Додаток 1

до Вимог до передзабійного та післязабійного огляду тварин, у тому числі забитих за межами бійні

(пункт 1 глави 7 розділу ІV)

# Види обробок Види обробок для м’яса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Вид обробки** | **Яшур** | **Лихоманка долини Ріфт** | **Заразний вузликовий дерматит ВРХ** | **Контагіозна плевропневмонія ВРХ** | **Віспа овець та кіз** | **Чума дрібних жуйних** | **Контагіозна плевропневмонія кіз** | **Класична чума свиней** | **Африканська чума свиней** | **Африканська чума коней** | **Чума (високопатогенний грип) птиці** | **Хвороба Ньюксла** |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1. | Термічна обробка в герметичному контейнері, яка забезпечує досягнення мінімального значення F0(1), що дорівнює трьом. | X |  |  |  |  | X |  | X | X |  | X | X |
| 2. | Термічна обробка, яка забезпечує досягнення температури 80 Со в товщі. | X |  |  |  |  | X |  | X | X |  | X | X |
| 3. | Термічна обробка, яка забезпечує досягнення температури 70 Со в товщі. | X |  |  |  |  | X |  | X |  |  | X | X |

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 4. | Термічна обробка (для м’яса, попередньо обваленого та знежиреного) для досягнення температури 70 °C в товщі протягом щонайменше 30 хв. | X |  |  |  |  | X |  | X | X |  |  |  |
| 5. | Обробка в герметичному контейнері за температури 60 °C впродовж щонайменше 4 годин. | X |  |  |  |  | X |  | X | X |  |  |  |
| 6. | Обробка, яка забезпечує досягнення температури 73,9 °C в товщі протягом щонайменше 0,51 с(2). | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |
| 7. | Обробка, яка забезпечує досягнення температури 70 °C в товщі впродовж щонайменше 3,5 с(2). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |
| 8. | Обробка, яка забезпечує досягнення температури 65 °C в товщі протягом щонайменше 42 с(2). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |
| 9. | Обробка, яка забезпечує досягнення температури 60 °C в товщі впродовж щонайменше 507 с(2). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 10. | Термічна обробка, яка забезпечує висушування до максимальних значень Aw 0,93 та pH 6. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Термічна обробка, яка забезпечує досягнення температури 65 °C в товщі протягом періоду часу для досягнення мінімального значення пастеризації, що становить 40. |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Природна ферментація та дозрівання для м’яса на кістці: щонайменше 9 місяців для досягнення максимальних значень Aw 0,93 та pH 6. | X |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| 13. | Природна ферментація та дозрівання для обваленого м’яса: щонайменше 9 місяців для досягнення максимальних значень Aw 0,93 та pH 6. | X |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| 14. | Природна ферментація для філе: щонайменше 140 днів для досягнення максимальних значень Aw 0,93 та pH 6(3). |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 15. | Природна ферментація для шинки: щонайменше 190 днів для досягнення максимальних значень Aw 0,93 та pH 6(3). |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| 16. | Висушення після соління шинки на кістці «в італійському стилі»: протягом щонайменше 313 днів(3). |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |
| 17. | Висушення після соління шинок на кістці та філе на кістці в «іспанському стилі»(3):  іберійські шинки: щонайменше 252 дня;  іберійські плечі: щонайменше 140 днів;  іберійське філе: щонайменше 126 днів;  шинки «Serrano»: щонайменше 140 днів. | X |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |
| 18. | Дозрівання туш за мінімальної температури  2 °C протягом щонайменше 24 годин після забою. |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19. | Видалення (вилучення)  субпродуктів. |  |  | X | X | X |  | X |  |  |  |  |  |

Таблиця 2

# Види обробок для кишкових оболонок

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Вид обробки** | **Ящур** | **Лихоманка долини Ріфт** | **Заразний вузликовий дерматит ВРХ** | **Контагіозна плевропневмонія ВРХ** | **Віспа овець та кіз** | **Чума дрібних жуйних** | **Контагіозна плевропневмонія кіз** | **Класична чума свиней** | **Африканська чума свиней** | **Африканська чума коней** | **Чума (високопатогенний**  **грип) птиці** | **Хвороба Ньюксла** |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 1. | Соління хлоридом натрію (NaCl) в сухому вигляді або у вигляді концентрованого розсолу (Aw < 0,80) протягом безперервного періоду, що становить 30 днів або більше, за температури навколишнього середовища 20 °C або вище. | X |  | БП(4) |  |  | X |  | X | X |  |  |  |
| 2. | Соління з додаванням фосфатної солі 86,5 % NaCl, 10,7 % Na2HPO4 та 2,8 %  Na3PO4 в сухому вигляді або у вигляді концентрованого розсолу (Aw < 0,80) впродовж безперервного періоду, що становить 30 днів або більше, за температури навколишнього середовища 20 °C або вище. | X |  |  |  | X |  | X | X |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **А** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** |
| 3. | Соління хлоридом натрію (NaCl) протягом щонайменше 30 днів(5). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Вибілення(5). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Висушення(5). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1 F0 – розрахунковий ефект знищення бактеріальних спор. Значення F0, що дорівнює трьом, означає, що найхолодніша точка продукту була нагріта настільки, що за 3 хв при миттєвому нагріванні та охолодженні досягається такий самий ефект знищення, як за температури 121 °C (250 oF).

2 Виключно для м’яса птиці.

3 Виключно для м’яса свиней.

4 БП – безпечний продукт.

5 Не застосовується до кишкових оболонок, отриманих з бикових, овець, кіз та свиней.