

OŠETŘENÍ K VYLOUČENÍ URČITÝCH RIZIK PRO ZDRAVÍ ZVÍŘAT SOUVISEJÍCÍCH S MASEM A MLÉKEM

Ošetření (*)	Nákaza							
	Slintavka a kulhavka	Klasický mor prasat	Vezikulární choroba prasat	Africký mor prasat	Mor skotu	Newcastleská choroba	Aviární influenza	Mor malých přehývkavců
I. Maso a masné výrobky								
a) tepelné ošetření v hermeticky uzavřených nádobách s hodnotou $F_0 = 3$ nebo vyšší (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) teplené ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 70 °C	+	+	+	0	+	+	+	+
c) důkladné vaření předem vykostěného a odtučněného masa, přičemž vnitřní teplota musí dosahovat nejméně 70 °C po dobu 30 minut	+	0	0	0	0	0	0	0
d) tepelné ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 80 °C	+	+	+	+	+	+	+	+
e) tepelné ošetření v hermeticky uzavřené nádobě při teplotě nejméně 60 °C po dobu nejméně 4 hodin, přičemž teplota ve všech částech masa musí dosáhnout nejméně 70 °C po dobu 30 minut	+	+	+	+	+	-	-	+
f) přirozená fermentace a zrání nejméně po dobu 9 měsíců u vykostěného masa (maso bez kostí) až do dosažení těchto typických hodnot: hodnota aw nejvýše 0,93 nebo hodnota pH nejvýše 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
g) ošetření totožné s ošetřením popsaným pod písmenem f), maso však může obsahovat kosti (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
h) salámy: ošetření v souladu s kritérii stanovenými na základě stanoviska příslušného orgánu Evropské unie	+	+	+	0	+	0	0	0
i) kýta a pečeně: ošetření přirozenou fermentací a zráním po dobu nejméně 190 dnů u kýty a 140 dnů u pečeně	0	0	0	+	0	0	0	0
j) tepelné ošetření zajišťující ve všech částech masa teplotu nejméně 65 °C, která je dosažena po dobu nezbytnou k dosažení pasterizační hodnoty (ph) nejméně 40	+	0	0	0	0	0	0	+

II. Mléko a mléčné výrobky (včetně smetaný) k lidské spotřebě														
a) mléko UHT (s velmi vysokou teplotou pasteurizace) (UHT = ošetření nejméně při 132 °C po dobu nejméně 1 sekundy)	+	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
b) má-li mléko pH méně než 7,0, jednoduchá krátkodobá pasteurizace při vysoké teplotě (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) má-li mléko pH 7,0 nebo více, dvojitá krátkodobá pasteurizace při vysoké teplotě (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

+: Účinnost metody je uznána.

0: Účinnost metody není uznána

(*): Musí být přijata všechna nezbytná opatření k zabránění křížové kontaminaci.

(**): F je letální účinek vypočítaný pro bakteriální spóry. Hodnota F_0 3,0 znamená, že nejméně jedno místo výrobku bylo dostatečně zahřáto, aby se dosáhlo stejného letálního účinku jako při teplotě 121 °C (250 °F) po dobu 3 minuty s okamžitým zahřátím a chlazením.