

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

Ošetření (*)	Nákeza							
	slintavka a kulhavka	klasický mor prasat	vezikulár. choroba prasat	africký mor prasat	mor skotu	newcast- leská choroba	aviární influenza	mor ma- lých pře- žvykavců
maso a masné výrobky								
a) tepelné ošetření v hermeticky uzavřených nádobách s hodnotou $F_0 = 3$ nebo vyšší (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) tepelné ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 70 °C	+	+	+	0	+	+	+	+
c) tepelné ošetření, při němž musí být ve všech částech masa dosaženo nejméně 80 °C	+	+	+	+	+	+	+	+
d) 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	+	+	+	+	+	-	-	+
e) přirozená fermentace a zrání nejméně po dobu 9 měsíců u vykostěného masa (maso bez kostí) až do dosažení těchto typických hodnot: hodnota a_w nejvýše 0,93 nebo hodnota pH nejvýše 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) ošetření totožné s ošetřením popsaným pod písmenem e), maso však může obsahovat kosti (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) salámy: ošetření v souladu s kritérii stanovenými na základě stanoviska příslušného orgánu Evropské unie	+	+	+	0	+	0	0	0
h) kýta a pečené: ošetření přirozenou fermentací a zráním po dobu nejméně 190 dnů u kýty a 140 dnů u pečeně	0	0	0	+	0	0	0	0
i) tepelné ošetření zajišťující ve všech částech masa teplotu nejméně 65 °C, která je dosažena po dobu nezbytnou k dosažení pasteurizační hodnoty (ph) nejméně 40	+	0	0	0	0	0	0	+

