

Sprievodný doklad

**na laboratórne vyšetrenie vzorky ošípanej zabitej v rámci
domácej zabíjačky
na *Trichinellá***

Chovateľ	
Meno	
obec, PSČ	
ulica, č.	
okres	
Dátum zabitia :	počet zabitých zvierat :
Požadované vyšetrenia:	
Parazitologické, <i>Trichinella</i>	
Metóda podľa NARIADENIA KOMISIE (ES) č.2075/2005 z 5. decembra 2005	
Ak je ošípaná označená (napr. tetovanie, ušné číslo), uveďte číslo:	
Telefónny kontakt pre prípad nutnosti bezodkladného nahlásenia laboratórneho vyšetrenia s nálezom trichinel:	
.....	
..... Podpis chovateľa, u ktorého sa vykonáva domáca zabíjačka	

V prípade, že nebude pozitívny výsledok vyšetrenia (nález *Trichinellá*) oznámený chovateľovi do troch pracovných dní od doručenia vzorky na zberné miesto, považuje sa skúška za negatívnu (bez nálezu trichinel).

Účtujte : faktúrou na Štátnu veterinárnu a potravinovú správu SR

Príloha 2

Na usmrcovanie trichinel existuje niekoľko účinných metód. Môže to byť ohrev bravčových produktov na minimálne kombinácie času/teploty, zmrazovanie pri špecifických kombináciách času a teploty alebo nakladanie (lakovanie) podľa špecifických metód.

Tepelné ošetrenia na zabezpečenie deštrukcie Trichinella v bravčovom mase	
Minimálna vnútorná teplota (°C)	Minimálny čas¹
49	21 hod.
50	9.5 hod.
52	4.5 hod.
53	2.0 hod.
54	1.0 hod.
55	30 min.
56	15 min.
57	6 min.
58	3 min.
59	2 min.
60	1 min. ²
62	1 min. ²
63	okamih ²

1 - čas na zvýšenie vnútornej teploty produktu z 15 °C na 49°C nesmie prekročiť 2 hod., ak nie je produkt nakladaný alebo fermentovaný.

2 - čas, kedy v kombinácii s vnútornými teplotami produktu od 59°C do 62°C nie je potrebné merať teploty, ak minimálna hrúbka produktu prekračuje 5,1 cm a schladzovanie produktu nezačína do 5 minút po dosiahnutí 59°C.

Musia sa použiť také postupy tepelného ošetrenia (ohrevu), ktoré zabezpečia riadne ohriatie všetkých častí produktu. Je dôležité, aby bol každý kúsok klobásy, šunky alebo iného výrobku ošetrovaného ohrevom vo vode úplne ponorený počas celého ohrevu a aby sa teplota kontrolovala v najväčších kusoch výrobkov, v najvnútornejších spojeniach reťazcov klobás alebo iných nahromadených kusoch a v tých kúskoch, ktoré sú pri ohreve v najchladnejšej časti zariadenia .

[*Canadian Food Inspection Agency /Meat and Poultry Products / Chapter 4*
www.inspection.gc.ca/english/anima