

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

Ošetření (*)	Nákaza							
	slinavka a kulhavka	klasický mor prasat	vezikulár. choroba prasat	afričký mor prasat	mor skotu	newcast- leská choroba	aviární influenza	mor ma- lých pře- žívajících
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 zráni nejméně po dobu 9 měsíců u vykosteného 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	0
f) ošetření totožné s ošetřením popsaným pod písmenem e), maso však může obsahovat kosti (*)	+	+	0	0	0	0	0	0
g) salámy: ošetření v souladu s kritérii stanovenými na základě stanoviska příslušného orgánu Evropské unie	+	+	0	0	0	0	0	0
h) kýta a pečeně: ošetření přirozenou fermentací a zráním po dobu nejméně 190 dnů u kýty a 140 dnů u pečeň	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	+

mléko a mléčné výrobky (včetně smetany) 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
b) má-li mléko pH méně než 7,0, jednoduchá krátkodobá pasteurizace při vysoké teplotě (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0	0
c) má-li mléko pH 7,0 nebo více, dvojí krátkodobá pasteurizace při vysoké teplotě (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0	0

+:
Účinnost metody je uznána.

0:
Účinnost metody není uznána.

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

(**):
F₀ je letální účinek vypočítaný pro bakteriální spory. Hodnota F₀ 3,0 znamená, že nejchladnější místo výrobku bylo dostatečně zahřáto, aby se dosáhlo stejného letálního účinku jako při teplotě 121 °C (250 °F) po dobu 3 minut s okamžitým zahřátím a zchlazením.