importing countries in international trade of meat raw materials. The discrepancies in the veterinary and sanitary evaluation of meat and by-products are determined for some diseases detected in Russia and abroad when slaughtering animals. Recommended for approval of the new Russian “Rules for the veterinary inspection of slaughter animals and veterinary and sanitary examination of meat and meat products” to make additions taking into account the veterinary and sanitary evaluation of slaughter products approved in foreign countries, which will optimize the veterinary requirements for slaughter animals, meat raw materials and ready-to-eat meat products.

**Key words:** slaughter products, veterinary rules, diseases, veterinary evaluation, cleaning, culling, disposal, laboratory analysis

### **REFERENCES**

1. Veterinarnoe zakonodatel'stvo. T. 1. M., 2000.
2. FAO/WHO Codex Alimentarius. Food Hygiene. Basis Text. Second Edition, 2001.
3. GOST R 51075,1-2001 Upravlenie kachestvom pishhevy'x produktov na osnove principov XASSP.
4. Butko M.P., Poskonnaya T.F., Seregin I.G. Veterinarno-sanitarny'e trebovaniya zakonodatel'stva stran Evrosoyuza k ubojny'm zhivotny'm i myasnoj produkcii. *Myasnaya industriya*. 2007. № 4. S. 4—12.
5. Sanitarny'e pravila dlya predpriyatij myasnoj promy'shlennosti. M., 1988.
6. Direktiva E.S. 852/2004 ot 29.04.2004, trebovaniya po gigiene pishhevy'x produktov.
7. Direktiva E.S. 854/2004 ot 29.04.2004, trebovaniya po organizacii goskontrolya v sfere proizvodstva produktov pitaniya zhivotnogo proisxozhdeniya.
8. Polozhenie «O gosudarstvennom nadzore i kontrole v oblasti obespecheniya kachestva i bezopasnosti pishhevy'x produktov» ot 21.12 2000. № 987.

### **For citation:**

*Seregin I.G., Nikitchenko D.V., Nikitchenko V.E. Veterinary-sanitary requirements of slaughter of animals on meat in different countries of the world. RUDN Journal of Agronomy and Animal Industries*, 2018, 13 (1), 61—69. DOI: 10.22363/2312-797X-2018-13-1-61-69.