

Předpis pro veterinární prohlídku jatečných zvířat a veterinární prohlídku masa a masných produktů po porážení

Obsah

- Část 1. Veterinární požadavky na prohlídku zvířat před porážení**
- Část 2. Postup při veterinární prohlídce jatečně upravených těl a vnitřních orgánů zvířat po porážení**
- Část 3. Veterinární prohlídka jatečně upravených těl a vnitřních orgánů**
- Část 4. Veterinární prohlídka a vyšetření produktů porážení drůbeže**
- Článek 1. Veterinární prohlídka jatečně upravených těl a vnitřních orgánů drůbeže, postižených jednotlivými nákazami
- Část 5. Veterinární prohlídka produktů porážení králíků, nutrií a volně žijících zvířat**
- Část 6. Veterinární prohlídka masa a masných produktů na družstevních trzích**
- Část 7. Veterinární prohlídka a veterinární kontrola masa a masných výrobků v chladírnách/mrazírnách**
- Část 8. Veterinární kontrola masných výrobků, uzeného masa, masových konzerv, vyškvařeného sádla k lidské potřebě a střevních surovin**
- Část 9. Veterinární kontrola jatečných produktů při otravách zvířat**
- Část 10. Laboratorní vyšetřování masa a masných výrobků**
- Část 11. Postup zpracovávání masa a masných výrobků, které mají být dekontaminovány**
- Příloha 1. Metody fyzikálního a chemického vyšetřování masa**
- Příloha 2. Metody vyšetřování škvařených tuků**

Předpis pro veterinární prohlídku jatečných zvířat a veterinární prohlídku masa a masných produktů po porážení

Schváleno
Hlavní veterinární správou
Ministerstva zemědělství SSSR
27. prosince 1983

Schváleno Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR dne 27. prosince 1983 po dohodě s Hlavní hygienickou a epidemiologickou správou Ministerstva zdravotnictví SSSR.

Pozměněno a doplněno dne 17. června 1988 Hlavní veterinární správou Státního zemědělského průmyslu SSSR po dohodě s Hlavní hygienickou a epidemiologickou správou Ministerstva zdravotnictví SSSR.

1. VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA PROHLÍDKU ZVÍŘAT PŘED PORAŽENÍM

- 1.1. Do kategorie jatečných domácích zvířat patří: skot (včetně jaků a buvolů), prasata, ovce, kozy, sobi, králíci, koně, oslí, muly, velbloudi a všechny druhy drůbeže. Zvířata mladší 14 dnů nejsou porážena pro maso.
- 1.2. Pro maso je povoleno porážet zdravá hospodářská zvířata. Porážení zvířat nemocných a podezřelých z nákazy nebo ohrožených uhynutím (při těžkých poraněních, zlomeninách, popáleninách a jiných poškozeních zdraví) je povoleno v případech předvídaných příslušnými pokyny a těmito Předpisy (pokud lze povolit použití masa k lidské spotřebě).
- 1.3. Je zakázáno porážení těchto zvířat pro maso:
 - 1.3.1. Nemocných a podezřelých z nákazy snětí slezinnou, snětí šelestivou, morem skotu, morem velbloudů, vzteklinou, tetanem, maligním edémem, bradsotem, enterotoxémií ovcí, katarální horečkou ovcí, africkým morem prasat, tularémií, botulismem, vozhrivkou, epizootickým zánětem mizních cév, melioidózou, myxomatózou, hemoragickou chorobou králíků a aviární influencí.

- 1.3.2. Nacházejících se ve stavu agónie, který stanoví pouze veterinární lékař (asistent veterinárního lékaře).
- 1.3.3. Očkovaných vakcínami, a rovněž podrobených léčení sněti slezinné během 14 dnů po očkování (léčení), očkovaných inaktivovanou vakcínou proti slintavce a kulhavce během 21 dnů po očkování v oblastech s nepříznivou nálezovou situací slintavky a kulhavky. V nutných případech je na základě rozhodnutí veterinárního lékaře povoleno porážení vakcinovaných zvířat před uvedenou lhůtou pod podmínkou, že zvíře má normální tělesnou teplotu, nereaguje na očkování (nevyskytují se postvakcinačními komplikace) a při dodržení podmínek, uvedených v bodě 3.6.1 tohoto Předpisu.
- 1.3.4. Lichokopytníků (koní, mul, oslů), kteří nebyli podrobeni v masokombinátu nebo na porážce vyšetření malleinizací. V případě jejich porážení bez malleinizace před porážením jsou jatečně upravená těla a další jatečné produkty určeny ke kafilernímu zpracování.

Poznámka. Ve všech případech, uvedených v tomto Předpisu, se výrazem „kafilerní zpracování“ rozumí, že jatečně upravená těla a další jatečné produkty, které nejsou vhodné k lidské spotřebě, jsou zpracovávány na krmnou moučku živočišného původu a kliš nebo jsou využity k jiným technickým účelům při dodržení stanovených postupů jejich zpracování.

- 1.4. Zvířata odesílaná na porážku jsou v dodávajícím hospodářství podrobena veterinární prohlídce s namátkovým měřením teploty podle stanovení veterinárního lékaře (asistenta veterinárního lékaře); při ní je sepsán popis zvířete s uvedením živočišného druhu a čísla známky (vypálené značky) a u zvířat z velkovýrobních chovných zařízení také číslo výkrmového oddělení.
Do jatek nejsou posílána zvířata s klinickými příznaky brucelózy a tuberkulózy, bez stanovené diagnózy onemocnění, nemocná nenakažlivými nemocemi, se sníženou nebo zvýšenou tělesnou teplotou; drůbež nemocná chlamydiózou, chřipkou a Newcastleovou chorobou. Je zakázáno odesílat na porážku zvířata, jimž byla léčebně nebo preventivně podávána antibiotika v období uvedeném v návodu k jejich používání ve veterinárním lékařství. Zvířata ošetřená pesticidy jsou posílána na porážku po uplynutí odpovídající doby, uvedené v platném „Seznamu chemických přípravků doporučených k ošetření hospodářských zvířat proti hmyzu a klíšťatům“.
Na porážku není posílán skot v době 30 dnů a drůbež v době 10 dnů po posledním krmení rybami, rybím odpadem a rybí moučkou.
- 1.5. Pro každou skupinu zvířat odesílaných na porážku je vydáno veterinární osvědčení (nebo potvrzení) postupem stanoveným veterinární legislativou, s povinným uvedením všech údajů, které vyžaduje formulář osvědčení, včetně údajů o nálezové situaci zvířat a místa jejich původu. Do skupiny patří zvířata jednoho živočišného druhu, která jsou zasílána z jednoho hospodářství (z jedné farmy) současně, na základě jednoho veterinárního osvědčení (potvrzení). Pro zvířata nevhodná k dalšímu chovu a výkrmu, poraněná, nemocná nenakažlivými nemocemi a s normální tělesnou teplotou dodavatel kromě toho předkládá doklad.
- 1.6. Zvířata, která při vyšetření reagují na tuberkulózu a brucelózu, drůbež, která při vyšetření reaguje na tuberkulózu, a rovněž nemocná zvířata, jejichž porážení pro maso je povoleno v souladu s tímto Předpisem, lze odesílat na jatky pouze po zvláštním povolení veterinárního odboru oblastní (krajské) zemědělské správy Gosagropromu autonomní republiky nebo hlavní veterinární správy (správy) Gosagropromu svazové republiky, která není rozdělena na oblasti, po jednotlivých skupinách v termínech pro nutné porážení, stanovených veterinárními orgány a dohodnutých s masokombinátem (jatkami na porážení drůbeže) při dodržení pravidel, stanovených instrukcemi o opatřeních pro zdolávání příslušných nálezů a Předpisy pro přepravu zvířat železniční dopravou, automobilovou dopravou a dalšími druhy přepravy. Je zakázáno tato zvířata přepravovat hnaním.
- 1.7. Když skupina jatečných zvířat dorazí, veterinární lékař (asistent veterinárního lékaře) masokombinátu (jatek, jatek na porážení drůbeže) je povinen zkontrolovat správnost vystaveného veterinárního osvědčení, a rovněž soulad počtu zvířat, uvedeného

ve veterinárním osvědčení, se skutečně dodaným počtem zvířat, který je zjištěn při převážce zvířat v podniku, provést jejich individuální veterinární prohlídky a podle potřeby změřit tělesnou teplotu zvířat (jednotlivě u všech zvířat nebo namátkově). Poté vydá veterinární odborník nařízení o postupu při přijímání zvířat a jejich umístění v podnikových objektech a stanoví veterinární dohled nad těmito zvířaty. Skupina, v níž byla nalezena zvířata nemocná nákazami, v agónii, nutně poražená nebo uhynulá, a rovněž skupina, v níž je nesoulad fyzicky přítomného počtu kusů, uvedených ve veterinárním osvědčení, je v karanténě, dokud není stanovena diagnóza nebo zjištěna příčina nesouladu, avšak ne déle než 72 hodin. Skot uhynulý při přepravě automobilovou dopravou nejsou vykládána; po vyšetření pro vyloučení sněti slezinné mikroskopickým vyšetřením jsou odeslána ke kafilernímu zpracování nebo neškodně odstraněna. Mrtvá těla zvířat, nalezená v železničních vagoněch, jsou po vyloučení sněti slezinné vyložena v místech určených orgány Státního veterinárního dozoru (Gosvetnadzor) silami a prostředky příjemce skotu.

- 1.8. Při odevzdávání a převážce zvířat podle živé hmotnosti a množství masa musejí být skot, ovce, kozy, prasata, velbloudi, sobi a drůbež odesláni na porážku nejpozději do 5 hodin po přijetí. Pokud jsou přepravováni automobilovou dopravou na vzdálenost do 100 km, nejvíe příznaky vyčerpání a před odesláním na porážku jsou drženi v hospodářství bez krmení, a to skot, ovce, kozy, velbloudi a sobi nejméně 15 hodin, prasata nejméně 5 hodin, králíci nejméně 12 hodin, hrabavá drůbež 6 - 8 hodin a vodní drůbež 4 - 6 hodin. Lhůta držení skotu v hospodářství před poražením musí být uvedena v nakládacím listu pro přepravu zboží a dodávka do masokombinátu musí být uskutečněna ve dnu a v hodině, které jsou uvedeny ve schváleném harmonogramu odevzdávání a přijímání zvířat. V ostatních případech jsou zvířata v masokombinátech podrobována předporážkovému ustájení, které trvá: u skotu, ovcí a koz, sobů a velbloudů nejméně 15 hodin, u prasat nejméně 10 hodin a u králíků nejméně 5 hodin po přijetí. Napájení zvířat není časově omezeno, ale je ukončeno 3 hodiny před poražením.

Drůbež, která nebyla podrobena držení před poražením v hospodářství, nesmí být odeslána na porážku.

Zvířata, která po dlouhé přepravě jeví příznaky vyčerpání, jsou ponechána k odpočinku trvajícím nejméně 48 hodin při běžném krmení a napájení, a dále je s nimi nakládáno, jak je uvedeno výše.

Držení koní, oslů a mul před porážkou v masokombinátu musí trvat ve všech případech nejméně 24 hodin (před získáním výsledků malleinové zkoušky).

Telata a prasata jsou odesílána k porážení za 6 hodin po přijetí.

- 1.9. Při odevzdávání a přijímání zvířat podle živé hmotnosti a vykrmenosti, jak bezprostředně v hospodářstvích tak v podnicích, musí držení před porážkou po dodání do hospodářství činit u skotu, ovcí, koz, sobů, velbloudů, koní, mul a oslů nejméně 24 hodin, u prasat nejméně 12 hodin, u telat a prasat 6 hodin.

Je zakázáno držet v místě držení zvířat před poražením více než 48hodinovou zásobu tuzemského skotu a více než 24hodinovou zásobu dovezeného skotu.

Poznámka. Nevykastované býky je nutno držet ve zvláštních výbězích a v téže skupině, s níž byli dodáni.

- 1.10. Zvířata musejí být v den poražení prohlédnuta veterinárním lékařem (asistentem veterinárního lékaře) a po jeho uvážení, v závislosti na celkovém stavu zvířat, je prováděno individuální nebo namátkové měření tělesné teploty.

Výsledky veterinární prohlídky před poražením a měření tělesné teploty zvířat jsou zaznamenávány v příslušném protokolu stanovené formy.

Pokud jsou nalezena nemocná zvířata nebo zvířata se zvýšenou nebo sníženou tělesnou teplotou, jsou v protokolu uvedena čísla jejich ušních známek, stanovená (nebo předpokládána) diagnóza a tělesná teplota. Tato zvířata jsou izolována a jejich poražení před stanovením diagnózy není povoleno. Pokud jsou do masokombinátu dodána zvířata se stanovenou diagnózou onemocnění, jsou pod dozorem veterinárních odborníků odeslána na sanitní jatky k bezprostřednímu poražení.

- 1.11. Koně, muly a osli jsou před poražením podrobeni vyšetření na vozhrivku a vyšetření metodou jednorázové oční malleinové zkoušky. Zvířata reagující na mallein jsou zlikvidována.
Je povoleno porážet koně, osly a muly ve společné hale podniku, avšak odděleně od zvířat jiných živočišných druhů.
- 1.12. Je zakázáno odesílat a vyvážet zvířata, která byla dodána k poražení, z území masokombinátů a jatek pro drůbež.
- 1.13. O všech případech, kdy jsou před poražením nebo po poražení nalezena zvířata nemocná akutními nákazami, a rovněž při zjištění tuberkulózy, enzootické leukózy skotu, cysticerkózy (uhřivosti) nebo trichinelózy je veterinární služba podniku povinna informovat (stanoveným postupem) veterinární odbor oblastního (krajského) Agropromu republiky nebo Gosagropromu autonomní republiky nebo Hlavní veterinární správu (veterinární správu) Gosagropromu svazové republiky podle místa odeslání zvířat a odesílatele, a rovněž veterinární orgány podle umístění daného podniku, ale v případech zjištění nebo podezření z nákazy snětí slezinnou, vozhrivkou, tuberkulózou, vzteklinou, Q-horečkou, chlamydiózou, melioidózou, tularémií, morem velbloudů, listeriózou, leptospirózou, slintavkou a kulhavkou, brucelózou, salmonelózou, cysticerkózou (uhřivostí) a trichinelózou je povinna informovat také místní orgány zdravotní služby.
- 1.14. Pokud jsou k poražení dodána zvířata reagující při vyšetření na brucelózu nebo tuberkulózu nebo nemocná nákazami, uvedenými v bodě 1.4 tohoto Předpisu, a rovněž nemocná nemocemi žaludku a střev, mající hnisavé záněty, hnisavé snětivé rány, záněty mléčné žlázy, záněty pupku a kloubů (u telat), a z jiných příčin, jsou přijímána odděleně od zdravých zvířat a posílána na jatky k nutnému poražení⁽¹⁾. Nejsou-li jatky k nutnému poražení k dispozici je povoleno poražení ve společné hale podniku, ale pouze po poražení zdravých zvířat a odstranění jatečně upravených těl a jiných produktů poražení zdravých zvířat z haly. Po ukončení porážky zvířat nemocných výše uvedenými nákazami, a rovněž ve všech případech zjištění těchto nákaz během poražení zvířat, jsou veškeré zařízení a inventář, použité při poražení a bourání jatečně upravených těl těchto zvířat, a rovněž místa držení zvířat před poražením, podrobeny hygienickému ošetření a dezinfekci.
- 1.15. Při poražení skotu nemocného nebo podezřelého z nákazy zooantroponózy jsou pracovníci povinni dodržovat stanovená pravidla osobní prevence a provádět opatření v souladu s platnými pokyny Ministerstva zdravotnictví SSSR a Gosagropromu SSSR, a rovněž podle nařízení Státního hygienického a veterinárního dozoru. Za provádění těchto opatření zodpovídá správa podniku.
- 1.16. Pokud je při přepravě nebo při příjmu v masokombinátu ve skupině skotu, přepravovaného železniční nebo automobilovou dopravou, zjištěna snět slezinná, zvířata jsou podrobena veterinární prohlídce a individuálnímu měření tělesné teploty. Skot, ovce, kozy, velbloudi, koně a sobi s normální tělesnou teplotou a bez příznaků onemocnění jsou umístěni do karantény, je jim podáváno antisérum proti snětí slezinné v preventivní dávce a je nad nimi stanoven veterinární dohled s každodenním měřením tělesné teploty podle uvážení veterinárního lékaře. Po uplynutí tří dnů od imunizace je skotu v karanténě individuálně měřena tělesná teplota a zvířata s normální tělesnou teplotou jsou odesílána na jatky k nutnému poražení. Prasata bez klinických příznaků onemocnění, s normální tělesnou teplotou jsou odesílána na jatky k nutnému poražení. Zvířata všech živočišných druhů, která jeví klinické příznaky onemocnění, jsou bez prodlení umístěna do izolace, v níž jsou podrobena léčení. Po uplynutí 14 dnů od začátku léčení a při normální tělesné teplotě jsou odesílána na jatky k nutnému poražení.
- Poznámka. Při zjištění případů onemocnění snětí slezinnou nebo úhynu zvířat nacházejících se v místech držení před porážkou nebo před poražením na snět slezinnou je postupováno, jak je uvedeno výše.

(1) Současný Zákon 166/1999 Sb. nezná termín „sanitní jatky“, který byl používán v československém Zákoně 78/1978 Sb. Proto je ruský termín „sanitní jatky“ překládán jako „jatky k nutnému poražení“.
(Pozn. překl.)

- 1.17. V případě onemocnění skotu snětí šelestivou nebo úhynu zvířat na tuto nákazu jsou všechna zvířata ve skupině podrobena veterinární prohlídce. Zvířata s normální tělesnou teplotou a bez klinických příznaků onemocnění jsou odeslána k neprodlenému poražení ve zvláštní skupině a nemocná zvířata izolují a podrobují léčení. Uzdravená zvířata jsou držena 14 dnů od okamžiku zjištění normální tělesné teploty a poté odeslána k poražení.
- 1.18. Pokud jsou ve skupině zvířat odesílaných k poražení zjištěna zvířata nemocná nebo podezřelá z nákazy slintavkou a kulhalkou, je celá skupina zvířat bez prodlení odeslána na jatky k nutnému poražení. Pokud není možné tento skot zpracovat na jatkách k nutnému poražení, je poražení provedeno ve společně porážecí provozovně postupem uvedeným v bodě 1.14 tohoto Předpisu. Veterinární prohlídka masa a jiných produktů poražení je provedena postupem uvedeným v bodě 3.1.7.1.
V případě, že jsou do masokombinátu dodána zvířata vyléčená ze slintavky a kulhavy a odeslána z hospodářství během prvních 3 měsíců po zrušení karantény v hospodářství, a rovněž zvířata očkováná proti slintavce a kulhavce inaktivovanou vakcínou a odeslána k poražení během 21 dnů po očkování, jsou přijata a odeslána k poražení také jako zvláštní skupina. Poražení a veterinární prohlídka masa a jiných produktů poražení je provedena postupem uvedeným v bodě 3.1.7.2.
- 1.19. Zvířata pokousaná vzteklými zvířaty jsou bez prodlení odeslána k poražení.
- 1.20. Pokud jsou při porážení zjištěny příznaky nálezů, uvedených v bodě 1.3.1, jatečně upravená těla se všemi orgány a kůží jsou neškodně odstraněna; současně jsou přijata jiná opatření, stanovená platnými pokyny pro zdolávání těchto nálezů.
- 1.21. Pokud jsou při porážení zjištěna onemocnění nálezů, uvedenými v bodě 1.3, je postupováno v souladu s oddílem 3 tohoto Předpisu.
- 1.22. Není povoleno používat k lidské spotřebě maso všech druhů domácích a lovných (volně žijících) zvířat, která uhynula při požáru, dopravních nehodách aj., zvířat zabitých bleskem, elektrickým proudem, zmrzlých, utonulých atd. Mrtvá těla těchto zvířat musejí být kafilerně zpracována nebo s povolením veterinárního lékaře (pokud nepodlehla rozkladu) směřují být po převaření podána jako krmivo prasatům nebo drůbeži, a rovněž v syrovém stavu nebo po převaření jako krmivo zvířatům držným ve výkrmně, avšak po povinném bakteriologickém vyšetření na přítomnost salmonel a, pokud je to nezbytné, na přítomnost původců jiných infekčních a invazních onemocnění, která jsou nebezpečná pro zvířata.

2. POSTUP PŘI VETERINÁRNÍ PROHLÍDCE JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL ZVÍŘAT A JEJICH ORGÁNŮ PO PORAŽENÍ

- 2.1. Maso a ostatní produkty poražení zvířat z hospodářství všech kategorií podléhají povinné veterinární prohlídce po poražení, kterou provádí veterinární lékař. K provádění veterinárních prohlídek jatečně upravených těl zvířat a jejich orgánů po poražení musejí být v masokombinátech se zpracováním na posuvné lince pásovým zpracováváním skotu zřízena tato pracovní místa veterinární prohlídky po poražení:
- na lince pro zpracovávání skotu a koní 4 pracovní místa pro prohlídku: hlav, vnitřních orgánů, jatečně upravených těl a závěrečnou kontrolu;
 - na lince pro zpracovávání prasat 5 pracovních míst pro prohlídku: podčelistních mizních uzlin na snětí slezinnou (při bourání jatečně upravených těl se stahováním kůží je tento bod umístěn bezprostředně za místem vykrvení, kdežto při paření jatečně upravených těl za opalovací pecí, přičemž je sloučeno místo prohlídky na snětí slezinnou s místem prohlídky hlav), hlav, vnitřních orgánů, jatečně upravených těl a závěrečnou kontrolu;
 - na lince pro zpracovávání ovcí a koz 3 pracovní místa pro prohlídku: vnitřních orgánů, jatečně upravených těl a závěrečnou kontrolu.

Zvířata podezřelá z nákazy jsou pro prohloubenou veterinární prohlídku umístěována na zásobní linku.

V masokombinátech, na jatkách a porážkových místech, která nemají pásové porážecí a bourací linky, musejí být hlavy, játra a sleziny jatečných zvířat pro veterinární prohlídku zavěšeny na zvláštní háky nebo rozloženy po stole.

- 2.1.1. Místa veterinární prohlídky jatečně upravených těl zvířat a jejich orgánů musejí být vhodná a dobře osvětlená, musejí mít zařízení pro zaznamenávání zjištěných případů onemocnění skotu, sterilizátory (pro sterilizaci nožů, háků a dalších nástrojů), umyvadla s teplou a studenou vodou, mýdlo, nádržky s dezinfekčním roztokem k mytí rukou a ručníky. Pokud na lince pro zpracovávání zvířat, vybavené pohyblivým pásovým dopravníkem, chybí to či ono pracovní místo veterinární prohlídky, které je plánováno uvedeným bodem Předpisu, nebo v případě, že toto pracovní místo nezaujímá příslušný odborník veterinární služby, zpracovávání skotu na této lince není povoleno. Při porážení zvířat v masokombinátu (porážecím místě) je nutno každé jatečně upravené tělo skotu, ovcí a koz, prasat a koní, hlavu (kromě hlav ovcí a koz), játra, gastrointestinální trakt a kůže číslovat jedním a týmž číslem.
- 2.2. Hlavy a vnitřní orgány musejí být připraveny pracovníky podniku k veterinární prohlídce v souladu s technologickým plánem a níže uvedenými požadavky.
- 2.2.1. Hlavy skotu jsou odděleny od jatečně upravených těl, upevněny na háky za úhel srůstu větví dolní čelisti nebo za prstenčitou chrupavku (cartilago cricoidea), jazyk je u kořene a ze stran naříznut tak, aby nebyl poškozen a volně vypadal z mezičelistního prostoru a byly zachovány všechny mizní uzliny, podléhající prohlídce.
- 2.2.2. Koňské hlavy jsou odděleny od jatečně upraveného těla a po vytažení jazyka je vysekána nosní přepážka tak, aby byla zachována její celistvost.
- 2.2.3. Vepřové hlavy jsou naříznuty a ponechány u jatečně upravených těl do ukončení veterinární prohlídky po porážení a k tomu účelu po stažení kůže nebo po paření hlavu nadříznou ze strany zátylku a levé tváře se současným vykloubením hlavového kloubu (articulatio atlantooccipitalis) a vyříznutím jazyka s hrtanem, které zůstávají u hlavy do konce prohlídky, z mezičelistního prostoru.
- 2.2.4. Hlavy telat, ovcí a koz jsou odříznuty v hlavovém kloubu a zůstávají u jatečně upraveného těla do ukončení prohlídky vnitřních orgánů. Plíce s průdušnicí, srdce a játra, vyjmuté z jatečně upraveného těla, musejí být až do ukončení jejich veterinární prohlídky spolu přirozeně spojeny (játra) a v nich zachovány mizní uzliny. Vnitřní orgány, které jsou vytahovány na pásové stoly, musí veterinární lékař prohlížet synchronně s jatečně upravenými těly. Do ukončení veterinární prohlídky jatečně upraveného těla a jeho orgánů, jak je uvedena v bodě 2.3 (včetně trichinoskopického vyšetření jatečně upravených těl prasat) není dovoleno odstraňovat z provozovny masné odřezky a další produkty porážení kromě kůže (všech živočišných druhů), končetin a uší skotu, hlav a končetin ovcí a koz.
- 2.3. Prohlídky hlav, vnitřních orgánů a jatečně upravených těl zvířat jsou prováděny tímto postupem.
- 2.3.1. U skotu a sobů.
- Hlava: jsou prohlíženy a nařezávány mandibulární, příušní, mediální zahltanové a v případě nutnosti laterální zahltanové mizní uzliny (lymphonodi mandibulares, Inn. parotidei, Inn. retropharyngei mediales et laterales). Jsou prohlíženy a prohmatávány mulec a jazyk. Žvýkácí svaly (musculus masseter) jsou nařezávány a prohlíženy po plátcích, řezy jsou vedeny po celé šířce, rovnoběžně s povrchem svalů (povrchové žvýkácí svaly - pars superficialis m. masseteri - dvěma řezy, hluboké - pars profunda m. masseteri - jedním řezem) z každé strany pro diagnostiku cysticerkózy (uhřivosti).
- Slezina: je prohlížena její povrch i průřez.
- U plic je prohlížen povrch a palpací jsou vyšetřeny všechny části plic. Je nařezávána levá průdušková mizní uzlina (In. tracheobronchialis sinister), pravé a střední průduškové (Inn. tracheobronchiales dextri et medii) a mezilicní (mediastinální) mizní uzliny (Inn. mediastinales). Nařezává a prohlíží se parenchym u velkých bronchů (vdechnutí krmiva aj.) a v místech zjištění patologickoanatomických změn.
- Srdce: nařezává se osrdečník. Prohlíží se stav epikardu a myokardu, podle velkého zakřivení se nařezává pravá a levá část srdce, prohlíží se stav endokardu a krve; provádí se 1-2 podélné řezy a jeden neúplný příčný řez srdeční svalovinou (na cysticerkózu, sarkosporidiózu aj.).

Játra jsou prohlížena a prohmatávána z brániční i viscerální strany. Pokud je bránice přirostlá k játrům, jsou játra oddělena a jaterní parenchym je prohlížen, zda v něm nejsou patologickoanatomické změny. Jsou naříznuty a prohlédnuty jaterní (portální) mízní uzliny (Inn. hepatici) a do jater jsou z viscerální strany v průběhu žlučvodů provedeny 2 - 3 neúplné řezy.

Ledviny jsou pracovníky vytaženy z pouzder; jsou prohlíženy a prohmatávány, v případě výskytu patologickoanatomických změn nařezávají.

Žaludek a předžaludky: Je prohlížen povrch pobřišnice, nařezávají a prohlíženy mízní uzliny. V případě nutnosti je žaludek rozříznut, aby mohla být prohlédnuta sliznice. Je prohlížen jícen (na cysticerkózu a sarkosporidiózu).

Střeva jsou prohlížena ze strany pobřišnice a je naříznuto několik mízních uzlin okruží. Vemeno je pečlivě prohmatáno a je proveden jeden až dva hluboké, rovnoběžné řezy. Jsou rozříznuty nadvemenní mízní uzliny (Inn. inguinales superficiales).

Děloha, varlata, močový měchýř a slinivka břišní jsou prohlíženy a v případě nutnosti pitvány.

Povrch jatečně upraveného těla je prohlížen zvnějšku i zevnitř a přitom je věnována pozornost nádorům, otokům a jiným patologickoanatomickým změnám.

Při podezření na nákazu nebo onemocnění spojené s narušením látkové výměny jsou podle uvážení veterinárního lékaře pitvány tyto mízní uzliny: povrchové krční mízní uzliny, podpažní (prvního žebra) a vlastní podpažní, thorakocervikální, mezižební, kraniální hrudní, nadhrudní, bederní, kyčelní, pánevní, podkyčelní, povrchové tříselné, sedací a podkolenní. Pokud je to nezbytné k detekci cysticerků (uhrů) jsou navíc podélně nařezávány krční svaly, svaly pažní, zádové, bederní, skupina stehenních svalů a brániční svaly.

U telat je prohlížen také pupečník a jsou pitvány klouby končetin (zápěstní a hlezenní).

2.3.2. U ovcí a koz.

Vnitřní orgány, hlava a jatečně upravená těla jsou prohlížena stejně jako u skotu.

Pro zjištění kaseózní lymfadenitidy jsou prohlíženy povrchové krční a povrchové tříselné mízní uzliny.

2.3.3. U prasat.

Hlava: po vykvrvení, když jsou jatečně opracovávaná těla stahována z kůže, je proveden podélný řez kůží a svaly v podčelistní krajině od otvoru rány dolů ve směru úhlu srůstu větví spodní čelisti, jsou nařezávány a prohlíženy z obou stran podčelistní mízní uzliny (na sněť slezinnou). Pokud jsou těla prasat opracována bez stažení kůží, podčelistní mízní uzliny a další části hlavy jsou prohlíženy po opálení.

Potom jsou při prohlídce hlav nařezávány a prohlíženy mandibulární, příušní a zahltanové mízní uzliny, povrchové a hluboké žvýkácké svaly (na cysticerkózu). Je prohlížen a prohmatáván jazyk; je prohlížena sliznice hrtanu, hrtanová přiklopka a mandle.

Slezina: je prohlížen povrch, nařezáván parenchym, v případě nutnosti jsou pitvány mízní uzliny.

U plic je prohlížen povrch, jsou prohmatávány a nařezávány průduškové mízní uzliny (levá, pravá a střední).

Žaludek, jícen, střeva, ledviny a srdce jsou prohlíženy a vyšetřovány stejně jako u skotu.

U jater je prohmatáván a prohlížen brániční a viscerální povrch, žlučvodů v příčném řezu z viscerální strany na místě spojení větví žlučvodů.

Jatečně upravené tělo je prohlíženo stejně jako u skotu. Při vyšetření na cysticerkózu jsou v případě nutnosti nařezávány a prohlíženy svaly bederní, krční, pažního pletence, zádové, pánevní končetiny a bránice.

Při podezření na přítomnost zánětlivých procesů (abscesy aj.), nacházejících se v hlubokých vrstvách svalové tkáně, jsou v krční krajině provedeny dva až tři podélné řezy do svalů (ve střední části krku).

Při zjištění zánětlivého procesu v přední části jatečně upraveného těla je nezbytné kromě mandibulárních a příušních mízních uzlin prohlížet povrchové krční mízní uzliny. Všechna jatečně upravená těla jsou povinně vyšetřována na trichinelózu, jak je uvedeno v bodě 3.2.4.

2.3.4. U koní, oslů a mul.

Hlava: jsou nařezávány podčelistní a podjazykové mizní uzliny; je prohlížena nosní dutina a vyseknutá nosní přepážka.

Plíce: je pitvána průdušnice, velké průdušky a je prohlížena sliznice. Jsou nařezávány všechny průduškové a hluboké krční mizní uzliny, uložené podél průdušnice. Jsou nařezávány dvěma šikmými řezy části pravé a levé plíce, jsou prohlíženy a prohmatávány místa řezů.

Slezina, játra, ledviny, střeva, žaludek, srdce a jiné orgány jsou prohlíženy stejně jako u skotu.

Jatečně upravené tělo je prohlíženo z povrchové i vnitřní strany. Při podezření na nákazy jsou pitvány a prohlíženy tytéž mizní uzliny jatečně upraveného těla jako u skotu.

Doplňkově jsou prohlíženy svaly (z vnitřní strany lopatky) na melanomy a vnitřní povrch břišní stěny na alfortiózu.

V případě podezření na onchocerkózu (přítomnost viditelných patologickoanatomických změn v podobě rozrůstání granulační tkáně, tvorba jizev v krajině kohoutku aj.) je prováděn šikmo podélný řez svaly v průběhu šíjového vazy (ligamentum nuchae) po úroveň trnového výběžku hrudního obratle.

2.3.5. U velbloudů.

Všechny orgány a jatečně upravená těla jsou prohlížena stejně jako u skotu. Při tom jsou na několika místech narozřezávány a prohlíženy mediastinální mizní uzliny, které se táhnou jako souvislý pás podél mediastina.

2.3.6. Veterinární prohlídka drůbeže, králíků, volně žijících zvířat a lovné zvěře po porážení, a rovněž hygienické posuzování masa a všech ostatních produktů jejich porážení je prováděno tak, jak je uvedeno v oddílech 4 a 5.

2.4. Při prohlídce jatečně upravených těl a vnitřních orgánů (jater, srdce, ledvin) jsou na nich prováděny řezy tak, aby bylo možné zachovat podobu produktu jako zboží. Výsledky veterinární prohlídky masa a masných produktů, vyšetření na trichinelózu, bakteriologických vyšetření porážky zvířat na jatkách k nutnému porážení jsou zaznamenávány v deníku stanovené podoby v souladu s platnými Instrukcemi pro veterinární evidenci a veterinárním vykazování.

2.5. Ve všech případech, kdy v příslušných bodech tohoto Předpisu není uvedeno nic o omezeních výroby masa a jednotlivých výrobků, o nutnosti dezinfikování kůží atd., jsou uváděny do oběhu bez omezení.

2.6. Označování masa všech druhů zvířat je prováděno v souladu s platnými Pokyny pro označování masa.

2.7. Ve všech případech zjištění změn charakteristických pro infekční a invazní onemocnění při veterinární prohlídce jatečně upravených těl a orgánů jsou veterinární a hygienická opatření prováděna v souladu s platnými pokyny Gosagropromu SSSR.

3. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL A VNITŘNÍCH ORGÁNŮ

3.1. Nákazy.

3.1.1. **Sněť slezinná.** Při podezření na sněť slezinnou je další porážení zvířat zastaveno.

Z podezřelého jatečně upraveného těla jsou odebrány kousky sleziny, patologickoanatomicky změněných částí tkání a napadené mizní uzliny a jsou odeslány do laboratoře k bakterioskopickému a bakteriologickému vyšetření. Jatečně upravené tělo a všechny orgány jsou pozastaveny na vyhrazeném místě až do získání výsledků vyšetření.

3.1.1.1. Pokud je bakterioskopickým vyšetřením zjištěna sněť slezinná, jsou jatečně upravené tělo a kůže odeslány k neškodnému odstranění (spálením) při dodržení veterinárních a hygienických předpisů, aniž by bylo vyčkáno výsledků bakteriologického vyšetření. Všechny produkty, které nelze přiřadit jednotlivým zvířatům (nohy, uši, vemeno, krev aj.), získané porážení jiných zvířat a smíšené s produkty zvířete, u kterého byla zjištěna sněť slezinná, jsou spáleny.

Kůže zdravých zvířat, která přišla do styku s kůží zvířete nemocného snětí slezinnou, jsou podrobeny dezinfekci postupem stanoveným platným Předpisem o dezinfekci surovin živočišného původu a podniků k jejich přípravě, skladování a zpracovávání.

Poznámka. Ve všech případech, kdy je v Předpise uvedena nutnost dezinfekce kůží, jsou podrobeny dezinfekci v souladu s uvedeným Předpisem.

Po odstranění jatečně upraveného těla se snětí slezinnou a dalších produktů je v bourárně neprodleně provedena dezinfekce v souladu s Předpisem o opatřeních proti snětí slezinné. Pracovníci jsou podrobena mimořádným preventivním opatřením proti snětí slezinné v souladu s Pokyny a metodickými nařízeními pro laboratorní a klinickou diagnostiku, prevenci a léčení snětí slezinné u lidí, schválenou Ministerstvem zdravotnictví SSSR.

Ostatní jatečně upravená těla a produkty porážení, podezřelá z kontaminace bacily snětí slezinné během technologického postupu, jsou neprodleně dekontaminována vařením, ale ne později než do 6 hodin od okamžiku porážení, v otevřených kotlích po dobu 3 hodin od začátku varu, a v uzavřených kotlích při tlaku páry 0,5 MPa po dobu 2,5 hodin. Pokud není možné provést dekontaminaci v uvedené lhůtě, musejí být tato jatečně upravená těla izolována v místnosti při teplotě ne vyšší než plus 10 °C a potom odeslána k dekontaminaci, jak je výše uvedeno, ale ne později než 48 hodin od okamžiku porážení. Pokud je to nesplnitelné, jatečně upravená těla a produkty porážení určené k dekontaminaci musejí být odeslány ke kafilernímu zpracování nebo ke spálení. Jatečně upravená těla a produkty porážení, jejichž kontaminace bacily snětí slezinné během technologického postupu je vyloučena, mohou být uváděny do oběhu bez omezení.

- 3.1.1.2. Pokud je výsledek bakterioskopického vyšetření negativní, jatečně upravené tělo, podezřelé z nakažení snětí slezinnou, je ponecháno v izolaci až do obdržení výsledků bakteriologického vyšetření; nezbytnost provedení dalších opatření v dílně (dezinfekce atd.) určí veterinární lékař. Pokud je bakteriologickým vyšetřením potvrzena diagnóza snětí slezinné, je s jatečně upravenými těly a dalšími produkty porážení, podezřelými z kontaminace bacily snětí slezinné, zacházeno tak, jak je uvedeno v podbodě 3.1.1.1 tohoto bodu.
- 3.1.2. **Snět' šelestivá. Maligní edém. Bradsot. Infekční enterotoxémie ovcí.** Jatečně upravené tělo s orgány a kůží je spáleno. Všechny produkty, které nelze přiřadit jednotlivým zvířatům (nohy, uši, vemeno, krev aj.), získané porážením jiných zvířat a smíšené s produkty zvířete, u kterého byly zjištěny uvedené nákazy, nebo pokud s nimi byly ve styku, jsou spáleny.
- 3.1.3. **Vozhřivka. Botulismus. Epizootická lymfangitida. Hřiběcí.** Při zjištění vozhřivky, botulismu a epizootické lymfangitidy jsou jatečně upravená těla s vnitřními orgány a kůží neškodně odstraněna. Všechna jatečně upravená těla, podezřelá z kontaminování původci vozhřivky a epizootické lymfangitidy během technologického postupu, jsou uváděna do oběhu po uvaření, kdežto vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, stejně je nakládáno s jatečně upravenými těly, pokud je nelze vařit. Jatečně upravená těla, kontaminovaná během technologického postupu původcem botulismu, jsou odeslána ke kafilernímu zpracování. Při zjištění hřiběcího jsou hlava a vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo je uváděno do oběhu bez omezení, pokud nebyly bakteriologickým vyšetřením zjištěny salmonely nebo původce hřiběcího (*Streptococcus equi*). Pokud byly z jatečně upraveného těla izolovány salmonely nebo *Streptococcus equi*, je tělo odesláno k uvaření.

Poznámka. Ve všech případech, kdy je v Předpisu uvedeno odeslání jatečně upravených těl (jatečně upravených těl drůbeže), produktů porážení k vaření, zpracování do konzerv a tuků na škvaření, je nezbytné řídit se body 11.1 - 11.6.

3.1.4. **Tuberkulóza.**

- 3.1.4.1. Jatečně upravená těla hubených zvířat, v nichž jsou nalezeny různé typy onemocnění orgánů a mízních uzlin tuberkulózou, a rovněž jatečně upravená těla nezávisle na stavu vykrmenosti, hlavy, vnitřní orgány (včetně střev) při generalizované tuberkulóze, tzn. současné napadení hrudních a břišních orgánů s příslušnými mízními uzlinami, jsou odeslána ke kafilernímu zpracování.
- 3.1.4.2. Jatečně upravená těla normálně vykrmených zvířat (kromě jatečně upravených těl prasat) za přítomnosti tuberkulózního napadení mízní uzliny, v jednom vnitřním orgánu nebo v jiných tkáních, a rovněž nenapadené orgány jsou odesílány k výrobě sekané, konzerv nebo k vaření při dodržení požadavků oddílu 11. Vnitřní sádlo je škvařeno. Orgány a tkáně napadené tuberkulózou, nezávisle na druhu napadení, jsou odesílány ke kafilernímu zpracování.

Poznámka. Střeva, která nejsou napadena tuberkulózou, jsou odeslána k využití v daném podniku jako obaly k výrobě vařených klobás, a pokud tato možnost není, jsou odeslána k výrobě sušených krmiv.

- 3.1.4.3. Při zjištění napadení jatečně upravených těl prasat v podobě zvápenatělých ložisek pouze v podčelistních mízních uzlinách jsou tato ložiska odstraňována, hlava s jazykem odeslána k uvaření; jatečně upravené tělo, vnitřní orgány a střeva jsou uváděna do oběhu bez omezení. Pokud jsou napadeny pouze mízní uzliny okruží, jsou odeslána ke kafilernímu zpracování střeva, kdežto jatečně upravené tělo a ostatní vnitřní orgány jsou uváděny do oběhu bez omezení.
Pokud jsou v jedné z uvedených mízních uzlin nalezena napadení v podobě kaseózních, nezvápenatělých ložisek nebo tuberkulózních postižení (nezávisle na typu) současně v podčelistních a okružních mízních uzlinách, jsou okružní mízní uzliny odstraněny, střeva odeslána ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo a ostatní orgány k výrobě sekané, konzerv nebo k vaření při dodržení požadavků oddílu 11. Pokud jsou v mízních uzlinách jatečně upravených těl prasat zjištěny tuberkulóze podobné změny způsobené korynebakteriemi, jsou po odstranění napadených mízních uzlin jatečně upravená těla a vnitřní orgány uváděny do oběhu bez omezení. Pokud jsou v mízních uzlinách jatečně upravených těl prasat nebo střevech zjištěny změny podobné tuberkulóze, které jsou způsobeny atypickými mykobakteriemi ptačího typu, je s jatečně upravenými těly a orgány zacházeno tak, jak je uvedeno v tomto podbodu.
- 3.1.4.4. Pokud je zjištěno napadení tuberkulózou v kostech, všechny kosti kostry jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto maso (nemá-li tuberkulózní změny) k výrobě sekané, konzerv nebo k vaření při dodržení požadavků oddílu 11.
- 3.1.4.5. Při porážení zvířat, která reagují na tuberkulin, je prováděna veterinární prohlídka masa a jiných produktů v závislosti na zjištění napadení tuberkulózou. Pokud není napadení tuberkulózou zjištěno v mízních uzlinách, tkáních a orgánech, jsou jatečně upravená těla a další produkty porážení uváděny do oběhu bez omezení.
- 3.1.5. **Pseudotuberkulóza.** Pokud je zjištěna vyhublost a hromadné postižení mízních uzlin nebo je nalezen pseudotuberkulózní proces ve svalovině, jatečně upravené tělo a vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud zvíře není vyhublé a napadeny jsou pouze vnitřní orgány nebo mízní uzliny, jsou vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravená těla a další produkty porážení jsou uváděny do oběhu bez omezení.
- 3.1.6. **Paratuberkulóza.** Pokud jsou zjištěny patologickoanatomické změny ve střevech, v okružních mízních uzlinách, hrtanu a mezičelistní oblasti, jsou změněné orgány a střeva s okružím odeslána ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravená těla a další produkty porážení jsou uváděny do oběhu bez omezení. Vyhublá jatečně upravená těla, a rovněž orgány, v nichž byly zjištěny uvedené změny, jsou odesílány ke kafilernímu zpracování.

3.1.7. Slintavka a kulhavka.

3.1.7.1. Maso a další produkty získané poražením zvířat, která jsou nemocná nebo podezřelá z nákazy slintavkou a kulhavkou a nacházejí se v jedné skupině, jak je uvedeno v bodu 1.18 tohoto Předpisu, jsou odesílány k výrobě vařených nebo vařených a uzených klobás, vařených masných výrobků nebo konzerv. Pokud maso nelze zpracovat do uvedených výrobků, je dekontaminováno vařením. Uvádění masa a dalších produktů porážení do oběhu v syrovém stavu je zakázáno. Pokud se vyskytnou drobná mnohočetná nebo rozsáhlá nekrotická ložiska v mnoha svalech (pánevních a hrudních končetin, ramenní pleteně aj.), a rovněž u komplikovaných forem slintavky a kulhavky, které jsou provázeny snětivým nebo hnisavým zánětem končetin, vemene a dalších orgánů, jatečně upravená těla a orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud jsou ve svalech ojedinělá nekrotická ložiska, jsou napadené části svalů odeslány ke kafilernímu zpracování, ale otázka o postupu při využití orgánů a zbývajících masa musí být řešena v závislosti na výsledcích bakteriologického vyšetření, jak je uvedeno v bodu 10.5. Pokud v daném podniku není výroba masných výrobků nebo konzerv, je povoleno uvedená jatečně upravená těla a ostatní produkty přepravit do nejbližších uzenářských nebo konzervářských závodů v rámci oblasti, kraje, republiky, ale pouze se svolením veterinárních orgánů (oblasti, kraje, republiky) a při dodržení stanovených veterinárních a hygienických předpisů.

Kosti jsou vyráběny v podniku pouze po uvaření po dobu 2,5 hodiny nebo jsou zpracovávány na sušená krmiva živočišného původu v tomtéž podniku. Střeva, jícen a močové měchýře podléhají technologickému zpracování odděleně od ostatních surovin, přičemž jsou vevnitř i zevně promývány 0,5% roztokem formaldehydu nebo louhovány v nasyceném solném roztoku, okyseleném 0,08% kyselinou octovou: střeva po dobu 4 hodin, jícny a močové měchýře 24 hodin. Střevní produkty, které nebyly dekontaminovány uvedeným způsobem, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Sliznice prasečích žaludků a slezů skotu je povoleno využít k získání pepsinu v tomtéž podniku. Krev je používána k výrobě sušeného albuminu, pokud jsou masokombináty vybaveny sušičkami zabezpečujícími zpracování hotového produktu při jeho výstupu ze sušičky při teplotě ne nižší než 65 °C. Nejsou-li tyto sušičky k dispozici, je krev vařena, jak je uvedeno níže.

Suroviny ze žláz s vnitřní sekrecí. Sběr surovin ze žláz s vnitřní sekrecí (hypofýzy, nadledvin, slinivky břišní a příštítných tělísek) mýchy a žluči zvířat nemocných slintavkou a kulhavkou, uzdravených ze slintavky a kulhavky, a rovněž očkovaných vakcínou před uplynutím lhůt, uvedených v bodě 1.4 tohoto Předpisu je zakázán. Je povoleno využít v tomto podniku endokrinní suroviny ze zvířat podezřelých z nakažení slintavkou a kulhavkou pro výrobu léčebných endokrinních preparátů (inzulínu, kampilonu, cholesterolu, adrenalinu a adrenokortikotropního hormonu). Veškerý jateční odpad, určený ke krmení zvířat (včetně krve, fibrinu atd.), je uváděn do oběhu pouze po tepelné úpravě hmoty v jádře na nejméně 80 °C po dobu 2 hodin nebo je zpracován v tomtéž podniku na sušená krmiva živočišného původu.

Kůže nemocných zvířat, podezřelých z nákazy a podezřelých z nakažení, jsou podrobovány dezinfekci. Kůže, stažené z jatečně upravených těl před zjištěním slintavky a kulhavky, a rovněž kůže zdravých zvířat, které nepřišly do styku s infikovanými kůžemi, je povoleno odesílat z masokombinátu, aniž by byly dezinfikovány, ve zvláštních vagonech nebo v nákladních automobilech bezprostředně do kožedělných závodů, bez průchodu překladišti.

Rohy, kopyta, žíně a štětiny jsou dezinfikovány 1% roztokem formaldehydu a poté uváděny do oběhu bez omezení.

3.1.7.2. Jatečně upravená těla a veškeré další produkty získané poražením zvířat, která prodělala slintavku a kulhavku a byla odeslána k porážení do uplynutí 3 měsíců po zrušení karantény hospodářství, a rovněž zvířata očkovaná inaktivovanou vakcínou proti slintavce a kulhavce během 21 dnů v oblastech s nepříznivou nakažovou situací slintavky a kulhavky, jak je uvedeno v bodě 1.18 tohoto Předpisu, jsou uváděna do oběhu bez omezení, ale není povolen jejich vývoz za hranice oblasti, kraje, republiky. V rámci

svazové republiky tyto produkty mohou být vyvezeny do jiných oblastí, ale pouze se svolením Hlavní veterinární správy Gosagropromu svazové republiky. Získávání endokrinních surovin z těchto zvířat je zakázáno, jak je uvedeno v bodě. Pokud od doby zrušení karantény hospodářství uplynuly více než tři měsíce, je povoleno odeslat zvířata, která prodělala slintavku a kulhavku, do masokombinátu a maso a ostatní produkty porážení jsou v tomto případě prodávány v rámci země bez omezení.

3.1.7.3. Při nutném porážení zvířat, nemocných slintavkou a kulhavkou, v hospodářství jsou maso a ostatní produkty porážení těchto zvířat využity pouze po uvaření a pouze v rámci hospodářství. Jejich vývoz za hranice hospodářství v syrovém stavu je zakázán. Kůže, rohy, kopyta, žíně a štětiny jsou podrobovány dezinfekci.

3.1.8. **Brucelóza.**

3.1.8.1. Maso, získané porážení zvířat všech druhů, která jevila klinické nebo patologickoanatomické příznaky brucelózy, jsou uváděna do oběhu po uvaření. Maso, získané porážení skotu a prasat, reagujících na brucelózu, ale nejevících klinické příznaky brucelózy nebo patologickoanatomické změny v mase a orgánech, je uváděno do oběhu bez omezení. Maso skotu a prasat, reagujících na brucelózu a dodaných z hospodářství (farem) s nepříznivou nakažovou situací brucelózy koz a ovcí (*Brucella melitensis*) je zpracováváno do klobás nebo konzerv při dodržování podmínek uvedených v bodech 11.5.1, 11.5.2, 11.6. Ve veterinárním osvědčení o tom musí být příslušný záznam. Maso, získané porážení ovcí a koz, reagujících na brucelózu, je zpracováváno do klobás nebo konzerv při dodržování výše uvedených podmínek.

3.1.8.2. Kostí získané vykostováním masa všech druhů zvířat s klinickými nebo patologickoanatomickými příznaky brucelózy, a rovněž z jatečně upravených těl ovcí a koz reagujících na brucelózu, jsou odesílány na vyškváření tuku k lidské spotřebě nebo na výrobu sušených krmiv živočišného původu.

3.1.8.3. Hlavy, játra, srdce, plíce, ledviny, žaludky a další vnitřní orgány, získané porážení všech druhů zvířat, reagujících na brucelózu a jevících klinické příznaky brucelózy, není povoleno prodávat v syrovém stavu; do oběhu jsou uváděny po uvaření nebo jsou odesílány ke zpracování do klobásů a jiných vařených výrobků.

3.1.8.4. Uši a končetiny skotu a prasat, mulec skotu a ocasy prasat musejí být před průmyslovým zpracováním spařeny a opáleny, ovcí a prasečí hlavy opáleny a žaludky spařeny.

3.1.8.5. Vemena skotu, ovcí a koz, reagujících na brucelózu, ale nejevících klinické příznaky brucelózy a patologickoanatomické změny jatečně upravených těl a orgánů, jsou uváděna do oběhu po povaření; při přítomnosti klinických příznaků brucelózy nebo patologickoanatomických změn jsou odesílána ke kafilernímu zpracování.

3.1.8.6. Střeva, jícny a močové měchýře získané od zvířat reagujících na brucelózu, jsou ponořeny do 1% roztoku chloridu sodného, obsahujícího 0,5 % kyseliny chlorovodíkové, po dobu 48 hodin při teplotě 15-20 °C a tekutinovém koeficientu 1:2. Střeva, jícny a močové měchýře získané od zvířat klinicky nemocných brucelózou jsou odesílána ke kafilernímu zpracování.

3.1.8.7. Krev zvířat klinicky nemocných a při vyšetřování reagujících na brucelózu je povoleno používat k výrobě sušených krmiv živočišného původu nebo technických výrobků.

3.1.8.8. Kůže, rohy a kopyta získaná porážení všech druhů zvířat, klinicky nemocných brucelózou a reagujících na brucelózu ovcí a koz (*B. melitensis*), jsou uváděny do oběhu po dezinfekci.

3.1.9. **Leptospiroza. Q-horečka. Chlamydiové (enzootické) zmetání zvířat.** Pokud byla diagnostikována leptospiroza a jsou degenerativní změny svaloviny nebo žloutenkové zbarvení, které nezmizí do dvou dnů, jatečně upravená těla a vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud chybějí degenerativní změny ve svalovině, ale je u ní přítomno žloutenkové zbarvení, které zmizí do dvou dnů, jatečně upravené tělo a vnitřní orgány, které nemají patologickoanatomické změny, jsou po uvaření uvedeny do oběhu. Střeva a patologickoanatomicky změněné orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud je u zvířat diagnostikována Q-horečka a chlamydiové (enzootické) zmetání, jatečně upravená těla a nezměněné orgány jsou uváděny do oběhu po uvaření, kdežto změněné orgány a krev jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. U chlamydiózy zvířat jsou střeva,

jícen, močový měchýř, které nejsou patologickoanatomicky změněny, používány po ošetření 0,5% roztokem formaldehydu po dobu 30 minut. Kostí jsou vařeny 2,5 hodiny. Jatečně upravená těla a jiné produkty, získané porážením zvířat, která pouze pozitivně reagovala při vyšetření na leptospirózu, chlamydiové (enzootické) zmetání a Q-horečku, tzn., že neměla klinické příznaky nebo patologickoanatomické změny ve svalovině a orgánech, jsou uváděna do oběhu bez omezení.

3.1.10. **Aktinomykóza.** Pokud jsou aktinomykózou napadeny pouze hlavové mízní uzliny, jsou odstraněny a hlava je odeslána k uvaření. Pokud jsou napadeny kosti a svaly hlavy, je celá hlava odeslána ke kafilernímu zpracování. Pokud je napadení aktinomykózou omezeno na vnitřní orgány a jazyk, jsou uváděna do oběhu po odstranění napadených míst; pokud jsou napadení vnitřních orgánů a jazyka rozsáhlá, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud jde o rozsáhlý proces aktinomykózy, při němž jsou napadeny kosti, vnitřní orgány a svaly, je jatečné tělo se všemi orgány odesláno ke kafilernímu zpracování.

3.1.11. **Klasický mor prasat. Červenka. Aujeszkyho choroba. Pasteurelóza (hemoragická septikémie). Listerióza. Salmonelóza.** Jatečně upravená těla a produkty porážení zvířat, která jsou nemocná a podezřelá z nákazy uvedenými nemocemi, je zakázáno uvádět do oběhu v syrovém stavu. Prasata, která byla očkována proti klasickému moru prasat a mají před porážením zvýšenou tělesnou teplotu nebo prasata, u nichž byly po porážení nalezeny patologickoanatomické změny vnitřních orgánů, jsou při veterinární prohlídce hodnocena jako nemocná klasickým morem prasat. Pokud jsou ve svalovině degenerativní nebo jiné patologickoanatomické změny (abscesy aj.), je jatečně upravené tělo s vnitřními orgány odesláno ke kafilernímu zpracování. Pokud v jatečně upraveném těle nebo vnitřních orgánech chybějí patologickoanatomické změny, o jejich využití je rozhodnuto po bakteriologickém vyšetření na salmonely (s výjimkou listeriózy). Přitom v případě, kdy jsou v maso nebo vnitřních orgánech zjištěny salmonely, jsou vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování nebo neškodně odstraněny, kdežto jatečně upravená těla jsou uváděna do oběhu po uvaření nebo jsou odesílána k výrobě konzerv. Pokud nejsou přítomny salmonely, jatečně upravené tělo, tukovou tkáň a vnitřní orgány je povoleno zpracovávat na vařené, vařené a uzené klobásy a konzervy nebo odesílat k uvaření. U červenky, pasteurelózy a listeriózy je kromě toho povoleno používat maso k výrobě vařených masných výrobků, vařených a uzených hrudí a uzených krkoviček.

Patologickoanatomicky změněné vnitřní orgány, střeva a krev, a rovněž hlavy zvířat nemocných listeriózou, jsou ve všech případech odesílány ke kafilernímu zpracování při teplotě nejméně 100 °C nebo k vaření při téže teplotě po dobu 1 hodiny. Kůže jsou dezinfikovány.

3.1.12. **Sípavka prasat.** Při podezření na onemocnění je hlava za účelem prohlídky rozseknuta na dvě poloviny. Jsou prohlíženy dýchací cesty: při zjištění zánětlivých a nekrotických procesů na sliznici nosní dutiny a atrofii konch jsou hlava s jazykem, trachea a plíce odesílány ke kafilernímu zpracování. Jatečně upravené tělo a ostatní vnitřní orgány (játra, ledviny, slezina aj.), v nichž nejsou degenerativní změny, jsou uváděny do oběhu bez omezení.

3.1.13. **Infekční bovinní rhinotracheitida. Parainfluenza-3. Bovinní virová diarrhoea. Adenoviroza.** Maso a vedlejší produkty, uznané podle výsledků veterinární prohlídky po porážení za vhodné k lidské spotřebě, jsou odeslány ke zpracování na vařené a vařené a uzené masné výrobky, sekané a konzervy podle schválené technologie, ale při dodržování podmínek zpracování, stanovených body 11.5.1, 11.5.2, 11.6. Pokud jsou u jatečně upraveného těla nebo vnitřních orgánů patologickoanatomické změny, jsou prováděna bakteriologická vyšetření. Pokud jsou zjištěny salmonely, vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravená těla jsou uváděna do oběhu po uvaření nebo jsou odesílána k výrobě konzerv a sekané. Hlava, trachea, jícen, močový měchýř, kosti získané vykostěním, krev, patologickoanatomicky změněné orgány a tkáň, rohy a kopyta jsou odesílány ke kafilernímu zpracování.

Kůže jsou dezinfikovány nasyceným roztokem chloridu sodného (NaCl, kuchyňské soli) s přídavkem 1% roztoku kyseliny chlorovodíkové (v přepočtu na HCl) po dobu 24 hodin při teplotě dezinfekčního roztoku 15 - 18 °C a tekutinovém koeficientu 1:4. Neutralizace je prováděna v roztoku obsahujícím 6 % chloridu sodného, do kterého přidávají k hmotě suroviny několik dávek 0,5% uhličitanu sodného Na₂CO₃ až do ukončení neutralizace, které je stanovováno indikátory.

Žíně jsou dezinfikovány v parních dezinfekčních komorách při teplotě 109 - 111 °C po dobu 30 minut.

3.1.14. Plicní nákaza skotu. Infekční agalaktie ovcí. Infekční pleuropneumonie koz.

Jatečně upravená těla a nenapadené vnitřní orgány jsou odeslány k uvaření nebo zpracování do vařených masných výrobků nebo konzerv. Patologickoanatomicky změněné orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Střeva jsou po zpracování a konzervování nasolením používána na všeobecných základech. Kůže stažené ze skotu nemocného plicní nákazou skotu a koz nemocných infekční pleuropneumonií koz jsou dezinfikovány.

3.1.15. Tetanus. Hlava, jatečně upravené tělo a další produkty porážky jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.

3.1.16. Hlavníčka. Encefalomyelitida koní.

Jatečně upravená těla jsou odeslána k uvaření, kdežto hlavy a napadené orgány ke kafilernímu zpracování. Kůže jsou dezinfikovány.

3.1.17. Infekční anémie koní. Jatečně upravená těla a produkty porážení, získané z nemocných zvířat, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Zvířata, která nemají klinické příznaky, ale při sérologickém vyšetření mají kladný nebo dvakrát dubiozní výsledky v odstupu 7 - 20 dnů jsou podrobena porážení na jatkách k nutnému porážení, kdežto jatečně upravená těla jsou využita po uvaření nebo odeslána k výrobě sekané a konzerv. Hlava, kosti a vnitřní orgány jsou zpracovány v kafilerii. Kůže jsou dezinfikovány.

3.1.18. Virová gastroenteritida prasat.

3.1.18.1. Maso a vedlejší produkty prasat nemocných, podezřelých z nákazy a podezřelých z nakažení je odesláno k výrobě vařených, vařených a uzených masných výrobků a konzerv. Pokud není zpracování na masné výrobky možné, jsou maso a vedlejší produkty dekontaminovány uvařením.

3.1.18.2. Maso a vedlejší produkty z uzdravených zvířat, která nemají patologickoanatomické změny, je uváděno do oběhu bez omezení. Hlavy, končetiny a ocasy těchto zvířat jsou použity k výrobě huspeniny nebo tlačanky nebo jsou podrobena uvaření, jak je uvedeno v bodě 11.3.1.

3.1.18.3. Střeva, močové měchýře a jícny nemocných prasat jsou zpracovány kafilerně. Střeva, močové měchýře a jícny zvířat podezřelých z nákazy, podezřelých z nakažení a uzdravených zvířat jsou po předběžném ošetření 0,5% roztokem formaldehydu po dobu 1 hodiny a následném promytí vodou používána jako obaly při výrobě vařených salámových výrobků.

3.1.18.4. Kostí po vyškvaření sádla, krev a paznehty jsou zpracovávány na krmiva živočišného původu.

3.1.18.5. Kůže nemocných a z nákazy podezřelých prasat jsou dezinfikovány.

Kůže uzdravených prasat jsou uváděny do oběhu bez omezení.

3.1.19. Enzootická encefalomyelitida (Těšínská choroba) prasat.

Maso a produkty porážení jsou zpracovávány na vařené a vařené a uzené masné výrobky nebo do konzerv nebo jsou vařeny.

Je povoleno použití hlav, končetin a ocasů k výrobě huspeniny a tlačanky.

Kosti, krev, mozek a mícha, střeva, žaludky, močové měchýře, jícny a paznehty jsou zpracovávány na sušená krmiva živočišného původu.

Pokud se ve svalovině vyskytnou degenerativní změny, jatečně upravené tělo se všemi vnitřními orgány je odesláno ke kafilernímu zpracování nebo je spáleno.

Kůže nejsou ze zvířat stahovány, nýbrž opalovány nebo pařeny. V masokombinátech je povoleno stahování kůží, které jsou dezinfikovány.

3.1.20. **Vezikulární choroba prasat.**

Maso a ostatní produkty získané poražením prasat nemocných, podezřelých z nákazy a podezřelých z nakažení je použito k výrobě vařených, vařených a uzených, uzených a zapékaných masných výrobků a konzerv podle postupů stanovených technologickými návody.

Vedlejší výrobky jsou používány k výrobě tlačanky, huspeniny, vařených salámů a konzerv při dodržování schválených technologických postupů.

Kosti po vyškvaření sádla, sliznice žaludků a paznehty jsou zpracovávány na sušená krmiva živočišného původu v tomtéž podniku, v němž byla prasata poražena.

Střeva, močové měchýře a jícný jsou ošetřovány 0,5% roztokem formaldehydu po dobu 1 hodiny s následným promýváním vodou a potom jsou použita v podniku. Střevní a jiné suroviny, které nejsou dekontaminovány uvedeným způsobem, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Kůže z prasat nemocných, podezřelých z nákazy a podezřelých z nakažení jsou dezinfikovány.

- 3.1.21. **Neštovice.** Jatečně upravená těla a vnitřní orgány skotu, ovcí, koz a prasat jsou při mírné formě neštovic a po zahojení pustul uváděna do oběhu bez omezení po odstranění (očistění) patologickoanatomicky změněných, zduřelých tkání. Jatečně upravená těla, a rovněž produkty porážení ovcí, koz a prasat jsou při splývavé hemoragické a sněživé formě odeslána ke kafilernímu zpracování. Kůže jsou dezinfikovány.

- 3.1.22. **Nekrobakterióza.** Při lokálním patologickém procesu (napadení hrdla, nosu, hrtanu, vnitřních orgánů nebo končetin) jsou jatečně upravená těla uváděna do oběhu bez omezení, kdežto napadené části jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Při septickém procesu jsou jatečně upravená těla a vedlejší produkty odeslány ke kafilernímu zpracování. Při napadení několika orgánů jatečně upraveného těla v dobrém výživném stavu dostatečně vykrmeného je o možnosti využití masa a vnitřních orgánů rozhodnuto po provedení bakteriologického vyšetření (na přítomnost patogenních koků, salmonel aj.).

- 3.1.23. **Nákazy mlád'at (diplokoková septikémie, kolibakterióza, streptokoková infekce, salmonelóza, dyzentérie jehňat a prasat, enzootická bronchopneumonie).**

Pokud jsou ve svalích degenerativní změny, jsou jatečně upravená těla a produkty porážení kafilerně zpracovány. Nejsou-li zjištěny patologickoanatomické změny ve svalovině, vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravená těla jsou uváděna do oběhu po uvaření.

- 3.1.24. **Mastitidy. Endometritis. Parametritis.** Maso získané poražením krav a ovcí nemocných mastitidou, endometritidou a parametritidou podléhá vyšetření na salmonely a patogenní stafylokoky. Pokud nebyla zjištěna přítomnost salmonel, patogenních stafylokoků, a rovněž degenerativních změn ve svalovině, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány uváděny do oběhu bez omezení. Při zjištění salmonel je maso odesláno ke zpracování na sekanou, konzervy nebo k uvaření při dodržování požadavků oddílu 11. Při zjištění stafylokoků je maso odesláno k uvaření. Napadené vemeno je v obou těchto případech odesláno ke kafilernímu zpracování.

- 3.1.25. **Stachybotriotoxikóza. Fusariotoxikóza.**

Pokud nejsou zjištěny patologickoanatomické změny a výsledek vyšetření na salmonely je negativní, jsou jatečně upravené tělo, hlava a končetiny uváděny do oběhu bez omezení. Pokud jsou zjištěny salmonely, je jatečně upravené tělo odesláno k uvaření nebo k výrobě konzerv. Vnitřní orgány nemocného zvířete a jatečně upravené tělo, v němž byly zjištěny nekrotické změny, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.

- 3.1.26. **Enzootická leukóza skotu.**

- 3.1.26.1. Při napadení svalů a mízních uzlin jatečně upraveného těla, několika parenchymatózních orgánů nebo při nálezů leukózního rozrůstání na serózních membránách jatečně upraveného těla je jatečně upravené tělo, nezávisle na výživném stavu, a produkty porážení kafilerně zpracovány.

- 3.1.26.2. Pokud jsou napadeny jednotlivé mízní uzliny nebo orgány, ale není změněna svalovina, jsou tyto mízní uzliny odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo a nenapadené orgány jsou využity v závislosti na výsledku bakteriologického vyšetření. Při nálezů salmonel jsou jatečně upravené tělo a nenapadené orgány odeslány k uvaření nebo výrobě konzerv. Nejsou-li přítomny salmonely, jsou jatečně upravené tělo a nenapadené orgány odeslány k výrobě masných výrobků v souladu s body 11.5.1 a 11.5.2.
- 3.1.26.3. Pokud je výsledek hematologického vyšetření zvířete na leukózu pozitivní, ale nevyskytly se patologickoanatomické změny, charakteristické pro enzootickou leukózu skotu, jsou jatečně upravené tělo a orgány uváděny do oběhu bez omezení.

3.2. Nemoci působené cizopasníky.

- 3.2.1. **Piroplasmózy.** Pokud není zjištěno žloutenkové zbarvení (icterus) a degenerativní změny, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány uváděny do oběhu bez omezení, v ostatních případech z je postupováno, jak je uvedeno v bodech 3.3.9 a 3.3.10.
- 3.2.2. **Cysticercóza (uhřivost) skotu a prasat.** Při nálezech boubelů v řezech svalovinou hlavy a srdce jsou dodatečně provedeny po dvou rovnoběžných řezech svalovinou v krajně šíje, ramenního pletence, hřbetní, bederní, v pánevních končetinách a v bránici. Hygienické posuzování jatečně upravených těl a orgánů je prováděno diferencovaně v závislosti na stupni napadení.
- Při nálezů více než tři živých nebo uhynulých boubelů na 40 cm² řezu svalovinou hlavy a srdce a byť i jednoho z řezů svalovinou jatečně upraveného těla jsou jatečně upravené tělo, hlava a vnitřní orgány (kromě střev) odeslány ke kafilernímu zpracování. Vnitřní a povrchová tuková tkáň (špek) je odstraňována a odesílána k vyškváření sádla k lidské spotřebě. Špek je povoleno rovněž dekontaminovat zmražením nebo nasolením, jak je uvedeno v bodech 11.4.1 a 11.4.2.
- Při nálezů ne více než tři živých nebo uhynulých boubelů na řezu svalovinou hlavy a srdce o ploše 40 cm² a chybění nebo výskytu tří boubelů v ostatních řezech výše uvedenými svaly jatečně upraveného těla jsou hlava a vnitřní orgány (kromě střev) odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo je podrobeno dekontaminaci jedním ze způsobů, které jsou uvedeny v bodech 11.3.1, 11.4.1 a 11.4.2.
- Vnitřní tuk a špek jsou dekontaminovány, jak je uvedeno výše.
- Jatečně upravená těla skotu a prasat, která jsou dekontaminována zmražením nebo nasolením, jsou odeslána k výrobě masných výrobků se sekanou nebo sekané v konzervách. Dekontaminované vedlejší produkty odesílají k průmyslovému zpracování. Střeva a kůže jsou po obvyklém ošetření uváděny do oběhu bez omezení.
- Při nálezů *Cysticercus tenuicollis* (boubel *Taenia hydatigena*) na serózách a játrech jsou tyto boubele odstraněny a poté jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány uváděny do oběhu bez omezení.
- 3.2.3. **Cysticercóza (uhřivost) ovcí, koz a jelenů.**
- Při zanedbatelném napadení jatečně upravených těl a orgánů (ne více než 5 boubelů na řezu o ploše 40 cm²) a nepřítomnosti změn ve svalovině jsou jatečně upravené tělo a orgány dekontaminovány zmražením a následujícím zpracováním na masné výrobky (sekanou) nebo sekanou v konzervách, jak je uvedeno v bodě 11.4.1 tohoto Předpisu.
- Při silném napadení (více než 5 boubelů v řezu) nebo při nálezů patologickoanatomických změn ve svalovině je jatečně upravené tělo odesláno ke kafilernímu zpracování a tuk přetaven.
- 3.2.4. **Trichinelóza.** Jatečně upravená těla prasat (kromě selat mladších 3 týdnů), divokých prasat, jezevců, medvědů a dalších všežravců a masožravců, a rovněž nutrií, podléhají povinnému vyšetření na trichinelózu. Z každého jatečně upraveného těla jsou na vyšetření odebrány dva vzorky (každý po 60 g) z bráničních pilířů (na rozhraní svalové tkáň a šlašitého středu) a pokud chybějí brániční pilíře, tak ze svalové žeberní části bránice, mezižebních nebo krčních svalů. Z každého vzorku je vyšetřováno nejméně 12 řezů. Pokud je ve 24 řezech v kompresoriu nalezena byť jen jediný svalovec (nezávisle na jeho životaschopnosti), jsou jatečně upravené tělo a vedlejší produkty, obsahující svalovou

tkáň, jícen, konečník, a rovněž masné produkty, u nichž není zřejmé, kterému zvířeti patřily, odeslány ke kafilernímu zpracování.

Povrchová tuková tkáň (špek) je ořezávána a vyškvařována. Vnitřní tuková tkáň je uváděna do oběhu bez omezení. Střeva (kromě konečníku) jsou po obvyklém ošetření uváděna do oběhu bez omezení. Kůže jsou uváděny do oběhu po odstranění svalové tkáně, která je odeslána ke kafilernímu zpracování.

Poznámka. K diagnostice svalovců může být použito metody skupinového enzymového trávení v reaktorech (přístroj AVT) v souladu s platným předpisem.

3.2.5. **Echinokokóza.** Při hromadném výskytu echinokoků ve svalech a vnitřních orgánech jsou tyto svaly a vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování. Při omezeném výskytu jsou ke kafilernímu zpracování odeslány pouze napadené části jatečně upraveného těla a orgánů. Nenapadené části jatečně upraveného těla a orgánů jsou uváděny do oběhu bez omezení.

3.2.6. **Metastrongylózy. Fasciolóza. Dikrocoelióza. Diktyokaulóza. Jazyčnatkovitost.** Napadené části orgánů jsou odesílány ke kafilernímu zpracování nebo neškodně odstraněny; nenapadené části vnitřních orgánů a jatečně upravené tělo jsou uváděny do oběhu bez omezení. Pokud jsou invazí napadeny více než 2/3 vnitřního orgánu, celý tento orgán odesílají ke kafilernímu zpracování.

3.2.7. **Alfortióza.** Jatečně upravená těla koní nemocných alfortiózou jsou po odstranění ložisek napadení uváděna do oběhu bez omezení.

3.2.8. **Onchocerkóza.** Jatečně upravená těla a orgány jsou po vyříznutí napadených míst uváděny do oběhu bez omezení. Při komplikovaném průběhu onchocerkózy s příznaky hnisavých a nekrotických pochodů jsou jatečně upravené tělo a orgány bakteriologicky vyšetřeny na patogenní stafylokoky a salmonely.

3.2.9. **Askaridóza. Paraskaridóza.** Jatečně upravená těla a orgány při výrazných příznacích hydrémie podléhají kafilernímu zpracování.

Pokud chybějí příznaky hydrémie svalů, jsou jatečně upravená těla a orgány uváděny do oběhu bez omezení.

3.2.10. **Larvy střechků.** Zanícená a oteklá místa jsou pečlivě odstraňována.

3.2.11. **Coenuróza.** Hlava je odeslána ke kafilernímu zpracování, jatečně upravená těla a orgány jsou uváděny do oběhu bez omezení.

3.2.12. **Sarkosporidióza.** Pokud jsou ve svalech nalezeny sarkosporidii, ale nejsou v nich patologickoanatomické změny, jsou jatečně upravená těla a orgány uváděny do oběhu bez omezení. Pokud jsou jatečně upravená těla napadena sarkosporidii a ve svalech jsou změny (kachexie, hydrémie, bledost, vápenatění svalové tkáně a degenerativní změny) jatečně upravená těla a orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Špek prasat a vnitřní tuk, střeva a kůže zvířat všech druhů jsou uváděny do oběhu bez omezení.

3.3. Místní a obecné patologickoanatomické změny.

3.3.1. Při atrofii, cirrhóze a dalších degenerativních změnách jsou jednotlivé orgány odeslány ke kafilernímu zpracování.

Játra postižená tukovou degenerací jater jsou odeslána ke kafilernímu zpracování, ale o možnosti využití jatečně upraveného těla je v nutných případech rozhodnuto podle výsledků vyšetření na salmonely.

3.3.2. Při pigmentaci (melanóze, hnědé atrofii, hemochromatóze) plic, jater, ledvin, svalů a kostí je jatečně upravené tělo spolu s orgány odesláno ke kafilernímu zpracování.

Jednotlivé pigmentované okrsky svalů jsou odstraněny a odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo je odesláno k průmyslovému zpracování.

Pokud jsou pigmentovány pouze jednotlivé vnitřní orgány, jsou ke kafilernímu zpracování odeslány pouze tyto orgány, kdežto jatečně upravené tělo je uváděno do oběhu bez omezení. K potravinářským účelům je povoleno používat játra, v nichž se vyskytne pigmentace pocházející z krmiva, pod podmínkou, že nejsou změněny její chuťové vlastnosti a pigmentací nejsou postiženy ostatní orgány a jatečně upravené tělo.

- 3.3.3. Orgány a jednotlivé části svalů, v nichž jsou usazeny vápenaté soli, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.4. Pokud se vyskytnou hemoragické infarkty nebo jiná poškození v játrech, ledvinách, slezině a plicích, ale nejsou v nich hnisavá ložiska, jsou jatečně upravené tělo a vnitřní orgány po odstranění změněných částí uvedeny do oběhu. Pokud se v těchto orgánech vyskytnou hnisavá ložiska, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto o uvedení jatečně upraveného těla do oběhu je rozhodnuto v závislosti na výsledcích bakteriologického vyšetření.
- 3.3.5. U čerstvých úrazů, zlomeninách kostí a bezvýznamných čerstvých krváceninách, ale pod podmínkou, že zvíře před poražením mělo normální tělesnou teplotu a nebyly přítomny projevy zánětlivé povahy v okolních tkáních a mizních uzlinách, jsou odstraněny všechny krvácením postižené a oteklé tkáně, zatímco jatečně upravené tělo je uvedeno do oběhu bez omezení.
Při rozsáhlých spáleninách, krváceninách se zánětlivými projevy v mizních uzlinách a příznaky sepse nebo při nevelkých krváceninách v podkožní vazivě, vnitřních orgánech, na sliznicích, a rovněž při edémech vnitřních orgánů a částí jatečně upraveného těla je hygienické posuzování prováděno podle bodu 3.6.1.
Při nálezů rozsáhlé flegmony, hnilobného zápachu, rozsáhlých nekrotizacích, a rovněž u mnohanásobných zlomenin a těžkých úrazech, kdy je nemožné vyřezávat, jsou jatečně upravené tělo a orgány odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.6. Pokud jsou v parenchymatózních orgánech nalezeny četné abscesy, postižené orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo je použito v závislosti na výsledcích bakteriologického vyšetření; pokud byly abscesy nalezeny v mizních uzlinách a ve svalovině, jatečně upravené tělo je odesláno ke kafilernímu zpracování.
Jatečně upravená těla beranů, která jsou napadena kavylem, ale jsou bez abscesů a jiných zánětlivých změn, je po odstranění míst těla napadených kavylem povoleno využívat bez omezení; pokud je jatečně upravené tělo napadeno kavylem a jsou přítomny četné hnisavé abscesy nebo jiné zánětlivé projevy, je jatečně upravené tělo odesláno ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.7. **Maligní a benigní nádory.** Orgány a části jatečně upraveného těla, napadené zhoubnými novotvarami, a rovněž četnými benigními nádory jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto nenapadené části jatečně upraveného těla jsou uváděny do oběhu po uvaření. Pokud není kvůli rozsáhlému napadení možné odstranit napadené části, jsou jatečně upravené tělo nebo orgány odeslány ke kafilernímu zpracování. Pokud jsou nalezeny ojedinělé benigní nádory, napadené části jsou odstraněny a jatečně upravené tělo a orgány jsou uváděny do oběhu bez omezení.
- 3.3.8. **Nemoc bílých svalů (morbus alba muscularis). Ketózy.** Pokud jsou ve svalovině nalezeny degenerativní změny (ztráta přirozeného zbarvení, edematózní prosáknutí, zvětšení objemu, snížení svalového tonusu), je jatečně upravené tělo s orgány odesláno ke kafilernímu zpracování. Při méně výrazných změnách svaloviny (bleděružová barva, nevýrazné zvětšení objemu) nebo patologickoanatomických změnách orgánů nebo částí kosterní svaloviny jsou jatečně upravené tělo a vnitřní orgány vyšetřovány na salmonely. Pokud jsou ve svalech nebo orgánech nalezeny salmonely, jsou jatečně upravené tělo a nenapadené orgány odeslány k průmyslovému zpracování (na vařené a uzené masné výrobky a konzervy), kdežto napadené orgány ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.9. **Kachexie.** Při kachexii s přítomností chladného edému v místech ukládání tuku, nezávisle na příčinách, které kachexii způsobily, nebo při takovém edému ve svalové tkáni, atrofii nebo degenerativních změnách svaloviny a edematózním prosáknutím mizních uzlin jsou jatečně upravené tělo a vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.10. Při žlutavém zbarvení všech tkání jatečně upraveného těla, které nezmizí do 48 hodin, přítomnosti hořké chuti a fekálního zápachu při zkoušce varem je jatečně upravené tělo odesláno ke kafilernímu zpracování.
Pokud zmizí žlutavé zbarvení, fekální zápach a hořká chuť do 48 hodin, je jatečně upravené tělo uvedeno do oběhu v závislosti na výsledcích bakteriologického vyšetření.

- 3.3.11. Pokud má maso pach rybiny, moči, pižma, léčiv nebo jiného pachu, nevlastního masu, který nezmizí při zkoušce varem, a rovněž pokud maso jeví příznaky hnilobného rozkladu, jatečně upravené tělo je odesláno ke kafilernímu zpracování.
Maso, které páchne rybinou, ale nemá patologickoanatomické změny, je skladováno v chladírnách po dobu 48 hodin. Pokud po 48-hodinovém skladování pach rybiny zkouškou varem není zjištěn, maso je odesláno k průmyslovému zpracování. Tukové suroviny páchnoucí rybinou jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.3.12. Pokud je zjištěno městnání krve (hypostasis) v jednom z párových orgánů a částech jatečně upraveného těla, nepřítomnost typické reakce v místě podříznutí, špatném vykrvení, což je důkazem toho, že zvíře uhynulo nebo bylo poraženo v agónii, jsou jatečně upravené tělo a všechny orgány odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.4. Nemoci a patologická anatomie jednotlivých orgánů.
- 3.4.1. **Plíce.** Při všech typech pneumonie, zánětů pohrudnice, abscesů, nádorů, vdechnutí krve nebo obsahu žaludku (předžaludků) při porážení jsou plíce odeslány ke kafilernímu zpracování. Při vdechnutí krve nebo obsahu žaludku (předžaludků) při porážení mohou být plíce po uvaření použity jako krmivo pro zvířata.
- Poznámka. Při hygienickém hodnocení masa nelze spojovat kachexii s termínem „maso hubených zvířat“, neboť to je získáno ze zvířat zdravých, ale vyhublých zvířat (v důsledku nedostatečného krmení starých zvířat), kdy zhubnutí není spojeno s onemocněním nebo s přítomností nějakého patologického procesu.
- 3.4.2. **Srdce.** Při perikarditidách a endokarditidách, myokarditidách s degenerací srdečního svalu a napadených nádory je srdce odesláno ke kafilernímu zpracování.
- 3.4.3. **Játra.** Při výskytu ojedinělých opouzdřených abscesů jsou napadené části jater odstraněny; nenapadená část jater, a rovněž játra se slabým rozšířením kapilár jsou uváděna do oběhu bez omezení. Při hnisavém zánětu, progresivní cirrhóze, všech typech degenerace, žloutence, nádorech, silně rozšířených kapilárách a dalších patologickoanatomických změnách parenchymu jsou játra odeslána ke kafilernímu zpracování. Játra s mírnou změnou barvy a bezvýznamnou tukovou infiltrací, získaná poražením zdravých zvířat, jsou odeslána k výrobě vařených masných výrobků nebo konzerv.
- 3.4.4. **Slezina.** Při všech patologickoanatomických změnách je slezina odeslána ke kafilernímu zpracování.
- 3.4.5. **Ledviny.** Při všech typech nefritid, nefróz, výskytu četných cyst, nádorů a ledvinných kamenů jsou ledviny odeslány ke kafilernímu zpracování.
- 3.4.6. **Žaludek (předžaludky).** Při všech typech zánětů, vředů, nádorů a dalších patologickoanatomických změnách je odeslán ke kafilernímu zpracování.
- 3.4.7. **Střeva.** Při všech typech enteritid, kolitid, vředů, peritonitid hnisavém a hemoragickém zánětu, nádorech a dalších patologických změnách jsou střeva odeslána ke kafilernímu zpracování.
- 3.4.8. **Mléčná žláza.** Při všech typech zánětů je odeslána ke kafilernímu zpracování.
- 3.5. **Veterinární prohlídka krve a endokrinních a enzymových surovin.**
- 3.5.1. V případě diagnostikování nálezů uvedených v bodě 1.3.1 při porážení je krev těchto zvířat, a rovněž veškerá krev, která se nachází v nádržích a je smísená s krví nemocných zvířat, podrobena dekontaminaci v témž podniku při teplotě ne nižší než 100 °C po dobu 2 hodin a poté je neškodně odstraněna. Krev získaná poražením zvířat nemocných tuberkulózu, brucelózu, listeriózou, morem a červenkou prasat, sípavkou, Aujeszkyho chorobou, pasteurelózou, enzootickou leukózu skotu nebo podezřelých z nákazy těmito nemocemi, a rovněž od zvířat poražených na jatcích k nutnému porážení, je povoleno zpracovat na technické a krmné výrobky vařením při teplotě v jádru hmoty ne nižší než 80 °C po dobu 2 hodin při častém promíchávání, a rovněž na sušená krmiva živočišného původu.
- 3.5.2. Krev, určenou k výrobě léčebných a farmaceutických přípravků nebo k zpracování pro potravinářské účely, shromažďují pouze od zdravých zvířat.
- 3.5.3. Endokrinní a enzymové suroviny je povoleno sbírat od zvířat s příznivou nálezovou situací, s výjimkou slintavky a kulhavky, při níž jsou tyto suroviny sbírány v souladu s bodem 3.1.7.1. Slinivku břišní od zvířat, která reagují při vyšetření na brucelózu, ale nemají klinické

příznaky této nákazy, je povoleno používat k výrobě krystalického inzulínu. Sběr endokrinních a enzymových surovin k léčebným účelům od zvířat nemocných enzootickou leukózou skotu a zhoubnými nádory, a rovněž jejich využití, pokud jsou v nich nalezeny patologickoanatomické změny, příznaky hnilobného rozkladu a cizího pachu, je zakázán.

3.6. Veterinární prohlídka masa nutně poražených zvířat.

3.6.1. Při nutném poražení zvířat v masokombinátu, na jatkách a v hospodářství v souvislosti s onemocněním nebo z jiných důvodů, které ohrožují život zvířete, a rovněž v případech, které vyžadují dlouhou, ekonomicky neodůvodnitelnou léčbu, je veterinární prohlídka masa a ostatních produktů poražení prováděna postupem uvedeným v oddílech 1, 2, 3 tohoto Předpisu.

Kromě toho je povinně prováděno bakteriologické, a v případě nutnosti fyzikální a chemické vyšetření, jak je uvedeno v oddílu 10 tohoto předpisu, ale s povinnou zkouškou varem, aby byly objeveny cizí, masu nevlastní pachy.

Nutné poražení zvířat je prováděno pouze s dovolením veterinárního lékaře (asistenta veterinárního lékaře).

Držení zvířat před poražením se u zvířat, dodaných do masokombinátu k nutnému poražení, neprovádí.

3.6.2. O důvodech nutného poražení zvířat v hospodářství musí být vyhotoven protokol, podepsaný veterinárním lékařem. Tímto protokolem a závěrem veterinární laboratoře o výsledcích bakteriologického vyšetření jatečně upraveného těla nutně poraženého zvířete spolu s veterinárním potvrzením musí být uvedené jatečně upravené tělo doprovázen při dodání do masokombinátu, kde je podruhé podrobena bakteriologickému vyšetření. V případě podezření na otravu zvířete pesticidy a jinými jedovatými chemikáliemi je nezbytné mít závěr veterinární laboratoře o výsledcích vyšetření masa na přítomnost jedovatých chemikálií.

3.6.3. Přeprava masa nutně poražených zvířat z hospodářství do podniku masného průmyslu musí být prováděna při dodržování platných veterinárních a hygienických předpisů o převozu masných produktů.

3.6.4. Aby byla zabezpečena správná veterinární prohlídka masa nutně poražených ovcí, koz, prasat a telat, je nutné toto maso dodávat do masokombinátu jako celá jatečně upravená těla, kdežto maso skotu a velbloudů jako celá jatečně upravená těla, půlky a čtvrtě a umísťovat je do zvláštní chladírny. Půlky a čtvrtě jsou označovány štítky, aby bylo zjištěno, ke kterému jatečnému tělu patří. Jatečně upravená těla prasat, nutně poražených v hospodářství, je nutno dodávat do masokombinátu s neoddělenými hlavami. Pokud je do masokombinátu dodáváno maso zvířat, nutně poražených v hospodářstvích, v nasolené podobě, musí být v každém sudu nasolené maso z jednoho jatečně upraveného těla. Je zakázáno přijímat do masokombinátu jatečně upravená těla zvířat nutně poražených cestou bez veterinární prohlídky před poražením, dodaná do masokombinátu bez veterinárního potvrzení (informace), veterinárního protokolu o důvodech nutného poražení a závěru veterinární laboratoře o výsledcích bakteriologického vyšetření.

3.6.5. Pokud podle výsledků prohlídky, bakteriologického, fyzikálního a chemického vyšetření, jak je uvedeno v oddíle 10, budou maso a další produkty nutného poražení uznány vhodnými k použití k lidské spotřebě, jsou odeslány k uvaření, a rovněž k výrobě sekané nebo konzerv „Guláš“ a „Masová paštika“.

Uvádění tohoto masa a ostatních produktů do oběhu v syrovém stavu, včetně uvádění do sítě veřejného stravování (jidelny aj.), bez předběžné dekontaminace varem je zakázáno. Poznámka. K případům nutného poražení nenáleží: poražení klinicky zdravých zvířat, nepodrobených výkrmu do požadovaných stavů, zaostávajících v růstu a vývoji, málo produktivních, jalových, ale majících normální tělesnou teplotu; poražení zdravých zvířat, ohrožených uhynutím v důsledku živelní pohromy (sněhové závěje na zimních pastvinách atd.), a rovněž zvířat, která utrpěla úraz před poražením v masokombinátu, na jatkách a porážecím středisku; nutné poražení skotu v masokombinátech je prováděno pouze na jatkách k nutnému poražení.

4. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA A VYŠETŘENÍ PRODUKTŮ PORÁŽENÍ DRŮBEŽE

- 4.1. Pro příjem, držení před porážením, veterinární prohlídku drůbeže a její porážení v masokombinátech, drůbežářských kombinátech a drůbežářských závodech musejí být vybudovány příslušné prostory, odpovídající veterinárním a hygienickým požadavkům.
- 4.2. Není povoleno současné přepravování a současné porážení zdravé a nemocné drůbeže.
- 4.3. Pokud je v masokombinátu nebo drůbežářském kombinátu v dodané šarži drůbež, která je nemocná nákazou (kromě chřipky), je celá šarže bez prodlení odeslána k porážení, přičemž její porážení musí být prováděno odděleně od zdravé drůbeže.
- 4.4. Je zakázáno uvádět do oběhu z masokombinátů (drůbežářských kombinátů) a drůbežářských závodů jatečně upravená těla drůbeže v nevykuchané podobě.
Při úplném vykuchání jsou odděleny hlava, krk a běháky; z jatečně upraveného těla musejí být odstraněny vole, trachea, jícen a vnitřní orgány. Plíce a ledviny, které nejsou patologickoanatomicky změněny, mohou být ponechány v jatečně upraveném těle.
Ze žaludku musí být odstraněn obsah a kutikula.
Pokud jsou uváděna do oběhu jatečně upravená těla drůbeže v polovykuchané podobě, jsou z nich odstraněna střeva s kloakou a vejcovod. Vole je odstraněno v případě, že je naplněno krmivem.
V polovykuchané podobě je povoleno uvádět do oběhu jatečně upravená těla získaná pouze porážením zdravé drůbeže. Pokud je zjištěno nakažlivé nebo nenakažlivé onemocnění, veškerá drůbež, nezávisle na jejím věku a množství, je podrobena úplnému vykuchání.
- 4.5. V provozovně na zpracovávání drůbeže jsou zřízena pracovní místa veterinárních lékařů v souladu s bodem 2.1.1. Pracovní místa veterinárních lékařů jsou zřízena na pásové lince na zpracovávání jatečně upravených těl drůbeže za místy pro kuchání (částečné kuchání) jatečně upravených těl, a rovněž u stolu s věšáky na zavěšování jatečně upravených těl, podezřelých z veterinárního a hygienického hlediska a vyžadujících dodatečnou prohloubenou veterinární prohlídku.
- 4.6. Vnitřní orgány jsou z jatečně upravených těl vyjímány pracovníkem porážecího místa postupem, který je stanoven technologickým návodem.
- 4.7. Po porážení drůbeže provádí zvláště vyškolený pracovník povrchovou prohlídku jatečně upravených těl a při nálezu patologickoanatomických změn na hlavě, kůži a kloubech tato jatečně upravená těla podrobí vykuchání a předá je spolu s vnitřními orgány na stůl, aby byly podrobně prohlédnuty veterinárním lékařem.
- 4.8. Při veterinární prohlídce po vykuchání jsou prohlíženy vnitřní orgány (srdce, játra, slezina, vaječníky, varlata, žaludek a střeva).
pokud jsou ve vnitřních orgánech nebo na serózních membránách nalezeny patologickoanatomické změny, je jatečně upravené tělo sejmuto s pásu spolu s vnitřními orgány a podrobují podrobnému vyšetření. Pokud patologickoanatomické vyšetření neumožňuje stanovení diagnózy, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány odeslány k bakteriologickému vyšetření.
Při veterinární prohlídce polovykuchaných jatečně upravených těl je veterinární lékař prohlédne na povrchu, vyšetří střeva (vytažená pracovníkem z jatečně upraveného těla) a provedeným řezem stěny tělní dutiny (délka řezu jsou 3-4 cm) podrobí adspekci vnitřní orgány přiléhající k řezu. Jatečně upravená těla s patologickoanatomickými změnami jsou sejmuta s pásu a předložena k podrobnému vyšetření.
Po provedení veterinární prohlídky vykuchaného jatečně upraveného těla může být soubor vnitřností k lidské spotřebě (játra, srdce a svalnatý žaludek očištěný od obsahu, krk) zabalen do celofánu, pergamenu nebo do polymerové fólie, které je povoleno použít k tomuto účelu, vložen do dutiny vykuchaného jatečně upraveného těla nebo může být uveden do oběhu zvláště od jatečně upraveného těla.
- 4.9. Střeva, vole, trachea, jícen, kutikula svalnatého žaludku, vejcovod, slezina varlata, vaječníky a žlučový měchýř jsou ve všech případech odeslány ke kafilernímu zpracování.

Veterinární prohlídka jatečně upravených těl a vnitřních orgánů drůbeže, postižených jednotlivými nákazami

- 4.10. **Pasteurelóza.** Vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování. Jatečně upravená těla jsou odeslána k uvaření, propečení nebo na výrobu konzerv. Prachové a obrysové peří je dezinfikováno.
- 4.11. **Pulorová nákaza.** Napadené orgány jsou kafilerně zpracovány, jatečně upravená těla jsou odeslána k uvaření nebo na výrobu konzerv. Jatečně upravená těla se změněnou svalovinou při přítomnosti krvácenin v tělní dutině nebo při peritonitidách jsou kafilerně zpracována.
- 4.12. **Tuberkulóza.** Při napadení několika vnitřních orgánů nebo jednotlivých orgánů tuberkulózą a vyhublosti je jatečně upravené tělo s orgány kafilerně zpracováno. Při napadení jednotlivých orgánů tuberkulózą, ale normálním výživném stavu jatečně upraveného těla jsou vnitřní orgány kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravené tělo je po uvaření uvedeno do oběhu. Jatečně upravená těla získaná poražením drůbeže pozitivně reagující na tuberkulin, ale nemající tuberkulózní patologickoanatomické změny, jsou uvedena do oběhu po uvaření nebo odeslána k výrobě konzerv. Prachové a obrysové peří je dezinfikováno.
- 4.13. **Infekční laryngotracheitida drůbeže. Infekční bronchitida.** Napadené orgány a části jatečně upravených těl jsou kafilerně zpracovány, pokud chybějí patologickoanatomické změny, jsou jatečně upravená těla a orgány uvařeny nebo jsou z jatečně upravených těl vyrobeny konzervy. Prachové a obrysové peří je dezinfikováno.
- 4.14. **Neštovice.** Při generalizovaném procesu jsou jatečně upravená těla se všemi vnitřními orgány kafilerně zpracovány, pokud je napadena pouze hlava, je kafilerně zpracována, kdežto jatečně upravená těla a orgány jsou uváděny do oběhu po uvaření nebo jsou z nich vyráběny konzervy. Prachové a obrysové peří je dezinfikováno.
- 4.15. **Salmonelóza.** Vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravená těla jsou uváděna do oběhu po uvaření nebo jsou z nich vyráběny konzervy. Prachové a obrysové peří je dezinfikováno.
- 4.16. **Infekce *Escherichia coli*.** Pokud jsou nalezeny patologickoanatomické změny ve svalech a vnitřních orgánech (perikarditida, perihepatitida, zánět vzdušných vaků, peritonitida) jatečně upravená těla a orgány jsou kafilerně zpracovány. Pokud jsou změny pouze ve vnitřních orgánech, jatečně upravená těla jsou uvařena nebo odeslána k výrobě konzerv, kdežto vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány.
- 4.17. **Aspergilóza.** Pokud jsou napadeny plíce a svalovina, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány kafilerně zpracovány. Pokud jsou napadeny plíce, jsou kafilerně zpracovány pouze vnitřní orgány.
- 4.18. **Prašivina.** Hlava a krk jsou kafilerně zpracovány.
- 4.19. **Stafylokokóza.** Při napadení jednoho z kloubů je napadená část odstraněna, kdežto jatečně upravené tělo je po uvaření uvedeno do oběhu. Pokud je proces rozšířen (abscesy v kloubech, změny v orgánech) je jatečně upravené tělo s orgány kafilerně zpracováno.
- 4.20. **Spirochetóza.** Při vyčerpání a patologickoanatomických změnách ve vnitřních orgánech je jatečně upravené tělo s vnitřními orgány kafilerně zpracováno. Pokud chybějí patologickoanatomické změny ve svalovině, jsou kafilerně zpracovány pouze vnitřní orgány.
- 4.21. **Enterohepatitida.** Napadené orgány (játra, žláznatý žaludek, vole) jsou kafilerně zpracovány.
- 4.22. **Leukóza. Markova choroba. Nádory.** Při nepřítomnosti anémie nebo žloutenky nebo patologickoanatomických změn ve svalovině nebo při omezeném napadení vnitřních orgánů, jsou tyto orgány kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravené tělo je uvařeno nebo použito k výrobě konzerv. Při generalizovaném procesu nebo napadení kůže a svaloviny nebo při přítomnosti vyčerpání a žloutenky, nezávisle na stupni napadení, je

- jatečně upravené tělo s orgány kafilerně zpracováno. U Markovy choroby je dezinfikováno prachové a obrysové peří.
- 4.23. **Chřipka.** Při nepřítomnosti peritonitidy, sinusitidy, degenerativních změn svaloviny a krvácenin v tělní dutině jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány uvařeny. Prachové a krycí peří je dezinfikováno.
 - 4.24. **Newcastleská choroba.** Jatečně upravená těla a orgány jsou kafilerně zpracovány. Jatečně upravená těla a vnitřnosti získané poražením drůbeže podezřelé z nakažení, ale nemající patologickoanatomické změny jsou uvařeny. Prachové a obrysové peří je neškodně odstraněno.
 - 4.25. **Botulismus.** Jatečně upravená těla a vnitřní orgány, prachové a obrysové peří jsou neškodně odstraněny.
 - 4.26. **Streptokokóza.** Jatečně upravená těla a vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány.
 - 4.27. **Chlamydióza.** Jatečně upravená těla jsou uvařena a vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány. Prachové a obrysové peří je neškodně odstraněno.
 - 4.28. **Listerióza.** Hlava a napadené orgány jsou kafilerně zpracovány. Jatečně upravená těla jsou vařena a nenapadené orgány jsou uvařeny. Prachové a obrysové peří je neškodně odstraněno.
 - 4.29. **Červenková septikémie.** Pokud ve svalovině nejsou patologickoanatomické změny, jatečně upravená těla jsou vařena a vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány. Pokud ve svalovině jsou patologickoanatomické změny, jsou jatečně upravená těla a orgány kafilerně zpracovány.
 - 4.30. **Knemidoptóza běháků.** Neopeřené části běháků jsou kafilerně zpracovány.
 - 4.31. **Mykoplazmóza.** Při fibrinózní sinusitidě jsou jatečně upravená těla kafilerně zpracována; pokud uvedené napadení chybí, jsou hlavy a vnitřní orgány kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravená těla jsou uvařena.
 - 4.32. **Nekrobakteriíza.** Infekční sinusitida. Při septickém procesu jsou jatečně upravená těla a orgány kafilerně zpracovány. Pokud jsou napadeny pouze hlavy, jejich krky jsou kafilerně zpracovány.
 - 4.33. **Avitaminózy.** Při vyhublosti nebo viscerální urémii jsou jatečně upravená těla a orgány kafilerně zpracovány.
 - 4.34. **Vyhublost.** Při nálezů chladných otoků v místech ukládání tuku ve svalové tkáni, při atrofii a suchosti svalů (výrazně vystupující kosti kloubů, hřbetu a jiných míst), a rovněž bledosti nebo šedivosti svalové tkáně, hřebínků a lalůčků jsou jatečně upravené tělo a orgány kafilerně zpracovány.
 - 4.35. **Úrazy. Abscesy.** Pokud jsou v jatečně upraveném těle patologickoanatomické změny způsobené úrazy a abscesy, napadené části, ale při silném napadení celé jatečně upravené tělo s vnitřními orgány, jsou zpracovány kafilerně. Pokud není napadení výrazné, jsou po odstranění změněné svalové tkáně části jatečně upraveného těla odeslány k výrobě konzerv obvyklým technologickým postupem nebo uvařeny. Při čerstvých úrazech a nevýznamných čerstvých krváceninách, ale pod podmínkou nepřítomnosti jevů zánětlivé povahy v okolních tkáních jsou všechny změněné tkáně kafilerně zpracovány, kdežto ostatní části jatečně upraveného těla jsou odeslány k průmyslovému zpracování bez omezení. Jatečně upravená těla kuřat brojlerů s neodstraněnými otlaky na kýlu hrudní kosti ve stadiu mírného zesílení kůže jsou uváděny do oběhu bez omezení. Kuří oka s výrazným puchýřovitým vzedmutím kůže, které obsahuje průzračnou tekutinu nebo tekutinu červenou s šedavým odstínem a bílou fibrinovou hmotou jsou odstraněny a odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravená těla jsou využita k průmyslovému zpracování. Kuří oka zhnisaná nebo zvrvedovatělá jsou odstraněna a kafilerně zpracována spolu s okolní změněnou tkání, kdežto jatečně upravená těla jsou odeslána k uvaření nebo k výrobě konzerv. Kuří oka odstraňuje zvláště vyškolený pracovník.
 - 4.36. **Peritonitidy.** Při ohniskovém zánětu serózních blan vnitřních orgánů, pohrudnice a pobříšnice jsou napadené orgány kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravená těla jsou uvařena, upečena nebo zpracována do konzerv. Při difúzních peritonitidách s napadením

vnitřních orgánů a serózních blan hrudní a břišní dutiny a přítomnosti serózně fibrinózního nebo hnisavého exsudátu v tělní dutině jsou jatečně upravená těla a orgány kafilerně zpracovány.

- 4.37. **Cizí pachy.** Pokud je zjištěn pach léčiv nebo jiný pach, který není vlastní drůbežímu masu, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány kafilerně zpracovány.
- 4.38. **Otrava patulinem.** Pokud jsou ve svalech a vnitřních orgánech patologickoanatomické změny, jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány kafilerně zpracovány. Pokud ve svalech patologickoanatomické změny chybějí, jsou kafilerně zpracovány pouze vnitřní orgány.

5. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA PRODUKTŮ PORÁŽENÍ KRÁLÍKŮ, NUTRIÍ A VOLNĚ ŽIJÍCÍCH ZVÍŘAT

- 5.1. Králíci dodaní na porážku jsou podrobeni veterinární prohlídce. V podnicích, které nemají zvláštní provozovny, musejí být pro držení před porážkou, veterinární prohlídku, porážení a zpracovávání králíků vyhrazeny a vybaveny odpovídající prostory a pracovní místa veterinárních lékařů v souladu s bodem 2.1.1.
Pokud jsou v dodané skupině nalezeni králíci nemocní nebo podezřelí z nákazy nebo onemocnění nenakažlivými nemocemi, jsou poráženi odděleně od zdravých králíků (kromě hemoragické choroby).
- 5.2. Po porážení králíků jsou podrobeny veterinární prohlídce vnitřní orgány (plíce, srdce, játra, slezina, střeva), svaly hlavy (na cysticerkózu) a jatečně upravená těla. Při prohlídce jatečně upraveného těla je pozornost věnována stupni vykrvení, čistotě jatečného opracování a přítomnosti patologickoanatomických změn.
- 5.3. V případě zjištění nemoci králíků, je prováděno hygienické posuzování jatečně upravených těl a vnitřních orgánů následujícím postupem.
- 5.3.1. **Pasteurelóza.** Vnitřní orgány jsou odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto jatečně upravené tělo je uvedeno do oběhu po uvaření. Jsou-li přítomny abscesy, podléhá kafilernímu zpracování celé jatečně upravené tělo s vnitřními orgány.
- 5.3.2. **Pseudotuberkulóza.** Při vyhublosti nebo pseudotuberkulózních změnách ve svalovině jsou jatečně upravené tělo a orgány kafilerně zpracovány. Pokud tyto příznaky chybějí, je jatečně upravené tělo uvařeno. Napadené orgány jsou kafilerně zpracovány.
- 5.3.3. **Nekrobakteriόza.** Při lokálním procesu jsou kafilerně zpracovány napadené části jatečně upravených těl, kdežto při generalizovaném procesu jatečně upravené tělo s vnitřními orgány.
- 5.3.4. **Tuberkulóza. Tularémie. Myxomatόza. Streptokoková septikémie. Stafylokokόzy** (infekční mastitida). Jatečně upravená těla s vnitřními orgány jsou kafilerně zpracována.
- 5.3.5. **Spirochetόza.** Napadené části jatečně upravených těl a orgánů jsou kafilerně zpracovány.
- 5.3.6. **Fasciolόza. Cysticerkόza.** Játra jsou při fasciolόze kafilerně zpracována. Při napadení svaloviny cysticerkόzou jsou jatečně upravená těla a orgány kafilerně zpracovány.
- 5.3.7. **Kokcidiόza.** Napadené orgány (játra a střeva) jsou kafilerně zpracovány.
- 5.3.8. **Listeriόza.** Napadené orgány (srdce, játra) a hlava jsou kafilerně zpracovány. Jatečně upravené tělo je uvedeno do oběhu po uvaření. Kůže jsou dezinfikovány.
- 5.3.9. **Aujeszkyho choroba.** Při degenerativních změnách ve svalovině jsou jatečně upravená těla s vnitřními orgány kafilerně zpracovány. Pokud degenerativní změny chybějí, vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravené tělo je uvedeno do oběhu po uvaření.
- 5.3.10. **Vyhublost.** Jatečně upravené tělo a orgány jsou kafilerně zpracovány.
- 5.4. Pro maso je povoleno porážet pouze zdravé nutrie, které jsou podrobeny veterinární prohlídce. Porážení nutrií je prováděno ve zvlášť vyhrazených a vybavených odpovídajících prostorách v souladu s bodem 2.1.1.
Veterinární podléhají celá jatečně upravená těla bez hlav, ocasů, kůží a vnitřních orgánů. Zároveň s jatečně upraveným tělem jsou prohlíženy vnitřní orgány: srdce, slezina, játra, ledviny. Při prohlídce jatečně upraveného těla je věnována pozornost přítomnosti patologickoanatomických změn a úrazů, stupni vykrvení, kvalitě očištění, výživnému stavu,

čerstvosti, cizím pachům, barvě svaloviny a tuku. Lipomy, které jsou uloženy pod povázkou a nad trnovými výrůstky 5.- 8. hrudního obratle a jsou druhovým znakem nutrií, jsou odstraněny po veterinární prohlídce.

5.5. V případě zjištění nálezů při veterinární prohlídce nutrií před poražením a po poražení jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány posuzovány následujícím způsobem.

5.5.1. **Sněť slezinná, maligní edém, tularémie, vzteklina, tetanus, hemoragická choroba.** Jatečně upravené tělo, orgány a kůže jsou spáleny.

5.5.2. **Tuberkulóza.** Jatečně upravené tělo a vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány.

5.5.3. **Leptospiróza.** Pokud chybějí degenerativní změny ve svalech nebo žloutkové zbarvení, je jatečně upravené tělo odesláno k uvaření. Vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány. Pokud jsou přítomny degenerativní změny ve svalech a žloutkové zbarvení, jsou jatečně upravené tělo a orgány kafilerně zpracovány.

5.5.4. **Listerióza.** Napadené orgány (srdce, játra) a hlava jsou kafilerně zpracovány. Jatečně upravené tělo je uvařeno. Kůže jsou dezinfikovány.

5.5.5. **Salmonelóza.** Vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány, jatečně upravené tělo je dekontaminováno uvařením.

5.5.6. **Infekce *Escherichia coli*.** Pokud chybějí degenerativní změny ve svalech, jatečně upravená těla jsou uvařena a vnitřní orgány kafilerně zpracovány.

Pokud jsou přítomny degenerativní změny ve svalech, jatečně upravená těla a orgány jsou kafilerně zpracovány.

5.5.7. **Pasteurelóza.** Vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány, kdežto jatečně upravená těla jsou uvařena. Pokud jsou ve svalovině abscesy, jatečně upravená těla a orgány jsou kafilerně zpracovány.

5.5.8. **Nekrobakteriíza.** Pokud je proces pouze lokální, jsou odstraněny napadené části, kdežto jatečně upravené tělo je uváděno do oběhu bez omezení, při generalizovaném procesu jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány kafilerně zpracovány.

5.5.9. **Aujeszkyho choroba.** Při degenerativních změnách ve svalovině jsou jatečně upravená těla a vnitřní orgány kafilerně zpracovány. Kůže jsou dezinfikovány.

5.5.10. **Trichinelóza.** Jatečně upravená těla a vnitřní orgány jsou kafilerně zpracovány.

5.5.11. **Fasciolóza.** Jatečně upravená těla jsou uváděna do oběhu bez omezení, napadené vnitřní orgány jsou ve všech případech kafilerně zpracovány.

5.5.12. **Vyhublost.** Jatečně upravená těla a orgány jsou kafilerně zpracovány.

5.6. Je povoleno používat k lidské spotřebě maso: losa, srnce, divokého soba (*Rangifer tarandus*), jelena sika (*Cervus nippon*), jelena evropského (*Cervus elaphus*) a poddruhů jelen maral (*Cervus elaphus maral*), jelen mandžuský (*Cervus elaphus xanthopygus*) aj., kabara pižmového (*Moschus moschiferus*), antilopy saigy (*Antilope saiga*), kamzíka horského (*Rupicapra rupicapra*), kozorožce horského (*Capra ibex*), muflona evropského (*Ovis orientalis musimon*), prasete divokého (*Sus scrofa ferus*), medvěda, jezevce, zajíce, divokého králíka, bobra, zvěře pernaté.

Při dodání masa k veterinární prohlídce musí majitel masa předložit veterinární osvědčení (veterinární potvrzení) o příznivé nálezové situaci nálezů volně žijících i domácích zvířat na území, a v tomto dokumentu musejí být uvedeny čas a doba získání a výsledky veterinární prohlídky.

Veterinární prohlídka masa volně žijících zvířat a zvěře pernaté, jejichž odstřel (nebo výlov) je prováděn výkupními organizacemi, je prováděna v místech výkupu (výkupnách) kdežto pokud jde o úlovky jednotlivých lovců, je prohlídka prováděna hygienickými laboratořemi na trzích a veterinárními stanicemi pro tlumení nálezů zvířat.

Veterinární prohlídce podléhá jatečně upravené tělo bez kůže a vnitřních orgánů.

Pernatá zvěř je dodávána k prohlídce opeřená a vykuchaná.

Při prohlídce jatečně upravených těl a vnitřních orgánů (pokud byly vnitřní orgány dodány) je věnována pozornost jejich čerstvosti, typu poranění, stupni vykrvení, výživnému stavu a přítomnosti patologickoanatomických změn.

V případě pochybností o čerstvosti a kvalitě jsou provedena vyšetření, jak je uvedeno v oddílu 10 tohoto Předpisu.

- 5.6.1. Při zjištění nakažlivých a nenakažlivých nemocí je veterinární prohlídka a hygienické posuzování masa a vnitřních orgánů volně žijících zvířat a zvěře pernaté prováděno stejně jako veterinární prohlídka masa a vnitřních orgánů hospodářských zvířat.
- 5.6.2. Maso divokých prasat, medvědů, jezevců a jiných všežravců a masožravců, a rovněž nutrií, podléhá povinnému vyšetření na trichinelózu postupem uvedeným v bodě 3.2.4.
- 5.6.3. Při nálezu rozsáhlých střelných ran (nebo ran jiného původu), četných zlomů kostí, které jsou doprovázeny krváceninami, edému plic, abscesů nebo jiných patologickoanatomických změn, při pochybách o čerstvosti masa (hnilobný zápach atd.), při pochybách o čerstvosti masa (hnilobný pach atd.) při nemožnosti očištění a odstranění napadených částí podléhá jatečně upravené tělo kafilernímu zpracování nebo je otázka jeho využití řešena po bakteriologickém vyšetření. Při nepřítomnosti salmonel a jiné patogenní mikroflóry jsou tato jatečně upravená těla uváděna do oběhu bez omezení nebo po uvaření v závislosti na jejich výživném stavu, ročním období a možnosti rychlého prodeje.

Jatečně upravená těla a orgány volně žijících zvířat a zvěře pernaté jsou kafilerně zpracována v těchto případech:

- při vyhublosti (atrofii, hydrémii svaloviny, edematózním prosáknutí mizních uzlin, chladném otoku v místech ukládání tuku);
- při žloutenkovém zbarvení všech tkání jatečně upraveného těla, které nezmizí do 48 hodin, přítomnosti hořké chuti a fekálního pachu při vaření;
- při pachu ryby, moči, léčiv a jiného pachu, který vlastní pachu masa, v mase, které při zkoušce varem nezmizí.

6. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ NA DRUŽSTEVNÍCH TRZÍCH

- 6.1. Maso a masné produkty dodávané k prodeji na družstevní trhy, a rovněž do stánků a obchodů spotřebitelského sdružení, které jsou umístěny na území trhů, podléhá povinné veterinární prohlídce v laboratořích veterinární kontroly. Veterinární prohlídku jatečně upravených těl a vnitřních orgánů provádí veterinární lékař. Povinné veterinární prohlídky v laboratořích podléhají rovněž maso a masné výrobky, které byly prohlédnuty a označeny mimo trh (v hospodářství, na jatkách, v masokombinátu, na veterinárním obvodě atd.) a dodané k prodeji na trhy. Maso, masné produkty a hotové masné výrobky, které byly podrobeny veterinární prohlídce v podnicích masného průmyslu, mají označení (značku) veterinární prohlídky těchto podniků, a jsou dodány k prodeji do státní tržní sítě na trzích, kontrole a trichinoskopii v laboratořích veterinární kontroly nepodléhají.
- 6.2. Veterinární prohlídce na trzích podléhají tyto produkty:
- 6.2.1. Maso všech druhů jatečných zvířat, a rovněž maso volně žijících zvířat a zvěře pernaté, které je na daném území používáno k lidské spotřebě a které je dodáváno k prodeji ve vychladlé, chlazené, zmrazené nebo solené podobě. Vnitřní orgány a ostatní vedlejší produkty, které jsou dodány spolu s jatečně upraveným tělem. Vnitřní orgány a ostatní vedlejší produkty, které jsou dodány odděleně od jatečně upraveného těla, nejsou dodány k prodeji, ale podléhají prohlídce. Vnitřní orgány a ostatní produkty jsou vráceny majiteli, ale při zjištění patologickoanatomických změn podléhají kafilernímu zpracování nebo neškodnému odstranění.
- 6.2.2. Hotové masné výrobky (salám, kýta, špek), vyrobené z dodaných surovin v podnicích masného průmyslu a spotřebního sdružení, po předložení příslušných dokladů uvedených podniků.
- 6.2.3. Živočišné tuky v jakémkoliv podobě, tuky volně žijících zvířat jsou dodávány k vyšetření a prodeji v přítomnosti potvrzení veterinárního lékaře, která byla vydána v místě přípravy tuku a potvrzuje původ daného druhu tuku a druhu zvířete s uvedením doby a místa získání. V případě omezeného odstřelu těchto zvířat je předloženo povolení (licence). Jezevčí a sviští sádlo je povoleno prodávat pouze ve vyškvařené podobě se skladovací lhůtou pod podmínkou jejich kvality ne déle než 6 měsíců ode dne získání.

Druhová příslušnost a kvalita jezevčího sádla, svištího sádla a dalších tuků je stanovována podle organoleptických (barva, pach, konzistence), fyzikálních a chemických ukazatelů (Příloha 2).

Prodej tuků, o jejichž čerstvosti lze pochybovat, není povolen.

Všechny výše uvedené produkty, které nebyly na trhu prodány během dne a jsou skladovány mimo tržní chladírenská zařízení, jsou druhého dne podrobeny opakovanému vyšetření.

- 6.3. Není povoleno prodávat a není předmětem kontroly sušené maso, sekaná, kotlety, rosol, masné výrobky (krvavý, játrový, opečený salám aj.), tlačanky, uzeniny, a rovněž jiné výrobky a masné polotovary vyrobené podomácku.
- 6.4. Jatečně upravená těla učená k prodeji jsou dodána majitelem spolu s vnitřními orgány (plíce, srdce, játra, slezina a ledviny), kdežto vepřové, koňské a hovězí maso také s hlavou. Pokud je k prohlídce předloženo neoznačené maso bez hlavy a vnitřních orgánů, podléhá důkladné veterinární prohlídce a bakteriologickému vyšetření, poté je řešena otázka, jak toto maso využít.
- 6.5. K veterinární prohlídce na trhu jsou překládána celá jatečně upravená opracovaná těla nebo jatečně upravená těla, která jsou rozseknuta na půlky nebo čtvrtě. Maso rozsekané na kousky není povoleno prohlížet a prodávat.
Jatečně upravená těla drůbeže je povoleno dodávat k prohlídce pouze celá, ale vykuchaná. Vnitřní orgány, kromě střev, musejí být dodány k prohlídce spolu s jatečně upraveným tělem. Pokud jsou dodávána k prodeji jatečně upravená těla králíků z domácích porážek, nutrií a králíků, musí být na jedné z pánevních končetin pod hlezenním kloubem ponechána nestažená kůže, ne menší než 3 cm.
- 6.6. Majitel, dodávající k prodeji maso a ostatní produkty zvířat, musí zároveň předložit veterinární potvrzení, vystavené stanoveným postupem, podepsané veterinárním lékařem (asistentem veterinárního lékaře) a potvrzené razítkem veterinární správy, o tom, že zvíře bylo prohlédnuto před poražením a po poražení byly všechny produkty podrobeny veterinární prohlídce v souladu s tímto Předpisem a že pocházejí z území s příznivou nakažovou situací. Osvědčení platí tři dny. V potvrzení musí být uvedeno datum a doba poražení zvířete. Pokud jsou k prodeji dodány maso a vedlejší produkty bez veterinárního potvrzení, jsou toto maso a vedlejší produkty umístěny do hygienické komory do předložení veterinárního osvědčení. Pokud není potvrzení předloženo, podléhají maso a vedlejší produkty laboratornímu vyšetření.
Pokud je k prodeji dodáno maso lichokopytníků, musí být ve veterinárním potvrzení kromě toho uveden údaj o malleinové zkoušce provedené ne dříve než 3 dny před poražením zvířat. Pokud toto potvrzení není předloženo, jsou maso a vedlejší produkty neškodně odstraněny.

KonsultantPlus: poznámka.

O druzích veterinárních osvědčení doprovázejících skupiny nákladů při převážení za hranice oblasti (města) po území Ruské federace viz bod 1.3 Předpisu o organizaci práce při výdeji veterinárních doprovodných dokladů, schváleného Nařízením Ministerstva zemědělství (Minsel'chozu) za RF č. 422 ze dne 16. listopadu 2006.

Při vývozu masa a vedlejších produktů na prodej za hranice správní oblasti musí jejich majitel předložit veterinární potvrzení na formuláři č. 2.

- 6.7. Veterinární prohlídku a hygienické posuzování jatečně upravených těl a orgánů provádějí týmž postupem, jak je uvedeno v oddílech 2, 3, 4 a 5.
- 6.8. Odběr vzorků k vyšetření je prováděn v souladu s „Normami odběru vzorků potravinářských produktů k provádění veterinární prohlídky v masomléčných a potravinářských kontrolních stanicích (laboratořích veterinární prohlídky)“.
- 6.9. Při provádění veterinární prohlídky naloženého masa je zkoumán solný nálev (průzračnost, barva, pach, přítomnost pěny, reakce nálevu) a odděleně naložené maso (bakterioskopie, chuť, barva, pach, osliznutí, plíseň).
- 6.10. Maso uznané vhodným k lidské spotřebě je označeno postupem uvedeným v platném Návodu pro značení masa.

Maso a masné produkty, které jsou uznány vhodnými k lidské spotřebě s omezením, je dovoleno používat pouze po dekontaminaci uvařením, jak je uvedeno v bodě 11.3.1, kdežto u cysticerkózy podle bodů 11.4.1 a 11.4.2. Je zakázáno tyto produkty prodávat a vracet majiteli v nedekontaminované podobě.

- 6.11. Maso a další produkty, které nejsou uznány vhodnými k lidské spotřebě, jsou zabaveny a neškodně odstraněny nebo kafilerně zpracovány.
- 6.12. Dekontaminace a kafilerní zpracování masa a masných produktů uvedených v oddíle 3, a rovněž kafilerní zpracování konfiskátů provádí správa trhu při dodržování veterinárních a hygienických požadavků pod kontrolou veterinární služby a je o tom sepsán příslušný doklad.
- 6.13. Výsledky veterinární prohlídky a posuzování masa jsou zaznamenány v protokolu stanovené podoby.

7. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA A VETERINÁRNÍ KONTROLA MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ V CHLADÍRNÁCH/MRAZÍRNÁCH

- 7.1. Maso a tepelně neopracované masné výrobky (včetně syrových masných výrobků a syrových uzenin), které jsou dodány do chladíren/mrazíren z druhých podniků a jejichž kvalita odpovídá stanoveným požadavkům, jsou přijímány v doprovodu veterinárního osvědčení na formuláři č. 2 a potvrzení o kvalitě.
Příjem těchto výrobků je povolen pouze po rozhodnutí veterinárního lékaře chladíren/mrazíren. Pokud chybějí veterinární potvrzení, je povoleno přijmout maso a masné výrobky pouze do zvláštní izolované komory chladírny/mrazírny. V tom případě je správa chladírny/mrazírny povinna bezprostředně si u odesílatele vyžádat veterinární potvrzení. Pokud neobdrží odpověď je o otázce o využití těchto výrobků rozhodnuto podle výsledků prohlídky provedené v chladírně/mrazírně. Masné výrobky, uzeniny, masové a masorostlinné konzervy a jiné druhy hotových masných výrobků a polotovarů a tavené sýry jsou přijímány stanoveným postupem v souladu s průvodními listy a potvrzeními o kvalitě.
- 7.2. Ve veterinárním potvrzení pro vepřové maso, medvědí maso, maso divokých prasat a maso nutrií dodávané do chladírny/mrazírny musejí být údaje o vyšetření na trichinelózu. Pokud tato potvrzení chybějí, maso podléhá povinné trichinoskopii. Vepřové maso, medvědí maso, maso divokých prasat a maso nutrií vyšetřované na trichinelózu v místě porážení, může být podle uvážení veterinárního lékaře chladírny/mrazírny podrobena opakovanému vyšetření. Koňské maso a maso jiných lichokopytníků, u kterého ve veterinárním potvrzení chybějí údaje, že tato zvířata byla před porážením podrobena malleinizaci, jsou přijata do izolované komory chladírny/mrazírny až do uvedení odpovídajících informací. Pokud je zjištěno, že malleinizace před porážením nebyla provedena, jatečně upravená těla podléhají kafilernímu zpracování a to musí být předběžně sděleno dodavateli.
- 7.3. Hygienické hodnocení masa a masných výrobků, které vstupují do chladírny/mrazírny je prováděno tak, jak je uvedeno v oddílech 3, 4, 5, 8 tohoto Předpisu. Prohlídka je přitom prováděna namátkově, podle uvážení veterinárního lékaře chladírny/mrazírny.
- 7.4. Při veterinární prohlídce vychladlého a chlazeného masa je kontrolována jeho kvalita (pach, barva, nepřítomnost slizu, plísní a znečištění), stav tepelného a technologického ošetření, přítomnost symbolů veterinární prohlídky (značek). V případech pochybností jsou provedena laboratorní vyšetření.
Při zjištění závad kvality masa a masných výrobků je veterinárním lékařem chladírny/mrazírny vyhotoven doklad stanovené podoby.
Údaje o výsledcích prohlídky masa a masných výrobků jsou zaznamenány do zvláštního protokolu.
- 7.5. Veterinární prohlídka zmražených jatečně upravených těl je prováděna podle tohoto schématu:
 - 7.5.1. U jatečně upravených těl skotu a dalších velkých zvířat jsou prohlíženy zátylková prohlubeň, spodní povrch krku a oblast lopatky, břišní svaly, povrch řezů, zadní okraj stehna, pohrudnice a pobřišnice.

- 7.5.2. U jatečně upravených těl ovcí a prasat jsou prohlíženy serózní membrány hrudní a břišní dutiny, místo podříznutí a povrch jatečně upraveného těla mezi končetinami; pokud jsou jatečně upravená těla prasat rozpuřena na dvě poloviny, je prohlížena také oblast krku a rozpuření.
- 7.5.3. U jatečně upravených těl drůbeže jsou prohlíženy ve slabinách a kolem podbřišku, a rovněž znečištěné okrsky nebo rozdrásaná kůže; u vykuchané drůbeže je prohlížena tělní dutina. Pokud jsou při prohlídce zmraženého masa zjištěny změny (přítomnost otoků, infiltrátů, příznaků špatného vykrvení aj.) je prováděna doplňková veterinární prohlídka po rozmražení a bakteriologické vyšetření.
- 7.6. V závislosti na výsledku veterinární prohlídky a se zřetelem k jakosti masa nebo masných výrobků jsou stanoveny jejich skladovací lhůty a další dohled nad využitím. Pokud je do chladírny/mrazírny dodáno ke skladování maso a jiné produkty porážení, které smějí být využity s omezeními, tj. po dekontaminování uvařením, zmražením, nebo určené k průmyslovému zpracování, jak je to stanoveno v bodech 11.3, 11.4, 11.5 tohoto Předpisu, musejí být přijaty a po zmražení umístěny do zvláštní komory nebo oddělení, odděleného pohyblivou přepážkou. V tom i onom případě musí na dveřích komory nebo u hromady masa být vyvěšen průvodní list podepsaný veterinárním lékařem chladírny/mrazírny, v němž je uvedeno, jaký druh výrobků je skladován v komoře, proč byl izolován a k jakému zpracování je určen. Musí o tom být pořízen příslušný záznam rovněž v protokolu registrace dodaných výrobků, jak je uvedeno v bodě 7.4.
- 7.7. Nad masem a masnými výrobky přijatými do chladírny/mrazírny a veterinární a hygienickým stavem chladírny/mrazírny musí být ustanovena systematická kontrola. Veterinární lékař chladírny/mrazírny je povinen včas poukazovat na závady a žádat ředitelství chladírny/mrazírny přijetí nezbytných opatření pro jejich odstranění.
- 7.8. Úschovny (komory) a jejich zařízení musejí být k okamžiku naložení připraveny a pečlivě očištěny. V nezbytných případech je podle požadavku veterinárního a hygienického dozoru prováděny dezinfekce a deratizace úschoven. Periodicky, nejméně jednou za čtvrtletí a v nezbytných případech na základě požadavku veterinárního lékaře chladírny/mrazírny je prováděno bakteriologické vyšetření vzduchu, seškrabů se stěn a stěrů ze zařízení komor. Kontrola kvality provedené dezinfekce a deratizace chladírny/mrazírny je prováděna veterinárním lékařem.
- 7.9. Pokud jsou na mase a masných produktech nalezeny plísňe, komora musí být ihned vyprázdněna a podrobena mechanické očištění a dezinfekci, jak je uvedeno v platných Hygienických předpisech pro podniky mrazírenského průmyslu.
- 7.10. Maso v komorách je ukládáno na hromady na čistá síta nebo lišty ve vzdálenosti nejméně 30 cm od stěn a do takové výšky, aby horní okraj hromad zachovával vzdálenost 25 cm od dolního povrchu krabic chladičů vzduchu.
- 7.11. Při vydávání masa a masných výrobků z chladírny/mrazírny provádí veterinární lékař opakovanou prohlídku těchto produktů, prověřuje čistotu a zřetelnost značek veterinární prohlídky. Je zakázán výdej masa a masných výrobků z drůbeže z chladírny/mrazírny pro prodej bez razítka veterinárního a hygienického dozoru chladírny/mrazírny na zadní straně výrobního a přepravního dokladu. Pokud jsou na povrchu masa a masných výrobků nalezeny kolonie plísni, které nepronikly do hloubky masa, plísňe jsou pečlivě odstraněny a poté je maso bez prodlení prodáno nebo odesláno k průmyslovému zpracování. Není povoleno maso znovu zmrazit. Pokud je proniknutí plísňe do svalové tkáně nehluboké, je maso odesláno k průmyslovému zpracování a pokud je hluboké, je maso odesláno ke kafilernímu zpracování. Maso, na němž je plíseň, není povoleno přepravovat. Pokud je toto maso dodáno do chladírny/mrazírny je skladováno ve zvláštní komoře, podrobena očištění a v případě rozmražení domražení a poté je bez prodlení prodáno. Odstraňování plísni a čištění jatečně upravených těl je prováděno mimo komoru, v níž je skladováno maso, v prostoru k tomu vyhrazeném.
- 7.12. Jatečně upravená těla poškozená hlodavci nebo znečištěna jejich trusem jsou oddělena. Části jatečně upraveného těla, které jsou poškozené nebo znečištěné trusem, jsou podrobeny očištění a kafilernímu zpracování, a poté jsou ostatní části jatečně upraveného

těla odeslána k uvaření nebo k průmyslovému zpracování. Při rozsáhlém poškození jatečně upraveného těla, když není možné provést očištění, je celé jatečně upravené tělo odesláno ke kafilernímu zpracování. Jatečně upravená těla z téže šarže, která nejsou poškozena hlodavci a znečištěna trusem, jsou uváděna do oběhu bez omezení.

- 7.13. Přípravu masa a syrových masných polotovarů v masných závodech nebo v chladírnách/mrazírnách k přepravě železniční, vodní, automobilovou dopravou a jinými druhy dopravy, a rovněž kontrolu během přepravy provádějí postupem stanoveným platnými předpisy pro přepravu uvedených druhů nákladu železniční, vodní a automobilovou dopravou.

Před naložením musejí být masné výrobky prohlédnuty veterinárním lékařem s cílem zjištění stavu jejich kvality a vhodnosti k přepravě. Veškeré údaje o jejich stavu musejí být zapsány v osvědčení o kvalitě ve stanovené podobě.

Maso určené k průmyslovému zpracování je přijato k přepravě pod podmínkou povinného zápisu o zjištěných vadách v potvrzení o kvalitě.

- 7.14. Pro každou odesílanou šarži masa a syrových masných polotovarů vydává veterinární lékař chladírny/mrazírny veterinární osvědčení stanoveným postupem.

8. VETERINÁRNÍ KONTROLA MASNÝCH VÝROBKŮ, UZENÉHO MASA, MASOVÝCH KONZERV, VYŠKVAŘENÉHO SÁDLA K LIDSKÉ POTŘEBĚ A STŘEVNÍCH SUROVIN

- 8.1. Masné výrobky a uzeniny.

8.1.1. Na masné výrobky typu salámové výrobky masné uzeniny je povoleno zpracovávat maso, špek, vedlejší produkty, potravinářskou krev a další potravinářské suroviny živočišného i rostlinného původu, stanovené normami a technickými podmínkami pro tyto výrobky a povolené veterinárním dozorem k využití k potravinářským účelům.

8.1.2. V masokombinátech a masných závodech je kvalita surovin a hotových výrobků stanovena v souladu s požadavky platné normativní a technické dokumentace pro uvedené výrobky, s použitím pravidel příjmu a zkušebních metod, stanovených státními normami.

Výsledky hodnocení kvality jsou registrovány v protokolech stanovené podoby.

8.1.3. V masných závodech je kvalita salámových výrobků a masných uzenin zjišťována v souladu s požadavky norem a technických podmínek pro jednotlivé druhy výrobků, s využitím metod stanovených platnými státními normami pro odběr vzorků a laboratorní vyšetřování salámových výrobků a uzenin.

8.1.4. Pokud jsou v masných výrobcích a masných uzeninách uvnitř výrobků nalezeny patogenní mikroorganismy, plísně, příznaky hnilobného rozkladu a kyselého kvašení, jsou odeslány k technickému zpracování.

Pokud jsou v masných výrobcích a uzeninách nalezeny bakterie skupiny *Escherichia coli* nebo *Proteus* a zároveň jsou změněny organoleptické vlastnosti produktů, jsou rovněž odeslány k technickému zpracování.

Pokud jsou zachovány normální organoleptické vlastnosti, jsou vařené a polouzené masné výrobky odeslány ke zpracování na salámy, kdežto polouzené salámy jsou odeslány na dodatečné tepelné ošetření po dobu 10 - 12 dnů a následné bakteriologické vyšetření.

Pokud při opakovaném vyšetření nebudou bakterie skupiny *Escherichia coli* nebo *Proteus* zjištěny, výrobky budou uvedeny do oběhu bez omezení. V opačném případě jsou odeslány ke zpracování na salámy.

Pokud jsou v polouzeném salámu nalezeny salmonely a výrobek si zachoval normální organoleptické vlastnosti, je po předběžném uvaření odeslán ke zpracování.

Zpracování s povinným tepelným ošetřením je ve výše uvedených případech prováděno v souladu s platnou normativní a technickou dokumentací. Pokud jsou v masných výrobcích a uzeninách nalezeny saprofytní aerobní bakterie a nepatogenní sporulující anaerobní bakterie a jsou zachovány normální organoleptické ukazatele, jsou tyto výrobky uváděny do oběhu bez omezení.

8.1.5. Pokud jsou na obalech uzených salámů nalezeny plísňe, salámy jsou uváděny do oběhu po odstranění plísňe.

8.2. Masové konzervy a masové konzervy s vegetábiliemi.

8.2.1. Zpracovávat na masové konzervy a masové konzervy s vegetábiliemi je povoleno maso, vedlejší masné produkty, slanina, škvařené sádlo a suroviny k výrobě tuku, produkty rostlinného původu, které splňují požadavky na suroviny pro výrobu konzerv. Suroviny živočišného původu, které jsou dodány ke zpracování na konzervy z jiných podniků masného průmyslu nebo chladiřen/mraziřen, musejí být doprovázeny veterinárním osvědčením a potvrzením o kvalitě. Kvalita veškerých druhů surovin, používaných k výrobě konzerv, je kontrolována veterinární službou. Výsledky této kontroly jsou uvedeny ve zvláštním protokolu.

Konsultant Plus: poznámka.

Návod k postupu hygienické a technické kontroly konzerv ve výrobních podnicích, velkoobchodních střediscích, v maloobchodech a v podnicích veřejného stravování, schválený Státním výborem hygienického a epidemiologického dozoru RF dne 21. července 1992, č. j. 01-19/9-11.

8.2.2. Kontrola kvality konzerv je prováděna postupem, stanoveným platným Návodem k hygienické a technické kontrole výroby konzerv, schváleným Ministerstvem zdravotnictví SSSR, a v souladu s ostatní normativní a technickou dokumentací pro daný druh konzerv.

8.3. Suroviny k výrobě tuků a tavené tuky živočišného původu.

8.3.1. K uvádění do prodeje nebo k průmyslovému zpracování je povoleno používat suroviny k výrobě tuků ve vychlazené, ochlazené podobě, získané poražením zdravých zvířat. Pokud jsou v surovinách k výrobě tuků nalezeny patologickoanatomické změny, příznaky hnilobného rozkladu, cizí pach, plísňe a nečistoty, jsou změněné části odstraněny k technickému kafilárnímu zpracování, kdežto zbývající část této suroviny je použita ke škvaření potravinářského tuku.

8.3.2. Ze surovin k výrobě tuku, získané ze zvířat, jejichž maso bylo povoleno používat k potravinářským účelům s omezeními po dekontaminaci, je vyškvařeno sádlo k lidské spotřebě při plnění požadavků bodu 11.3.2 tohoto Předpisu.

8.3.3. Vyráběné škvařené tuky musejí splňovat tyto požadavky: potravinářské - státní normu (GOST) pro škvařené živočišné tuky k lidské spotřebě; krmné - státní normu (GOST) pro tuk živočišného původu krmný a technické státní normu pro tuk živočišného původu technický.

Odběr vzorků vyškvařených tuků k laboratorním vyšetřením a provádění jejich fyzikálních a chemických vyšetření je prováděno v souladu se státní normou (GOST) pro pravidla příjmu a metody vyšetřování vyškvařených tuků zvířat a státní normou (GOST) pro metody obsahu aminokyselin v těchto výrobcích.

8.4. Střevní suroviny a výrobky ze střev.

8.4.1. Střevní suroviny není povoleno používat k potravinářským účelům v případech, uvedených v oddílu 3 tohoto Předpisu, a rovněž při nálezích hemoragického nebo krupózního (difterického) zánětu, přítomnosti četných ohnisek v podobě butonů na střevní sliznici, při enteritidách a dalších patologickoanatomických procesech, které vedou k vyřazení jatečně upraveného těla.

8.4.2. Hotová střevní surovina (výrobek), která byla dodána k výrobě potravinářských výrobků, podléhá veterinární prohlídce s otevřením nejméně 10 % balení ze šarže.

Nasolené střevní výrobky jsou zbaveny soli a prohlédnuty na povrchu a uvnitř.

Při pochybnostech o kvalitě je provedeno laboratorní vyšetření.

8.4.3. K výrobě potravinářských výrobků není povoleno používat střevní suroviny v těchto případech:

- pokud jsou v jícnu nalezeny larvy podkožního střečka a cizopasní červi a není možné je odstranit;
- pokud jsou na střevních stěnách nalezeny hnisavé uzlíky a cizopasní červi a není možné je odstranit;
- pokud jsou znečištěny střevním obsahem a není možné je očistit;
- pokud jsou nalezeny zbytky tuku s výrazným nahořklým zápachem;

- při znečištění trusem hlodavců a larvami much, napadení hmyzem (molem, kožojedy a jejich larvami) a plísněmi;
- při zjištění cizího pachu (po petroleji atd.);
- při napadení střevních výrobků rezavými skvrnami nebo červenkou je řešena otázka jejich využití v souladu s požadavky normy pro příslušný druh těchto výrobků.

Nasolené střevní výrobky jsou při silném napadení larvami a kuklami mouchy *Piophilae casei* a jiných druhů much, které není možné odstranit promýváním, vyřazeny; při slabém napadení jsou promývány nasyceným solným roztokem, dokud nejsou larvy a kukly much zcela odstraněny.

Vyřazené střevní výrobky jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.

- 8.4.4. Všechny dovezené střevní suroviny a střevní výrobky je povoleno používat, pokud jsou doprovázeny veterinárním potvrzením typu N 2.

9. VETERINÁRNÍ PROHLÍDKA JATEČNÝCH PRODUKTŮ PŘI OTRAVÁCH ZVÍŘAT

- 9.1. V případě nutného porážení zvířat, která byla postižena otravou jedovatými látkami chemického nebo rostlinného původu je o možnosti potravinářského využití masa těchto zvířat rozhodováno případ od případu, se zřetelem ke stupni a klinickým příznakům otravy zvířat, toxicitě a zbylého množství jedu, který způsobil otravu.

Před porážením musejí být všechna zvířata podrobena veterinární prohlídce stanoveným postupem.

Celková veterinární prohlídka jatečně upravených těl a vnitřních orgánů je prováděna stejným postupem, jak je uvedeno v oddílu 3 tohoto Předpisu, s povinným toxikologickým, bakteriologickým, fyzikálním a chemickým vyšetřením v souladu s oddílem 10 tohoto Předpisu.

- 9.2. K vyšetření na obsah zbytků jedů odesílají do veterinární laboratoře vzorky svalové a tukové tkáně a jater v množství 20 g a obsah žaludku. V doprovodném dokladu je uvedeno, na které jedy je nutno vyšetřovat. Pokud příčina otravy není známa, je v laboratoři zpočátku vyšetřován obsah žaludku postupně na soli těžkých kovů, pesticidy, alkaloidy a mykotoxiny skupinovými metodami, aby byla stanovena diagnóza otravy, a potom svalovou a tukovou tkáň a játra na obsah jedů. Vyšetření provádějí oficiálními metodami, schválenými Ministerstvem zdravotnictví SSSR. V laboratorním protokolu musí být uvedena metoda, kterou byla stanovena zbytková množství jedu a dána doporučení k využití jatečných produktů zvířat.

- 9.3. Je zakázáno používat k lidské spotřebě jatečné produkty, v nichž byla zjištěna rezidua (nezávisle na jejich množství) těchto látek: kyanidů, žlutého fosforu, propazimu, heptachloru, dichloralmočoviny, polychlorpinenu, polychlorokamfenu, aldrinu, TMTD, DDVF, cinebu, dikrezilu, polykarbacinu, bajgonu, tofosu, karbofosu, pesticidů s obsahem rtuti (je přihlíženo k přirozenému obsahu rtuti v játrech zvířat ne více než 0,03 mg/kg a v ledvinách ne více než 0,005 mg/kg), přípravků obsahujících arzén (je přihlíženo k přirozenému obsahu arzenu v mase do 0,05 mg/kg) a herbicidů skupiny 2,4-D.

Pokud budou v mase nalezena rezidua pesticidů a dalších toxických látek v limitech nepřevyšujících čtyřnásobek hraničních přípustných množství nebo čtyřnásobek limitů citlivosti oficiálních metod stanovení jedovatých chemických látek, může být povoleno zpracování masa na sušená krmiva živočišného původu.

- 9.4. V případech nalezení jedovatých chemických látek, které způsobily otravu, ve svalové tkáni nutně poražených zvířat v hodnotách limitních přípustných hodnot reziduí, stanovených Ministerstvem zdravotnictví SSSR, maso je uváděno do oběhu pouze po uvaření, jak je uvedeno v bodu 11.3 tohoto Předpisu, kdežto všechny vnitřní orgány včetně gastrointestinálního traktu, a rovněž mléčná žláza a mozek, jsou odeslány ke kafilernímu zpracování.

- 9.5. Při nutném porážení zvířat kvůli otravě přípravky fluoru, solemi zinku, mědi, chloridem sodným a chloridem draselným, kyselinami a hydroxidy, plynnými látkami (čpavek, sirovodík, kysličník uhelnatý, chlor), močovinou, alkaloidy a glykosidy, rostlinami obsahujícími alkaloidy,

éterické oleje, pryskyřice a látky s fotodynamickým účinkem, jedovatými houbami a plísněmi a produkty jejich látkové výměny, rostlinami vyvolávajícími především poruchy gastrointestinálního traktu (koukol, pryšec), rostlinami čeledi pryskyřníkovité (Ranunculaceae), rozpuštěním jízlivým (*Cicuta virosa*) a omějem džungarským (*Aconitum soongaricum*) - maso je využito v souladu s pododdílem 3.6 oddílu 3 tohoto Předpisu. Při otravě *Trichodesma* spp. je zakázáno používat maso k lidské spotřebě.

- 9.6. Pokud jsou porážena pro maso zvířata, která překonala otravu nebo byla podrobena ošetření jedovatými chemikáliemi, je nezbytné dodržování povolených lhůt porážení od doby otravy nebo ošetření, stanovených normativními dokumenty.
- 9.7. Pokud jsou zvířata porážena před stanovenými lhůtami od doby překonání otravy nebo ošetření jedovatými chemikáliemi, je veterinární prohlídka masa prováděna v souladu s bodem 9.1 tohoto Předpisu. Kůže a další technické suroviny jsou ve všech případech uváděny do oběhu na obecných základech.

10. LABORATORNÍ VYŠETŘOVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

- 10.1. Laboratorní vyšetřování masa, syrových masných výrobků, polotovarů a hotových masných výrobků je prováděno podle metodik shrnutých v platných normách a návodech.

Bakteriologické vyšetřování masa a masných výrobků.

- 10.2. Bakteriologické vyšetřování masa a masných výrobků je prováděno ve všech případech stanovených oddíly 3, 4 a 5 tohoto Předpisu, aby bylo rozhodnuto o jejich využití.

Bakteriologické vyšetřování je prováděno rovněž:

- 10.2.1. Ve všech případech nutného porážení zvířat, nezávisle na důvodu porážení, včetně porážení při otravách nebo při podezření na otravu jedy, a rovněž při podezření, že je maso získáno od zvířat nemocných nebo poražených v agónii.
- 10.2.2. Při onemocněních gastrointestinálního traktu, při onemocněních dýchacích orgánů s těžkým průběhem, hnisavých nefritidách, nefrózách, při septických a hnisavých onemocněních, při nálezech serózních a fibrinózních perikarditid u prasat a také při podezření na přítomnost salmonel.
- 10.2.3. Při odstranění střev z jatečně upraveného těla později než do dvou hodin po porážení zvířete.
- 10.2.4. Pokud nastanou pochybnosti o vhodnosti masa k lidské spotřebě a není možné si jeho vhodnost k lidské spotřebě ověřit cestou veterinární prohlídky.
- 10.3. V závislosti na předpokládané diagnóze a charakteru patologickoanatomických změn jsou k bakteriologickému vyšetření odesílány: část svalu ohybače nebo natahovače hrudní nebo pánevní končetiny jatečně upraveného těla, která je pokryta povázkou dlouho nejméně 8 cm nebo kousek druhého svalu nejméně 8 × 6 × 6 cm; mízní uzliny skotu - ln. cervicalis superficialis nebo ln. axillaris a ln. inguinalis superficialis, a od prasat ln. cervicalis superficialis dorsalis (pokud se nevyskytují patologickoanatomické změny v oblasti hlavy a krku) nebo podpažní a nadkolenní; slezinu, ledvinu, část jater s jaterní mízní uzlinou (nebo pokud chybí mízní uzlina - žlučový měchýř bez žluči). Při odběru části jater, ledviny a sleziny je povrch řezů opalován, aby se vytvořil škraloup. Při vyšetření půlek a čtvrtí jatečně upravených těl je k vyšetření odebírán kousek svaloviny, mízní uzliny a rourovitá kost. Při vyšetřování masa drobných zvířat (králíci, nutrie) a drůbeže jsou do laboratoře odesílána celá jatečně upravená těla. Při vyšetřování nasoleného masa v sudech jsou odebírány vzorky masa a korespondující mízní uzliny v horní a střední části sudu a ze dna sudu, a rovněž, pokud jsou k dispozici - rourovitou kost a slaný nálev. Při podezření na červenu je kromě svaloviny, mízních uzlin a vnitřních orgánů odesílána do laboratoře rourovitá kost. K bakteriologickému vyšetřování na listeriózu je odesílán mozek, část jater a ledvina. Při podezření na sněť slezinnou, sněť šelestivou a maligní edém je k vyšetření odesílána mízní uzlina napadeného orgánu a mízní uzlina, která sbírá mizu z místa lokalizace

podezřelého ložiska, edematózní tkáň, exsudát, a u prasat kromě toho podčelistní mízní uzlinu.

10.4. Vzorky odebrané k vyšetření jsou s doprovodným dokladem odeslány do laboratoře v obalu nepropouštějícím tekutiny, v zaplombované nebo zapečetěné podobě. Pokud jsou vzorky odesílány do provozní laboratoře téhož podniku, v němž byly odebrány, není třeba je pečeti ani plombovat. V doprovodném dokladu je uveden živočišný druh zvířete nebo výrobku, jejich příslušnost (adresa), jaký materiál a v jakém množství je zasílán, důvod zaslání materiálu na vyšetření, jaké byly ve výrobku zjištěny změny, předpokládaná diagnóza a které vyšetření je požadováno (bakteriologické, fyzikální, chemické atd.).

10.5. Pokud jsou laboratorním vyšetřením diagnostikována onemocnění, při nichž není povoleno zvířata porážet (bod 1.3.1 tohoto Předpisu), jatečně upravené tělo je spolu s kůží neškodně odstraněno, jsou provedena všechna opatření stanovená příslušnými pokyny.

Pokud jsou v jatečných produktech nalezeni původci nálezů uvedených v oddílech 3, 4 a 5, jsou jatečně upravené tělo a vnitřní orgány využity, jak je uvedeno v příslušných bodech tohoto Předpisu.

Pokud jsou v jatečně upraveném těle nebo orgánech nalezeny salmonely, jsou vnitřní orgány odeslány ke kafilernímu zpracování, kdežto maso je odesláno k uvaření nebo zpracování na sekanou nebo konzervy postupem, který je uveden v bodech 11.3.1, 11.5.2 a 11.5.4 tohoto Předpisu.

Pokud je ve svalové tkáni nebo mízních uzlinách nalezena *Escherichia coli*, je maso odesláno ke zpracování na vařené nebo vařené a uzené salámy postupem, který je uveden v bodu 11.5 tohoto Předpisu.

Pokud je *Escherichia coli* nalezena pouze ve vnitřních orgánech, jsou tyto vnitřní orgány zpracovány podle bodu 11.3.1, kdežto jatečně upravené tělo je uvedeno do oběhu bez omezení.

Pokud jsou v hlubokých vrstvách svaloviny nalezeny koky a saprofytické bakterie (zejména ze skupiny *Proteus*), ale organoleptické ukazatele jsou dobré, maso je odesláno k uvaření, jak je uvedeno v bodu 11.3.1, nebo na zpracování na sekanou, jak je uvedeno v bodu 11.5.1. Pokud organoleptické ukazatele svědčí o hnilobném rozkladu masa a masných produktů nebo pokud mají cizí pach, který nemizí při zkoušce varem, jsou maso a masné produkty odeslány k technickému zpracování nebo neškodně odstraněny.

10.6. Až do získání výsledků bakteriologického vyšetření jsou maso a masné produkty skladovány v izolovaných podmínkách při teplotě ne vyšší než +4 °C.

10.7. Fyzikální a chemické vyšetření masa.

Pokud vzniknou pochybnosti, zda je maso čerstvé, je podrobeno organoleptickému vyšetření s použitím metod stanovených:

pro hovězí maso - státní normou „Maso. Metody odběru vzorků a organoleptické metody zjišťování čerstvosti“;

pro králičí maso - státní normou „Králičí maso. Organoleptické metody hodnocení kvality“;

pro drůbeží maso - státní normou „Drůbeží maso. Metody odběru vzorků. Organoleptické metody hodnocení kvality“.

Pokud při hodnocení čerstvosti masa nepanuje jednotný názor, je maso podrobeno chemickému a mikroskopickému vyšetření s použitím metod stanovených příslušnými státními normami pro metody chemického a mikrobiologického vyšetření masa na čerstvost. Hovězí maso je vyšetřováno na kvantitativní obsah těkavých mastných kyselin, produktů primárního rozpadu bílkovin v bujónu a metodou mikroskopického vyšetření.

Králičí maso je vyšetřováno na amoniak a amonné soli, kvantitativní obsah těkavých mastných kyselin, produktů primárního rozpadu bílkovin v bujónu a metodou mikroskopického vyšetření.

Drůbeží maso je vyšetřováno na amoniak a amonné soli, peroxidázu, kvantitativní obsah těkavých mastných kyselin, číslo kyselosti tuku, peroxidové číslo tuku a metodou mikroskopického vyšetření (Příloha 1).

Pokud je v případě nezbytnosti určován stupeň zrání masa všech druhů jatečného skotu, vhodnost tohoto masa k dlouhodobému skladování a přepravě a při různosti názorů při

určování jeho čerstvosti, jsou používány metody histologického vyšetření, stanovené státní normou „Maso. Metody histologického vyšetření“.

Při pochybnostech a různosti názorů při hodnocení čerstvosti drůbežního masa jsou použity metody histologického vyšetření, stanovené státní normou „Drůbeží maso. Metody histologického vyšetření“.

- 10.8. Maso je považováno za čerstvé, pokud organoleptické ukazatele i zkouška varem (vnější vzhled, barva, konzistence, pach, a rovněž průzračnost a vůně bujónu) odpovídají čerstvému masu; ve stěrech nebyla nalezena mikroflóra nebo jsou v zorném poli mikroskopu ojedinělé koky a tyčinkovité bakterie (do 10 bakteriálních buněk) a nejsou zbytky rozpadu tkání; pokud se do bujónu přidá síran měďnatý, zůstane bujón průzračný; obsah těkavých mastných kyselin je nižší než 4 mg KOH v 1 g vzorku (v králičím mase do 2,25 mg KOH), ale v drůbežím mase do 4,5 mg KOH; při vyšetření králičího a drůbežního masa na čpavek a soli čpavku má výtažek nazelenale žlutou barvu, zůstává průzračný nebo se mírně kalí. Při vyšetřování na peroxidázu v drůbežím mase (kromě masa vodní drůbeže a kuřat) nabývá výtažek šedo zelenou barvu, která během 1 - 2 minut přechází v tmavohnědou.
- 10.9. O čerstvosti masa lze pochybovat, pokud jeví nevelké organoleptické změny: jeho povrch je navlhlý, mírně lepkavý, ztmavělý, svaly na řezu jsou mírně lepkavé a tmavě červené barvy, kdežto u rozmraženého masa s povrchu řezu zlehka stéká zakalená masná tekutina, pach masa je mírně nakyslý, s odstínem zatuchlosti; bujón je průzračný nebo kalný s mírným pachem nečerstvého masa; ve stěrech bývá nacházeno ne více než 30 mikrobů (v průměru), a také stopy rozpadu tkáně; po přidání síranu měďnatého do bujónu je pozorováno jeho zakalení, kdežto v bujónu z mraženého masa je intenzivní zákal s tvorbou vláken; obsah těkavých mastných kyselin je od 4 do 9 mg KOH v 1 g výrobku (v králičím mase od 2,25 do 9 mg KOH, v drůbežím mase od 4,5 do 9,0 mg KOH), při vyšetření králičího a drůbežního masa na čpavek a soli čpavku nabývá výtažek intenzivně žlutou barvu, je pozorováno výrazné zakalení, kdežto u zmraženého masa vypadávání usazeniny. maso pochybné čerstvosti je používáno do vařených masných výrobků nebo je uvařeno v souladu s body 11.3.1 a 11.5.1 po odpovídajícím očištění (odstranění a kafilerní zpracování lepkavých, změněných míst), a v případě nutnosti po promytí.
- 10.10. Maso je považováno za nečerstvé, pokud jsou přítomny tyto změny: jeho povrch je pokryt slizem nebo plísní, svaly jsou na řezu vlhké, lepkavé, rudohnědé barvy, kdežto u rozmraženého masa c povrchu stéká zakalená masná tekutina; pach masa je hnilobný, bujón kalný s velkým množstvím vláken a ostrým, nepříjemným zápachem; v zorném poli je ve stěru více než 30 bakteriálních buněk, je pozorován rozpad tkání; v bujónu je po přidání síranu měďnatého pozorována tvorba gelovité sraženiny, kdežto v bujónu z rozmraženého masa jsou přítomna velká vlákna; obsah těkavých mastných kyselin je vyšší než 9 mg KOH v 1 g výrobku (nezávisle na druhu masa). Při vyšetření králičího a drůbežního masa na čpavek a soli čpavku nabývá výtažek žlutooranžovou a oranžovou barvu, je pozorována rychlá tvorba velkých vláken, které vypadávají do usazeniny. Při vyšetřování na peroxidázu v drůbežím mase (kromě masa vodní drůbeže a kuřat) výtažek nenabývá šedo zelené barvy nebo se objevuje tmavohnědá barva. Nečerstvé maso je kafilerně zpracováváno.
- 10.11. Při podezření, že maso bylo získáno od zvířat nemocných nebo utracených ve stavu agónie, je kromě bakteriologického vyšetření, uvedeného v bodu 10.2.1, prováděna zkouška varem.
- Maso je považováno za získané ze zdravého zvířete, pokud má dobré organoleptické ukazatele a chybějí v něm patogenní mikroorganismy.
- Organoleptické ukazatele bujónu při zkoušce varem (vnější vzhled, barva, průzračnost, pach) odpovídají čerstvému masu.
- Maso nemocných zvířat, a rovněž zvířat utracených ve stavu agónie, je nedostatečně nebo špatně vykřveno a má šedavě růžovou nebo šedavou barvu mizních uzlin. V mase může být přítomna patogenní mikroflóra.
- Při zkoušce varem je bujón kalný, s vlákny, a může mít cizí, masu nevlastní pach.
- Dodatkovými ukazateli v tom případě mohou být negativní peroxidázová reakce, pH 6,6

a vyšší, ale u masa skotu kromě toho pozitivní reakce: formalínová reakce a reakce s roztokem síranu měďnatého, při nichž se ve výluhu tvoří vlákna nebo gelovitá sraženina. Poznámka. Před zjišťováním pH a provedením peroxidázové reakce, formalínové a s roztokem síranu měďnatého musí být maso podrobena zrání nejméně 20 - 24 hodin.

11. POSTUP ZPRACOVÁVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ, KTERÉ MAJÍ BÝT DEKONTAMINOVÁNY

- 11.1. Dekontaminaci podléhají maso a masné produkty, které v souladu s tímto Předpisem nemohou být použity k lidské spotřebě bez předchozího zpracování. Není povoleno vydávat (vracet) majiteli v nedekontaminované podobě maso a masné produkty získané poražením skotu dodaného majitelem v podnicích masného průmyslu a sdružení spotřebitelů, které mohou být použity k lidské spotřebě pouze po dekontaminaci.
- 11.2. V podnicích, které nemají zvláštní zařízení pro dekontaminaci masa a masných produktů, musejí být instalovány autoklávy, uzavřené nebo otevřené kotle nebo jiné nádoby, které zabezpečují vaření masa při teplotě ne nižší než 100 °C a jsou zřízeny zvláštní komory pro dočasné skladování těchto výrobků po uvaření.
- 11.3. Maso a masné produkty, podléhající dekontaminaci varem (v podmínkách hospodářství, dodané na prodej na trh, a rovněž v podnicích) podléhají dekontaminaci následujícím postupem.
- 11.3.1. Maso a masné produkty jsou dekontaminovány vařením v kusech ne těžších než 2 kg a o tloušťce do 8 cm v otevřených kotlích po dobu 3 hodin, v uzavřených kotlích při přetlaku páry 0,5 MPa po dobu 2,5 hodin. Maso je považováno za dekontaminované, pokud teplota uvnitř kusu dosáhla nejméně 80 °C; barva vepřového masa na řezu se stává bílo-šedou, kdežto maso jiných druhů zvířat je šedém, bez příznaků krvavého odstínu; tekutina stékající z povrchu řezu kouskem vařeného masa je bezbarvá.
- V masokombinátech vybavených elektrickými nebo plynovými pecemi je povoleno odesílat maso, podléhající dekontaminaci uvařením, k výrobě sekané, jak je uvedeno v bodě 11.5.2, a rovněž k výrobě konzerv, pokud toto maso splňuje požadavky na maso k výrobě konzerv a jsou splněny podmínky stanovené v bodě 11.5.4 tohoto Předpisu.
- 11.3.2. Vnitřní sádlo a špek jsou přetavovány: v rozpuštěném tuku musí teplota dosahovat 100 °C a tuk je při této teplotě ponechán 20 minut.
- 11.3.3. Jatečně upravená těla drůbeže a králíků jsou vařena při teplotě 100 °C nejméně 1 hodinu, ale u salmonelózy drůbeže po dobu půldruhé hodiny.
- 11.3.4. Při pasteurelóze drůbeže jsou jatečně upravená těla vařena při varu 100 °C, až jsou uvařena, ale nejméně 30 min.; jatečně upravená těla kura domácího a kachen je povoleno dekontaminovat také propékáním při ponoření do tuku na otevřených pleších při teplotě tuku 100 °C a více, až jsou uvařena, ale nejméně 30 min.; jatečně upravená těla husí a krocanů jsou pečena v troubách při teplotě 180 °C, až jsou upečena, avšak nejméně 90 minut, kdežto jatečně upravená těla kachen za stejných podmínek, nejméně 60 minut.
- 11.3.5. Při stafylokokóze jsou jatečně upravená těla drůbeže uvařena ve vroucí vodě (100 °C) při úplném ponoření a expozici; jatečně upravená těla kura domácího a kachen nejméně 60 minut, jatečně upravená těla husí a krocanů nejméně 90 minut.
- Jatečně upravená těla drůbeže je povoleno dekontaminovat také metodou úplného ponoření do tuku na otevřených pleších při teplotě tuku 120 °C při těchto expozicích: jatečně upravená těla kura domácího nejméně 45 minut, jatečně upravená těla kachen nejméně 60 minut, jatečně upravená těla husí a krocanů nejméně 80 minut.
- Při dekontaminaci propékáním v horkovzdušné troubě při teplotě 150 - 180 °C jsou jatečně upravená těla kura domácího a kachen pečena nejméně 60 minut, jatečně

upravená těla husí a krocanů nejméně 90 minut. Jatečně upravená těla drůbeže jsou považována za dekontaminovaná, pokud teplota v jádře prsního svalu dosáhla 90 °C.

11.4. Maso napadené cysticercózou, uvedené v bodě 3.2.3, je dekontaminováno zmražením, nasolením nebo uvařením podle bodu 11.3.1.

11.4.1. Dekontaminace masa, napadeného cysticercózou (uhřívostí), chladem je prováděna v těchto režimech.

Vepřové maso je mraženo tak, že teplota v jádře svaloviny je snížena na mínus 10 °C a následuje ponechání při teplotě vzduchu v komoře mínus 12 °C po dobu 10 dnů nebo je teplota v jádře svaloviny je snížena na mínus 12 °C a následuje ponechání při teplotě vzduchu v komoře mínus 13 °C po dobu 4 dnů. Teplota je měřena v jádře kyčelních svalů v hloubce 7 - 10 cm.

Hovězí maso je zmrazováno tak, že teplota v jádře svaloviny je snížena na mínus 12 °C bez dalšího ponechávání nebo je teplota v jádře svaloviny je snížena na mínus 6 °C a následuje ponechání při teplotě vzduchu v komorách mínus 9 °C nejméně 24 hodin. Maso dekontaminované mražením je odesláno ke zpracování na masné výrobky se sekanou nebo konzervy se sekanou.

11.4.2. Ke zpracování nasolením v nálevu je maso rozsekáno na kusy o hmotnosti ne vyšší než 2,5 kg, je potíráno a zasypáváno kuchyňskou solí v dávce 10% soli v poměru k hmotnosti masa a poté zalévají nálevem s koncentrací nejméně 24 % kuchyňské soli a v nálevu maso ponechávají 20 dnů.

11.5. Zpracovávání masa na masné výrobky, sekanou a do konzerv při nákazách uvedených v příslušných bodech oddílu 3 tohoto Předpisu, je povoleno v masokombinátech, které mají provozovny na výrobu masných výrobků a konzerv, pokud jsou splněny následující podmínky.

Bourání jatečně upravených těl, příprava sekané, plnění konzerv masem atd. musejí být prováděny na zvláštních stolech, ve zvláštních obalech, ve vyhrazených prostorech (dílňách) nebo ve zvláštní směně pod kontrolou veterinárního lékaře a hygienika podniku. Všechny odpady nevyužitelné k lidské spotřebě, které byly získány při bourání jatečně upravených těl, je povoleno uvádět do oběhu z podniků teprve po uvaření po dobu nejméně 3 hodin nebo odesílat k výrobě sušených krmiv živočišného původu.

11.5.1. Salám je vařen při teplotě plus 88 - 90 °C po dobu nezbytnou k dosažení teploty uvnitř salámové tyče ne nižší než 75 °C.

11.5.2. Při zpracování masa na sekanou nesmí být sekaná těžší než 2,5 kg. Zapékání sekané musí být prováděno při teplotě ne nižší než 120 °C po dobu 2 - 2 1/2 hodin, přičemž teplota uvnitř výrobku ke konci procesu nesmí být nižší než 85 °C.

11.5.3. Při výrobě vařeného a uzeného hrudí a uzených krkoviček jsou vařeny při teplotě 89 - 90 °C; hrudí nejméně 1 hodinu 35 minut a uzené krkovičky 1 hodinu 50 minut; v jádře výrobku musí teplota dosahovat 80 °C.

11.5.4. Sterilizace konzerv vyráběných z masa, které v souladu s tímto Předpisem vyžaduje dekontaminaci, je prováděna při dodržování režimů stanovených příslušnými technologickými návody.

Jatečně upravená těla nuceně poražených zvířat, která jsou uznána vhodnými k lidské spotřebě, jsou tříděna a jsou z nich vybírána ta, jejichž výživný stav odpovídá ukazatelům normy a poté jsou podrobena vyšetření zkouškou varem. Konzervy je povoleno vyrábět z masa, které splňuje požadavky na surovinu k výrobě konzerv, guláše a masové paštiky.

11.6. Ve všech případech, kdy je zpracováno maso podléhající dekontaminaci, je po skončení práce provedena pečlivá dezinfekce pracovních prostor, všeho vybavení a obalů. Aparatura, použitá při zpracovávání masa, je promývána horkým 5% roztokem uhličitanu sodného Na₂CO₃ nebo jinými přípravky v souladu s platnými návody.

Voda použitá k výrobě je dekontaminována stanoveným postupem. Pracovní oděvy jsou odesílány k vyprání teprve po předběžné dezinfekci (v autoklávu nebo varem).

Tento Předpis je závazný pro všechny veterinární odborníky, hospodářství, podniky a organizace pro zpracovávání zvířat a surovin živočišného původu, trhů, chladiřen/mraziřen všech ministerstev a orgánů bez výjimky, a rovněž pro občany.

Za plnění Předpisu zodpovídají vedoucí hospodářství, podniků a organizací, které se zabývají porážením zvířat a zpracováváním produktů jejich porážení, vedoucí chladíren/mrazíren, a rovněž občané, kteří jsou majiteli zvířat. Za kontrolu plnění Předpisu zodpovídají orgány a zařízení státního veterinárního a hygienického dozoru.

* * *

Vydáním tohoto Předpisu pozbývá platnosti Předpis o veterinární prohlídce jatečných zvířat a veterinární prohlídce masa a masných produktů, schválené dne 30. června 1969, dodatky a zvláštní nařízení Hlavní veterinární správy Ministerstva zemědělství SSSR pro otázky veterinární prohlídky masa, vložené od roku 1970 do roku 1983 včetně, a rovněž Dočasné veterinární a hygienické požadavky na přímé dodávky zvířat ze zvláštních výkrmových komplexů do masokombinátů, schválené Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR dne 17. prosince 1979.

Příloha 1

METODY FYZIKÁLNÍHO A CHEMICKÉHO VYŠETŘOVÁNÍ MASA

1. Reakce se síranem měďnatým

Do kuželovité kyvety je umístěno 20 g rozemletého masa, doplněno 60 ml destilované vody a pečlivě promícháno. Kyveta je přikryta sklem a zahřívána po dobu 10 minut ve vroucí vodní lázni. Potom je horký bujón filtrován přes silnou vrstvu vaty o tloušťce 0,5 cm do zkumavky, která je umístěna ve sklenici se studenou vodou. Pokud ve filtrátu zůstanou vlákna bílkoviny, je znova přefiltrován přes filtrační papír. Po filtraci jsou 2 ml přefiltrovaného bujónu nality do zkumavky a jsou k nim přidány 3 kapky 5% roztoku síranu měďnatého Cu_2SO_4 , po 2 - 3 zatřepáních je zkumavka ponechána v klidu 5 minut.

Bujón z nečerstvého masa je charakterizován tvorbou vláken a gelovité sraženiny šedomodré nebo nazelenalé barvy.

2. Stanovení množství těkavých mastných kyselin

Vyšetření je prováděno v zařízení pro destilaci vodní párou. Navážka rozemletého masa o hmotnosti 25 +/- 0,01 g je umístěna do baňky s kulatým dnem. Je tam přilito 150 ml 2% roztoku kyseliny sírové H_2SO_4 . Obsah baňky je promíchán a baňka je uzavřena zátkou. Pod chladič je postavena kuželovitá kyveta o obsahu 250 ml, na níž je vyznačen objem 200 ml. Destilovaná voda v kyvetě s plochým dnem je přivedena do varu a párou jsou destilovány těkavé mastné kyseliny do té doby, dokud není v kyvetě shromážděno 200 ml destilátu. Po dobu destilace je kyveta s navážkou zahřívána. Celý objem destilátu je titrován 0,1 N roztokem hydroxidu draselného KOH (nebo hydroxidu sodného NaOH) v kyvetě s fenolftaleinem, dokud se neobjeví nemizející malinově červené zbarvení.

Současně je za stejných podmínek prováděno kontrolní vyšetření pro stanovení spotřeby hydroxidu při titrování destilátu s reagensii bez masa.

Množství těkavých mastných kyselin v miligramech hydroxidu draselného na 100 g masa je vypočteno podle vzorce:

$$X = \frac{(V - V_0) \times K \times 5,61 \times 100}{m}$$

kde:

V - množství 0,1 N roztoku hydroxidu draselného (nebo hydroxidu sodného), spotřebované k titraci 200 ml destilátu z masa, ml;

V_0 - množství 0,1 N roztoku hydroxidu draselného (nebo hydroxidu sodného), spotřebované k titraci 200 ml destilátu kontrolního vyšetření, ml;

K - úprava k titru 0,1 N roztoku hydroxidu draselného (nebo hydroxidu sodného);

5,61 - množství hydroxidu draselného obsažené v 1 ml 0,1 N roztoku, mg;

m - hmotnost vzorku, g.

Za výsledek vyšetření je považován aritmetický průměr dvou současně provedených vyšetření.

Výpočet je prováděn s chybou ne více než 0,01 mg hydroxidu draselného.

O čerstvosti masa lze pochybovat, pokud obsahuje množství těkavých mastných kyselin, k jehož titraci je spotřebováno 4 - 9 mg KOH. K titraci těkavých mastných kyselin z nečerstvého masa je spotřebováno více než 9 mg KOH.

Maso je považováno za čerstvé, pokud obsahuje těkavé mastné kyseliny, k jejichž titraci se spotřebuje do 4 mg KOH.

3. Reakce s formalínem (formalínová reakce)

Vzorek masa je zbaven tuku a pojivové tkáně. Navážka 10 g je umístěna do třecí misky, je pečlivě rozstříhána nůžkami, je přidáno 10 ml fyziologického roztoku a 10 kapek 0,1 N roztoku NaOH. Maso je roztíráno paličkou, získaná kaše je přenesena skleněnou tyčinkou do kyvety a je zahřata k varu, aby se usadily bílkoviny. Kyveta je ochlazená vodovodní vodou, poté je obsah kyvety neutralizován přidáním 5 kapek 5% roztoku kyseliny šťavelové (COOH)₂ a přes filtrační papír přefiltrován do zkumavky. Pokud je výluh kalný, je znovu přefiltrován a odstředěn.

2 ml výluhu, připraveného jak je výše uvedeno, je nalit do zkumavky a je k němu přidán 1 ml neutrálního formalínu.

Pokud filtrát zůstane průzračný nebo zlehka zakalený, je maso považováno za získané poražením zdravého zvířete; pokud se filtrát mění v pevnou sraženinu nebo pokud se v něm tvoří vlákna, je maso považováno za získané poražením nemocného nebo v agónii poraženého zvířete.

4. Reakce na peroxidázu

Do zkumavky jsou nality 2 ml výluhu, připraveného z mletého masa a destilované vody v poměru 1:4, je přidáno 5 kapek 0,2% lihového roztoku benzidinu, obsah zkumavky je protřepán a poté jsou přidány dvě kapky 1% roztoku peroxidu vodíku H₂O₂.

Maso je považováno za čerstvé, pokud výluh nabývá šedozeleného zbarvení, které během 1-2 minut přechází v tmavě hnědé (pozitivní reakce).

Maso není považováno za čerstvé, pokud výluh buď nenabývá specifického šedozeleného zbarvení nebo je okamžitě tmavě hnědý (negativní reakce).

5. Zjištění pH masa

pH masa je stanovováno potenciometrem (měřičem pH) ve vodním výluhu, připraveném v poměru 1:10. Směs je luhována po dobu 30 minut za občasného míchání a přefiltrována přes papírový filtr.

Příloha 2

METODY VYŠETŘOVÁNÍ ŠKVAŘENÝCH TUKŮ

1.1. Stanovení průzračnosti a barvy tuku

Tuk je umístěn do suché zkumavky z bezbarvého skla, je roztaven ve vodní lázni a je zjištěna jeho průzračnost, potom je ochlazen na teplotu 15 - 20 °C a je zjišťována jeho barva a odstín v odraženém denním světle.

1.2. Stanovení pachu tuku

Tuk je rozetřen v tenké vrstvě na skleněnou destičku (podložní sklíčko) a je určen jeho pach.

1.3. Stanovení konzistence tuku

Je prováděno při pokojové teplotě tlačím špachtle na tuk.

1.4. Stanovení koeficientu lomu

Je prováděno pomocí univerzálního refraktometru při teplotě 40 °C podle návodu přiloženého k přístroji.

1.5. Stanovení peroxidů

Do zkumavky je dáno asi 5 g roztaveného tuku, poté jsou postupně přidány 2 - 3 kapky 5% vodného roztoku čerstvé krve, 6 - 8 kapek 5% lihového roztoku guajakové pryskyřice a 5 ml teplé vody. Zkumavkou je zatřepáno a je stanovena barva obsahu. Pokud jsou v tuku peroxidy, směs se zbarví intenzivně modře.

1.6. Stanovení peroxidového čísla

Do kyvety je navážen 1 - 2 g tuku (s přesností na 0,01 g), tuk je rozpuštěn ve vodní lázni a je rozpuštěn ve směsi sestávající ze 7,5 ml ledové kyseliny octové a 5 ml chloroformu. K získanému roztoku je přidán 1 ml čerstvě připraveného nasyceného vodného roztoku jodidu draselného. Kyveta je uzavřena zátkou a protřepávána po dobu 5 minut. Je přidáno 60 ml vody a přilít 1 ml 1% roztoku škrobu, takže roztok potom nabude modré barvy. Potom je prováděno titrování 0,01 N roztokem thiosíranu sodného Na₂S₂O₃ do vymizení modrého zbarvení.

Pro kontrolní vyšetření jsou použita stejná množství reagentů, ale bez tuku.

Peroxidové číslo je vypočteno podle vzorce:

$$X = \frac{(a - b) \times 0,00127 \times 100}{M},$$

kde:

a - množství 0,01 N roztoku thiosíranu, spotřebované na titrování roztoku s tukem (ml);

b - totéž v kontrolním pokusu;

0,00127 - množství jódu, které se sloučí s 1 ml 0,01 N roztoku thiosíranu;

M - navážka tuku (g).

1.7. Reakce s neutrální červení

Vzorek tuku o hmotnosti asi 1 g je umístěn na hodinové sklíčko a je přidán 1 ml 0,1% roztoku neutrální červeně a poté je směs pečlivě promíchána.

Barva je slita a po jednorázovém opláchnutí vodou je stanovena barva tuku.

Čerstvý tuk má barvu žlutou nebo žluto-hnědou, tuk pochybné čerstvosti barvu hnědě-růžovou a nečerstvý tuk je růžově-červený.

Poznámka. Reakce je vhodnější pro snadno rozpustné tuky.

1.8. Stanovení aldehydů

Reakce s fluoroglucinem v acetonu.

Do zkumavky je vloženo 3 - 5 g tuku, tuk je rozpuštěn, je přidán stejný objem roztoku fluoroglucinu v acetonu a 2-3 kapky koncentrované kyseliny sírové H₂SO₄. Zkumavkou je potřepáváno. V přítomnosti aldehydů se objeví višňové červené zbarvení.

Reakce s resorcinem v benzolu.

Do zkumavky je vloženo 3 - 5 g tuku, tuk je rozpuštěn, je přidán stejný objem koncentrované kyseliny chlorovodíkové a stejné množství nasyceného roztoku resorcinu v benzolu.

V přítomnosti aldehydů se objeví červenofialové zbarvení obsahu zkumavky nebo kruh stejné barvy na rozhraní tekutin a tuku.

1.9. Stanovení peroxidového čísla

Do kyvety nebo kádinky jsou naváženy asi 2 g tuku (s přesností na 0,01 g), nádoba je postavena do vodní lázně a je do ní přilito 20 ml neutralizované směsi alkoholu s éterem v poměru 1:2. K získanému roztoku je přidáno 3 - 5 kapek 1% lihového roztoku fenoltaleinu a poté je rychle titrován 0,1 N roztokem hydroxidu draselného, dokud se neobjeví růžové zbarvení, které nezmizí do 1 minuty.

Výpočet je proveden podle vzorce:

$$X = \frac{a \times 5,61}{M},$$

kde:

X - číslo kyselosti;

a - počet ml 0,1 N KOH, spotřebovaný k titrování;

5,61 - počet mg KOH, obsažený v 1 ml 0,1 N roztoku;

M - navážka tuku (g).

Poznámka. Směs alkoholu s éterem je předběžně neutralizována, je k ní přidáno několik kapek 1% roztoku fenolftaleinu, a je titrována 0,1 N KOH nebo NaOH, dokud se neobjeví slabě růžové zbarvení.

1.10. Stanovení příměsí

Do zkumavky jsou nality 3-4 ml vyšetřovaného rozpuštěného tuku a zkumavka je umístěna do chladničky při teplotě - 2 až - 6 °C na 3-4 minuty. Podle různé teploty tuhnutí jsou tuky rozlišovány podle druhů.

2. FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ UKAZATELE TUKŮ

- 2.1. Kvalitní jezevčí sádlo má světležlutou barvu a specifický pach. Rozpuštěný je průzračný. Rozpouští se při 21 - 25 °C, tuhne při 8 - 10 °C, refrakční koeficient při 40 °C je 1,4562 - 1,4564, specifická hmotnost 0,903, číslo kyselosti není vyšší než 1,5, peroxidové číslo je -0,11, reakce na aldehydy a peroxidy je negativní.
- 2.2. Kvalitní sviští sádlo má světležlutou barvu a charakteristický specifický pach, při pokojové teplotě je tekuté a průzračné. Rozpouští se při 13 - 16 °C, tuhne při 8 °C, refrakční koeficient při 40 °C je 1,467 - 1,468, specifická hmotnost 0,901, číslo kyselosti není vyšší než 0,9, peroxidové číslo není vyšší než 0,05. Reakce na aldehydy a peroxidy je negativní.
- 2.3. Nekvalitní jezevčí a sviští sádla jsou kalná, s výrazným pachem žluklého tuku. Peroxidové číslo svištího sádla je 0,06, peroxidové číslo jezevčího sádla je 0,12, reakce na přítomnost peroxidů a aldehydů jsou pozitivní, reakce s neutrální červení dává u jezevčího sádla žlutohnědou barvu a u svištího sádla barvu hnědo-růžovou. Číslo kyselosti jezevčího sádla je 1,6 a číslo kyselosti svištího sádla je vyšší než 1,0. Nekvalitní sádlo je kafilerně zpracováno.
- 2.4. Kvalitní hovězí lůj má tuhou konzistenci, světležlutou nebo žlutou barvu, specifický pach a v tekuté podobě je průzračný. Rozpouští se při 42 - 45 °C, tuhne při 27 - 35 °C, refrakční koeficient při 40 °C je 1,4510 - 1,4583, specifická hmotnost 0,923 - 0,933, číslo kyselosti 1,2 - 3,5, peroxidové číslo není vyšší než 0,06.
- 2.5. Kvalitní ovčí lůj má tuhou konzistenci, bílou nebo světležlutou barvu, specifický zápach a chuť, v tekuté podobě je průzračný, specifická hmotnost 0,932 - 0,961. Rozpouští se při 44 - 45 °C, tuhne při 32 - 40 °C, refrakční koeficient při 40 °C je 1,4566 - 1,4383. Číslo kyselosti pod 3,5, peroxidové číslo není vyšší než 0,06.
- 2.6. Kvalitní vepřové sádlo má pastovitou konzistenci, bílou barvu s nažloutlým odstínem, pach a chuť jsou specifické, v tekuté podobě je sádlo průzračné. Specifická hmotnost je 0,931 - 0,938, sádlo se rozpouští při 30 - 40 °C, tuhne při 26 - 30 °C. Refrakční koeficient při 40 °C je 1,4536, číslo kyselosti pod 3,0, peroxidové číslo není vyšší než 0,06.
- 2.7. Při pochybné čerstvosti nabývají hovězí a ovčí lůj a vepřové sádlo tmavošedé barvy, někdy s nahnědlým odstínem, pach je zatuchlý, žluklý nebo stearinový, chuť ostře nahořklá, rozpuštěné tuky jsou kalné. Povrch tuků je vlhký a lepkavý. Číslo kyselosti je vyšší než 3,5 a peroxidové číslo je 0,07 - 0,1. Reakce na přítomnost peroxidů a aldehydů a u prasečího sádla také s neutrální červení bývají pozitivní. Tuky pochybné čerstvosti podléhají přetavení a následnému vyšetření.

2.8. Zkažený hovězí a ovčí lůj a vepřové sádlo mají tmavošedou barvu, někdy s hnědým odstínem, pach silně zatuchlý nebo žluklý. Povrch tuků je lepkavý, v tekuté podobě jsou tuky kalné. Reakce na přítomnost peroxidů a aldehydů a u prasečího sádla také s neutrální červení bývají pozitivní. Číslo kyselosti je vyšší než 5,0 a peroxidové číslo je vyšší než 0,1. Zkažené tuky jsou kafilerně zpracovány.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.