



NGUYỄN THỊ BÌNH TÂM - DƯƠNG VĂN NHIỆM
(Đồng chủ biên)

Giáo trình KIỂM NGHIỆM THÚ SẢN



BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

Đồng chủ biên:
NGUYỄN THỊ BÌNH TÂM – DƯƠNG VĂN NHIỆM

Giáo trình
KIỂM NGHIỆM THÚ SẢN

NHÀ XUẤT BẢN KHOA HỌC TỰ NHIÊN VÀ CÔNG NGHỆ
HÀ NỘI 2010

LỜI NÓI ĐẦU

Trong chương trình đào tạo Bác sỹ thú y, Kiểm nghiệm thú sản là môn học chuyên ngành. Môn học cung cấp cho sinh viên những kiến thức liên quan đến cơ sở khoa học và tính pháp lý trong lĩnh vực hoạt động Kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, Kiểm soát giết mổ, và Kiểm tra vệ sinh thú y các sản phẩm có nguồn gốc động vật. Giáo trình Kiểm soát vệ sinh thú y đã được xuất bản lần đầu vào năm 1984 do tác giả Phan Trịnh Chúc biên soạn. Hơn 20 năm qua, những kiến thức, những kỹ thuật mới về Kiểm nghiệm thú sản được bổ sung không ngừng, cũng như những yêu cầu của xã hội về sản phẩm vật nuôi, về vệ sinh an toàn thực phẩm cũng có nhiều thay đổi trong tiến trình hội nhập kinh tế thế giới. Giáo trình xuất bản lần này đã cố gắng bổ sung những hiểu biết, những quy định mới cho phù hợp với yêu cầu thực tiễn. Tuy nhiên, nội dung giáo trình vẫn coi trọng việc cung cấp những kiến thức cốt lõi, một số lĩnh vực mới đôi khi chỉ được đề cập trong giáo trình mà không đi sâu. Giáo trình biên soạn theo chương trình giảng dạy môn học của trường Đại học Nông nghiệp Hà Nội từ năm 1993 đến 2009. Tham gia biên soạn có các tác giả:

- BSTY. Nguyễn Thị Bình Tâm biên soạn chương 1, 2, 3, 7, 8, và 9.
- ThS. Dương Văn Nhiệm biên soạn chương 4, 5, và 6.

Vì trình độ có hạn nên chắc chắn không thể tránh khỏi những thiếu sót trong biên soạn. Chúng tôi rất mong được sự đóng góp của các thầy, cô giáo, các em sinh viên, các nhà chuyên môn và các bạn đồng nghiệp để chất lượng sách ngày càng tốt hơn trong lần biên soạn sau.

Tác giả

MỤC LỤC	Trang
Chương 1. BÀI MỞ ĐẦU	7
1.1. KHÁI NIỆM VỀ MÔN HỌC	7
1.2. MỤC ĐÍCH VÀ Ý NGHĨA CỦA MÔN HỌC	8
1.3. SƠ LƯỢC LỊCH SỬ PHÁT TRIỂN MÔN HỌC	9
1.4. MỐI QUAN HỆ CỦA MÔN HỌC VỚI CÁC MÔN HỌC KHÁC	10
1.5. HỆ THỐNG TÔ CHỨC HOẠT ĐỘNG KIỂM DỊCH, KIỂM SOÁT GIẾT MÓ VÀ KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y ĐỘNG VẬT VÀ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT TRONG NGÀNH THÚ Y	10
Chương 2. KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT VÀ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT	13
2.1. Ý NGHĨA CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM DỊCH VỚI CÔNG TÁC VẬN CHUYỂN ĐỘNG VẬT VÀ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT	13
2.2. NHỮNG QUY ĐỊNH VỀ THỦ TỤC KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT VÀ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT	13
2.3. HIỆN TƯỢNG STRESS VẬN CHUYỂN	19
2.4. BỆNH PHÁT SINH TRONG QUÁ TRÌNH VẬN CHUYỂN	20
Chương 3. YÊU CẦU VỆ SINH THÚ Y ĐỐI VỚI NƠI GIẾT MÓ, CHẾ BIẾN THỊT ĐỘNG VẬT	21
3.1. NGUYÊN TẮC CHUNG	21
3.2. CÁC HÌNH THỨC CỦA CƠ SỞ GIẾT MÓ, CHẾ BIẾN THỊT ĐỘNG VẬT	22
3.3. HỆ THỐNG NƯỚC TRONG CƠ SỞ GIẾT MÓ, CHẾ BIẾN THỊT ĐỘNG VẬT	2
3.4. CÔNG TÁC VỆ SINH TIÊU ĐỘC TẠI CƠ SỞ GIẾT MÓ, CHẾ BIẾN THỊT	26
Chương 4. KIỂM TRA VÀ CHĂM SÓC GIA SÚC TRƯỚC KHI GIẾT MÓ	28
4.1. MỤC ĐÍCH CỦA VIỆC KIỂM TRA VÀ CHĂM SÓC ĐỘNG VẬT TRƯỚC KHI GIẾT MÓ	28
4.2. KIỂM TRA ĐỘNG VẬT KHI ĐẾN LÒ MÓ	28
4.3. CHĂM SÓC ĐỘNG VẬT GIẾT THỊT	29
4.4. KIỂM TRA ĐỘNG VẬT TRƯỚC KHI GIẾT MÓ (Ante-mortem inspection)	30
4.5. BIỆN PHÁP XỬ LÝ ĐỘNG VẬT SAU KHI KHÁM SÓNG	31
Chương 5. QUÁ TRÌNH GIẾT MÓ VÀ KIỂM TRA THÚ Y SAU GIẾT MÓ	33
5.1. QUÁ TRÌNH GIẾT MÓ ĐỘNG VẬT	33
5.2. KIỂM TRA SAU GIẾT MÓ (Post-mortem inspection)	39
5.3. GHI KẾT QUẢ VÀ ĐÓNG DẤU TRÊN THÂN THỊT	48
Chương 6. KIỂM TRA VÀ XỬ LÝ THÂN THỊT, PHỤ TẠNG ĐỘNG VẬT KHÔNG ĐẢM BẢO TIÊU CHUẨN VỆ SINH	50

6.1. BỆNH TRUYỀN NHIỄM	50
6.2. BỆNH KÝ SINH TRÙNG	65
6.3. CÁC BỆNH KHÁC	70
Chương 7. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y THỊT VÀ CÁC SẢN PHẨM THỊT	74
7.1. THÀNH PHẦN HÓA HỌC CỦA THỊT ĐỘNG VẬT NUÔI	74
7.2. HÌNH THÁI HỌC CỦA THỊT ĐỘNG VẬT	76
7.3. ĐẶC TRƯNG CỦA THỊT MỘT SỐ VẬT NUÔI	79
7.4. BIÊN ĐỐI Ở THỊT ĐỘNG VẬT SAU GIẾT MỒ	80
7.5. SỰ HƯ HỎNG CỦA THỊT	82
7.6. ĐÁNH GIÁ ĐỘ TƯƠI CỦA THỊT VẬT NUÔI	84
7.7. CÁC PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN THỊT	94
7.8. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y CÁC SẢN PHẨM THỊT	97
Chương 8. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y TRỨNG VÀ CÁC SẢN PHẨM TRỨNG	104
8.1. HÌNH THÁI VÀ CẤU TẠO CỦA TRỨNG	104
8.2. NHỮNG TÍNH CHẤT CỦA TRỨNG	106
8.3. ĐÁNH GIÁ CHẤT LƯỢNG TRỨNG	109
8.4. BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN TRỨNG	113
Chương 9. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y SỮA VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ SỮA	117
9.1. THÀNH PHẦN HÓA HỌC CỦA SỮA	117
9.2. TÍNH CHẤT ĐẶC TRƯNG CỦA SỮA	121
9.3. SỰ HƯ HỎNG CỦA SỮA	124
9.4. CÁC PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN SỮA	124
9.5. KIỂM NGHIỆM SỮA VÀ CÁC SẢN PHẨM SỮA	127
PHỤ LỤC	141
PHỤ LỤC 1: Xác định mức độ béo tốt của gia súc giết thịt và đặc điểm một số giống lợn ở Việt Nam	141
PHỤ LỤC 2: Danh mục đối tượng kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật Danh mục động vật, sản phẩm động vật thuộc diện phải kiểm dịch	145
PHỤ LỤC 3: Quy định số lượng động vật, khối lượng sản phẩm động vật phải kiểm dịch khi vận chuyển ra khỏi huyện và miễn kiểm dịch	152
PHỤ LỤC 4a: Dấu kiểm soát giết mổ gia cầm tại cơ sở giết mổ xuất khẩu	155
PHỤ LỤC 4b: Dấu kiểm soát giết mổ gia cầm tại cơ sở giết mổ nội địa	156
TÀI LIỆU THAM KHẢO	157

NHÀ XUẤT BẢN KHOA HỌC TỰ NHIÊN VÀ CÔNG NGHỆ

18 Hoàng Quốc Việt, Cầu Giấy, Hà Nội;

ĐT: Quân sự - Công hợp 04.22149041; P. Biên tập 04.22149034; P. Phát hành 04.22149040

F04.3791047- Email: nxbkhtn@vap.ac.vn; www.vap.ac.vn

TRUNG TÂM IN VÀ PHÁT HÀNH ANNI PHAM.- TRƯỜNG ĐH NÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội ĐĐT/Fax 04.626 177 14 ; www.hua.edu.vn.

Chịu trách nhiệm xuất bản
GS.TSKH. IN Nguyễn Khoa Sơn

Biên tập
Trần IP Phương Đông

Trình bày, bìa
Đỗ IN Ngọc Anh

In 500 ấn, khổ 19 x 26,5 cm tại Công ty In thương mại Thuận Phát Số đăng ký KHXB: 203/- -
2010/CB/009-09KHTNCN do CXB cấp. (Quyết định xuất bản số: 80/QĐ-KHTNCN ngày 4/12/ /
2010 không và nộp lưu chiểu quý 1/2011.