

Утверждены
Главным управлением ветеринарии
МСХ СССР
1 июня 1981 года

Согласованы
Министерством здравоохранения
СССР
1 июня 1981 года

ПРАВИЛА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯИЦ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Разработаны кафедрой технологии продуктов животноводства Московской ветеринарной академии и специалистами Главного управления ветеринарии МСХ СССР.

Утверждены Главным управлением ветеринарии МСХ СССР и согласованы с Министерством здравоохранения СССР 1 июня 1981 г.

С изданием настоящих Правил отменяются [Правила](#) ветеринарно-санитарной экспертизы яиц куриных, утиных и гусиных, утвержденные Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 10 февраля 1959 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящие правила определяют порядок:

проведения специалистами мясо-молочных и пищевых контрольных станций (лабораторий ветсанэкспертизы) ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, предъявляемых к продаже на колхозных рынках;

заготовки и использования утиных и гусиных яиц;

использования яиц из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц.

2. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ЯЙЦАМ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ

2.1. Для пищевых целей используют доброкачественные яйца кур, индеек, цесарок, перепелов, уток и гусей.

2.2. На каждую партию яиц, вывозимых за пределы района, выдают ветеринарное свидетельство, а в пределах района - ветеринарную справку в установленном порядке.

2.3. Продажу яиц на рынках допускают при условии благополучия местности по инфекционным заболеваниям птиц.

Закупку и вывоз яиц из неблагополучных хозяйств (колхозов, совхозов, птицефабрик и т.д.) разрешают только в случаях, предусмотренных соответствующими инструкциями.

2.4. При установлении в хозяйствах инфекционных болезней птиц ветеринарно-санитарную оценку и использование яиц проводят, руководствуясь действующими инструкциями по борьбе с

указанными болезнями.

3. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ЯИЦ НА МЯСО-МОЛОЧНЫХ И ПИЩЕВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ СТАНЦИЯХ КОЛХОЗНЫХ РЫНКОВ

3.1. На колхозных рынках разрешают продажу только куриных, индюшиных, перепелиных и цесариных яиц, признанных ветеринарно-санитарным контролем пригодными для пищевых целей и выходящих из мест, благополучных по инфекционным заболеваниям птиц.

3.2. Запрещается продажа на колхозных рынках утиных и гусиных яиц частными лицами, а также предприятиями государственной и кооперативной торговли.

3.3. Яйца, предъявленные к осмотру без ветеринарного свидетельства (справки) или из неблагополучных пунктов по инфекционным заболеваниям птиц, обезвреживают на рынке проваркой в течение 13 мин и возвращают владельцу для продажи на рынке только в день проварки. Яйца, не реализованные в этот день, к дальнейшей продаже не допускают.

3.4. При ветеринарно-санитарной экспертизе яиц проводят внешний осмотр и овоскопию, а в сомнительных случаях разбивают и исследуют содержимое. Внешним осмотром устанавливают загрязненность и целостность скорлупы, овоскопией - состояние содержимого и наличие возможных дефектов.

3.5. К продаже допускаются доброкачественные яйца с чистой скорлупой, без механических повреждений, с высотой воздушной камеры (пуги) не более 13 мм, с плотным, просвечивающимся белком и прочным малозаметным, занимающим центральное положение или слегка подвижным желтком. Содержимое не должно иметь признаков порчи и должно соответствовать следующим требованиям: белок - чистый, без мути, вязкий (допускается ослабленный), прозрачный, бесцветный или с желтовато-зеленоватым оттенком; желток - чистый, вязкий, равномерно окрашенный в желтый или оранжевый цвет, запах - естественный, без каких-либо посторонних запахов, зародыш не должен иметь признаков развития.

На яйца, допущенные в продажу, наносят клеймо с обозначением: "Ветосмотр" или выдают этикетку установленной формы.

3.6. К категории пищевых неполноценных относят яйца, имеющие следующие дефекты:

"бой" - яйца с поврежденной скорлупой без признаков течи (насечка, мятый бок, трещина);

с высотой воздушной камеры более 1/3 высоты яйца по большой оси;

"выливка" - яйца, в которых произошло частичное смешивание желтка с белком;

"малое пятно" - яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером не более 1/8 поверхности скорлупы;

"присушка" - яйца с присохшим к скорлупе желтком, но без плесени;

"запашистые" - яйца с посторонним, легко улетучивающимся запахом.

Пищевые неполноценные яйца клеймению не подлежат, и их возвращают владельцу.

3.7. К категории непищевых относят яйца со следующими пороками:

"тумак" - яйца с темным, непрозрачным содержимым;

"красюк" - яйца с полным смешиванием желтка с белком;

"кровяное кольцо" - яйца, на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы;

"большое пятно" - яйца с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности скорлупы;

"миражные" - яйца, изъятые из инкубаторов как неоплодотворенные;

наличие посторонних включений (кровь, глисты, твердые частицы).

3.8. Яйца с пороком "тумак" уничтожают на месте в присутствии владельца, яйца с другими перечисленными в п. 3.7 пороками также владельцу не возвращают. Их уничтожают или направляют на переработку в кормовую муку, о чем составляют акт в установленном порядке.

4. ЗАГОТОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТИНЫХ И ГУСИНЫХ ЯИЦ

4.1. Заготовка и хранение утиных и гусиных яиц осуществляется с соблюдением требований:

яйца заготавливают в хозяйствах, благополучных по заразным заболеваниям водоплавающей птицы;

яйца упаковывают в отдельные ящики с надписью "яйца утиные", "яйца гусиные" с указанием порядка использования - для хлебопекарной промышленности;

упаковка и хранение утиных и гусиных яиц с яйцами другой домашней птицы не допускаются.

4.2. Утиные и гусиные яйца используют только на хлебопекарных и кондитерских предприятиях и в сети общественного питания в соответствии с "Санитарно-гигиеническими требованиями к использованию для пищевых целей утиных и гусиных яиц, а также куриных яиц из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птицы", утвержденными Минздравом СССР 29 декабря 1980 г. N 2281-80.
