



REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane
Sektor veterinarske inspekcije
Služba za planiranje i veterinarske inspekcije
Odjel veterinarske inspekcije



KLASA: 322-07/13-01/14248
URBROJ: 525-10/0600-13-2
Zagreb, 31. prosinca 2013.

**UPUTA ZA PROCJENU MESA GOVEDA KOJA SU SEROLOŠKI POZITIVNA NA
ENZOOTSKU LEUKOZU GOVEDA – ELG**

Goveda kod kojih je dijagnostičkom pretragom krvi referentnom metodom u službenom laboratoriju utvrđen pozitivan nalaz na ELG upućuju se na klanje i klaoničku obradu sukladno Pravilniku o mjerama za suzbijanje i iskorjenjivanje enzooske leukoze goveda (NN broj 30/12).

Goveda pozitivna na ELG moraju se klati i obrađivati odvojeno od drugih životinja, najbolje na kraju redovnog klanja, pri čemu se moraju poduzeti mjere zaštite za sprječavanje onečišćenja drugih trupova, pribora za obradu i osoblja koje obavlja klaoničku obradu, posebice kod same operacije klanja.

Prilikom izrade ove upute koristila su se znanstvena saznanja kao i znanstveno mišljenje Hrvatske agencije za hranu, Klasa: 541-01/13-01/12, Urbroj: 2-13-51 od 20. prosinca 2013.

Meso i organi, ELG serološki pozitivnih goveda, procjenjuju se kako slijedi:

- 1) Neprikladnim za prehranu ljudi proglašava se cijeli goveđi trup ako su post mortem pregledom utvrđene leukozne promjene na mesu i tjelesnim (mesnim) limfnim čvorovima ili samo na limfnim čvorovima trupa, bez obzira na to da li su utvrđene promjene na organima ili na limfnim čvorovima organa
- 2) Meso se proglašava uvjetno higijenski ispravnim za preradu u proizvode koji se toplinski obrađuju ako:
 - a) su pri post mortem pregledu organa i mesa zaklane životinje utvrđene promjene samo na organima ili limfnim čvorovima organa, a da nisu pronađene leukozne promjene na mesu i limfnim čvorovima trupa. Organi na kojima su utvrđene promjene ocjenjuju se higijenski neispravnim za prehranu ljudi,
 - b) meso potječe od životinje koja je serološkim ispitivanjem proglašena sumnjivom ili pozitivnom, a na organima i njihovim limfnim čvorovima i na mesu i limfnim čvorovima trupa nisu utvrđene leukozne promjene,
- 3) Meso se proglašava higijenski ispravno za prehranu ljudi bez ograničenja ako potječe od životinje iz sumnjivog uzgoja (stada), a koja pri ante mortem pregledu nije pokazivala simptome bolesti, serološkim ispitivanjem bila negativna, a na organima i njihovim limfnim čvorovima te mesu i limfnim čvorovima trupa nisu utvrđene leukozne promjene.
- 4) Za životinje kod kojih su pri post mortem pregledu utvrđene tumorozne, leukozne promjene, potrebno je patohistološki pretražiti organe, limfne čvorove i meso kako bi se donijela procjena njihove higijenske ispravnosti.

- 5) Uvjetno higijenski ispravno meso za prehranu ljudi osposobljava se na slijedeći način:
- a) loj istopiti suhim ili vlažnim postupkom na temperaturi od min. 100°C,
 - b) meso prije kuhanja ili sterilizacije izrezati na komade debljine do 10 cm i kuhati najmanje 2,5 h ili sterilizirati min 2 h tako da se u sredini mesa postigne temperatura od 80°C i održava najmanje 30 min. Smatra se da je meso dovoljno kuhano ako u najdubljem dijelu promijeni boju kod goveđeg u sivu boju, ovčjeg ili kozjeg u sivobijelu i kad sok koji se cijedi pri zarezivanju nije crvenkast.
- 6) Uvjetno higijenski ispravno meso nakon osposobljavanja, može se upotrijebiti za javnu potrošnju samo prerađeno za proizvode koji se toplinski obrađuju.
- 7) Efikasnost toplinske obrade kontrolira se:
- a) provjerom toplinske obrade mesnih proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži termoreaktivnim papirom ili termoindikatorskom bojom. Termoreaktivni papir pričvršćuje se na košare ili kolica prije stavljanja na toplinsku obradu, a skida nakon završetka toplinske obrade. Termoindikatorska boja nanosi se na poklopac ili stjenku limenke i to u prvom donjem redu i u zadnjem gornjem. Promjena boje termoreaktivnog papira ili termoindikatorske boje kontrolira se nakon završetka toplinske obrade.
 - b) mjerenjem postignute temperature u središtu proizvoda termokaplom nakon faze zagrijavanja kad temperatura mora biti najmanje 69°C. Kod steriliziranih proizvoda toplinska se obrada provjerava termokaplom temeljem krivulje prodiranja topline i izračunavanjem „F₀ vrijednosti“.
 - c) provjerom rada uređaja u kojima se toplinski obrađuju proizvodi. Svi uređaji moraju biti obilježeni brojevima ili slovima i opskrbljeni mjernim instrumentima za dvostruku kontrolu temperature obrade. Dvostrukom kontrolom temperature smatra se ugrađeni termometar i termograf za kontinuirano praćenje i bilježenje temperature čije su mjerne vrijednosti usklađene u rasponu $\pm 1^\circ\text{C}$. SPH tijekom rada provjerava termografske liste uređaja te vrši verifikaciju provedene toplinske obrade provjeravanjem primijenjenog režima toplinske obrade uvidom u termografsku listu. Termografska lista mora sadržavati: broj uređaja u kojem se vrši toplinska obrada, podatke o smjeni, datum, podatke o vrsti i količini proizvoda, vrijeme toplinske obrade te potpis osobe koja je obavljala toplinsku obradu.

Prilog:

Znanstveno mišljenje hrvatske agencije za hranu

Klasa: 541-01/13-01/12, Urbroj:2-13-51 od 20. 12. 2013.