



3.

Hlađenje trupa i jestivih organa

Vrlo je važno da se trup što prije ohladi. Idealna je temperatura od 0 °C do +4 °C. Na ovaj način se sprječava rast bakterija i drugih mikroorganizama i njihovo prodiranje u dubinu mesa, a i proces zrenja mesa se odvija pravilno.

Rizici: Visoke temperature okoline i mesa pogoduju rastu bakterija na površini mesa koje se brzo razmnožavaju, te dovode do neželjenih posljedica i kvarenja, truljenja mesa i nepoželjnih organoleptičkih svojstava.

Smanjenje rizika: Trupove i polovice držati odvojeno tako da se omogući cirkulacija hladnog zraka oko njih. Meso što prije staviti u rashladni uređaj, tek kada se meso dovoljno rashladi pristupiti njegovom rasijecanju u manje komade. Rasijecanje i pakovanje ili pripreme za daljnju preradu mesa vršiti u čistim higijenskim uslovima.



Manipulacija i interni transport mesa

Meso transportovati upakovano. Meso se pakuje tek kada se ohladi. Ohlađeno meso se koristi i za dalju preradu i izradu različitih mesnih preradevina. Za interni transport i manipulaciju koristiti čiste posude ili ohlađeno meso uviti u foliju. Osim higijenskih uslova za vrijeme manipulacije premještanja mesa mora se voditi računa i o temperaturi. Svježe ohlađeno meso se transportuje na temperaturama od 0 °C do +4 °C. Smrznuto meso se transportuje na temperaturama od -12 do -18 °C.

Rizici: Manipulacija i interni transport u nehygienskim uslovima i neadekvatnim temperaturama povećava rizik od naknadne kontaminacije mesa i njegovog kvarenja.

Smanjenje rizika: Meso prenositi dobro ohlađeno u čistoj ambalaži. Meso namijenjeno preradi prije početka procesa prerade vizuelno pregledati i ono koje je uredu odmah uzeti u preradu, vodeći računa o higijenskim uslovima i adekvatnoj temperaturi tokom prerade, shodno tehnologiji prerade.



5.

Postupak sa otpacima

Odbačeno meso, tkiva i organe treba na neškodljiv način ukloniti, jer mogu predstavljati opasnost za dalje širenje zaraznih i parazitarne bolesti. Za klanja u domaćinstvu može se primjeniti postupak spaljivanja i propisnog zakopavanja na pogodnoj lokaciji.

4.



INSTRUKCIJA

za klanje životinja u domaćinstvu
za vlastite potrebe (SVINJOKOLJ)

štiteći zdravlje životinja
štimito zdravlje ljudi



Ministarstvo za poljoprivredu,
šumarstvo i vodoprivredu ZDK

INSTRUKCIJA ZA KLANJE ŽIVOTINJA U DOMAĆINSTVU ZA VLASTITE POTREBE (SVINJOKOLJ)

Klanje životinja za vlastite potrebe, tradicionalno se organizuje i prakticira, najčešće pred dolazak zime, kako bi se domaćinstva obezbijedila sa zalihama mesa ili mesnim prerađevinama (različiti suhomesnati proizvodi). Ovakva klanja životinja obično u improviziranim uslovima su vrlo važna sa javno-zdravstvenog aspekta, jer u koliko se ne poštuju osnovni veterinarsko-zdravstveni i sanitarno-higijenski uslovi ona mogu ugrožavati zdravlje ljudi, zdravlje životinja i mogu negativno uticati na okoliš.

Ne dovodeći u pitanje da se **ovakvo meso i proizvodi smiju koristiti samo za vlastite potrebe**, vlastito domaćinstvo i ne smije se stavljati u promet, želja nam je da ukažemo na javno-zdravstveni aspekt ovakvog tradicionalnog klanja životinja.

Stalno prisutna opasnost od zaraznih i parazitarne bolesti životinja (zoonoza), koje mogu da se prenesu na čovjeka direktnim kontaktom sa bolesne životinje, putem mesa i proizvoda od mesa, unutaršnjih organa zaklanih životinja, izlučevina, organskog otpada nakon klanja, vode ili okoliša, daju ovakvom načinu klanja veliki javno-zdravstveni značaj. Ne treba pri tome zaboraviti činjenicu da je meso lako kvarljiva namirnica i dobra podloga za rast mikroorganizama te pri manipulaciji zahtijeva kako temperaturne tako i higijenske uslove.

Stoga ukazujemo na postupak klanja kroz korake koji se provode i najznačajnije rizike o kojim treba povesti računa, te mjere kojima se isti mogu smanjiti.

1.



Klanje

Klanju privoditi samo zdrave, odmorne i od strane veterinara pregledane životinje sa utvrđenim zdravstvenim statusom. Kod opravdane sumnje na prisustvo bruceloze, životinje prije klanja treba serološki ispitati, moraju biti obilježene ušnim markicama. Sam čin klanja provesti na što humaniji način, bez da se životinji nanosi nepotrebna bol i patnja.

Rizici: Klanje životinja koje nisu pregledane i nemaju uredan nalaz i nisu obilježene uveliko povećava rizik da će se klati životinja neutvrđenog zdravstvenog statusa i porijekla, dakle životinja koja je mogući prenosnik zaraznih i parazitarne bolesti, koja može ugroziti, kako osoba koje provodi klanje tako i osobe koja će kasnije manipulirati mesom dobijenim od iste tako i konzumente. Životinje koje se kolju pod stresom (kojima se nanosi bol, koje nisu dovoljno odmorne) slabije iskrvare što ima posljedice na kvalitet i trajnost mesa.

Smanjenje rizika: Životinju treba pregledati veterinar još dok je živa, kako bi se utvrdio zdravstveni status, te ukoliko postoji opravdana potreba uzeti krv za laboratorijsku analizu na brucelozu, čime se rizik da je prenosnik zaraznih i parazitarne bolesti uveliko smanjuje. Ušnu markicu po klanju razdužiti u veterinarskoj stanici. Životinju prije klanja odmoriti i privesti klanju na human način, bez da joj se nanosi nepotrebna bol i patnja. Svinje je prije klanja potrebno omamiti na jedan od dozvoljenih načina.

2. Obrada trupa

Obrada trupa po klanju treba da se radi u čistim uslovima, a osoba koja to radi treba da je vješta u vršenju ovih radnji i da vodi računa o ličnoj higijeni. Radnju šurenja provesti u čistoj vodi potrebne temperature i dovoljno vremena (prasad na 80-82 °C, svinje 87-88 °C) i mijenjati čim se zaprlja. Radnja skidanja dlake vrši se ručno tako da se koža što manje ošteti. Opaljivanje kože provesti vješto tako da se vodi računa da koža nije svugdje jednako debela.



Rizici: Naknadna kontaminacija mesa u nečistim i higijenski neuslovnim prostorijama, kontaminacija nečistim priborom, prljavim rukama, curenjem sadržaja iz crijeva i želudaca, insektima i dr. Kontaminacija gornjih dišnih puteva, pa i pluća prljavom vodom od šurenja. Prejaka temperatura ili duže zadržavanje plamena kod opaljivanja može izazvati neželjene promjene na potkožnom tkivu i mesu.

Smanjenje rizika: Voda za šurenje treba da je čista. Potrebna je vještina kod skidanja dlake sa kože i opaljivanja ili skidanja kože kada se ista skida. Preporučuje se trupove zaklanih životinja po završetku ako uklanja dlaku podići u viseći položaj ili na platformu, te nastaviti sa radnjama obrade trupa ako se planira skidanje kože, zatim vađenje unutrašnjih organa. Jestive organe prihvatiti u čiste posude, alat i pribor prati u higijenski ispravnoj vodi, kao i ruke onoga koji radi ove radnje. Paziti da prilikom vađenja unutrašnjih organa ne dođe do zasijecanja crijeva, jer sadržaj crijeva i želuca može onečistiti meso. Ukoliko se to desi, trup je potrebno što prije oprati pod mlazom higijenski ispravne vode. Obradu trupa vršiti na mjestima gdje nema insekata i u što kraćem vremenu čime se smanjuje izloženost insektima. Odvojene nejestive organe i tkiva udaljiti od trupa odmah (skinute dlake, eventualno koža, nejestivi dijelovi i dr.).

Kod organizovanog klanja na klaoničkim objektima vrši se veterinarsko-zdravstveni pregled trupa i unutrašnjih organa. Nakon čega veterinar donosi ocjenu o njihovoj upotrebljivosti. Pregled se obavlja vizuelnim pregledom mesa i zasijecanjem: limfnih čvorova, mišića, zasijecanjem jezika, pregledom žvakaće muskulature, te zasijecanjem i pregledom srca, pluća, jetre, slezene, pa i bubrega. Na ovaj način isključuje se prisustvo nekih zaraznih i parazitarne bolesti. Kod klanja svinja obavezan je pregled svakog trupa na prisustvo parazita trihinele spiralis, koji se kod svinja ućahuri u mišićima. Za pregled na prisustvo trihinele uzima se mišić dijafragme, a pregled na trihinelozu vrši doktor veterinarske medicine propisanom metodom. Tek po obavljenom pregledu daje se ocjena upotrebljivosti mesa. Organi i tkiva koja se ocijene neupotrebljivim se odbacuju i neškodljivo uklanjaju. Trupovi koji su zaraženi trihinelom moraju se, također, jer su neupotrebljivi za ishranu.