

# Regionálna veterinárna a potravinová správa v Trenčíne

Vydáva:

## **Usmernenie na odber vzoriek pre monitorovanie pôvodcu zoonózy Trichinella u ošípaných zabíjaných u chovateľa pre súkromnú domácu spotrebu.**

V súvislosti s § 23 ods. 1, písm. a) a e) Z.č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti, ktorý nadobudne účinnosť 1. februára 2007 a v súvislosti s monitorovaním trichinel podľa nariadenia vlády SR č. 626/2004 Z.z. o monitorovaní zoonóz, Regionálna veterinárna a potravinová správa v Trenčíne vydáva toto usmernenie, ktoré sa týka **ošípaných zabíjaných u chovateľa, vlastníka pre súkromnú domácu spotrebu.**

**Chovateľ, alebo vlastník, ktorý zabíja ošípané na súkromnú domácu spotrebu je povinný splniť nasledovné podmienky:**

### **I. Nahlásiť domácu zabíjačku.**

1. domácu zabíjačku je povinný držiteľ ošípanej nahlásiť na Regionálnu veterinárnu a potravinovú správu v Trenčíne (ďalej len RVPS) najmenej jeden pracovný deň vopred v čase od 7,00 – 15,00 hod.
2. spôsob nahlásenia – telefonicky, písomne ( č.tel., fax : 032/6522123., e-mail: rvstno@svssr.sk)  
údaje potrebné uvádzať pri nahlásení: - meno a adresa chovateľa  
- telefónne číslo  
- okres  
- plánovaný dátum domácej zabíjačky

### **II. Odobrať vzorku na vyšetrenie na Trichinella.**

1. chovateľ odoberie **vzorky bráničných pilierov z každej polovice jatočného tela ošípanej t.j. svalovinu bránice** v mieste prechodu do šľachovitej časti o veľkosti najmenej 5x5 cm – **spolu dve vzorky** – vid'. príloha č. 2 o odbere vzorky.
2. vzorky je potrebné zabalit' do nepremokavého vrečka, ku ktorému sa pevne pripojí správne vypísaný a podpísaný sprievodný doklad na laboratórne vyšetrenie vzorky – vid'. príloha. Pri zabíjaní viac ako jednej ošípanej sa vzorky z každej ošípanej zabalía osobitne.
3. v sprievodnom doklade na laboratórne vyšetrenie vzorky sa uvedie:
  - a) dátum zabitia
  - b) adresa chovateľa, ktorý vykonáva domácu zabíjačku
  - c) okres
  - d) telefonický, príp. iný kontakt
  - e) podpis chovateľa, ktorý vykonáva domácu zabíjačku

4. odobraté vzorky je potrebné uskladniť v chladničke (nie v mrazničke !) až do zvozu na laboratórne vyšetrenie

- Zvoz vzoriek na laboratórne vyšetrenie od chovateľa organizuje RVPS Trenčín v spolupráci s obecným úradom, v pôsobnosti ktorého je domáca zabíjačka vykonaná.

**Z dôvodu vykonávania domácich zabíjačiek v mimopracovnom čase je vhodné, aby v prípade keď občania nebudú schopní doručiť vzorky na RVPS Trenčín, Súdna 22, prípadne na RVPS Bánovce nad Bebravou, Ku splavu, doniesli tieto vzorky na príslušný obecný úrad najneskôr v pondelok do 8,00 hod., odkiaľ ich vyzdvihne pracovník RVPS. Pracovník obecného úradu bude telefonicky najneskôr do 8,00 informovať RVPS o potrebe odvozu týchto vzoriek, ktoré je podľa možnosti potrebné na OÚ uskladniť v chladničke.**

- Pri pozitívnom výsledku vyšetrenia s nálezom Trichinella RVPS bude bezodkladne informovať chovateľa. V prípade, že **chovateľ nie je o pozitívnom výsledku informovaný do troch pracovných dní, môže považovať laboratórne vyšetrenie za vyhovujúce.**
- Mäso a vnútorné orgány z domácej zabíjačky, ktoré nie sú dostatočne tepelne opracované, sa neodporúča použiť pre domácu spotrebu pred zistením negatívneho výsledku laboratórneho vyšetrenia:
- Najrizikovejším produktom je surové mäso a domáca klobása zaúdená studeným dymom a klobása s prídavkom zveriny, ktorá nie je dostatočne tepelne ošetrená
- Tepelné opracovanie živočíšnych produktov spoľahlivo likvidujúce pôvodcu trichinelózy je pôsobenie teploty 62,2 °C po dobu minimálne 1 minúty ohrev bravčových produktov v kombinácii vhodnej teploty a času jej pôsobenia - viď súbor na stiahnutie.

### **III. Zabezpečiť veterinárnu prehliadku.**

- Povinnosť privolať veterinára na prehliadku ošípaných pri domácich zabíjačkách sa týka zvierat a produktov z neho **len vtedy, ak sú uvádzané na trh za účelom predaja, alebo spracovania** v schválených, alebo povolených prevádzkarniach - to znamená, v prípade **keď mäso nie je určené pre vlastnú spotrebu držiteľa ošípanej**. Prehliadku vykonáva úradný veterinárny lekár RVPS Trenčín.

V prípade akýchkoľvek nejasností Vám budú podané informácie na RVPS v Trenčíne na  
č. t.: 032/6522045, 0905 566 188, 0907 733 040  
MVDr. Knapcová, MVDr. Haščičová

MVDr. Oľga Reháková  
riaditeľka RVPS Trenčín

# Sprievodný doklad

## na laboratórne vyšetrenie vzorky ošípanej zabitej v rámci domácej zabíjačky na *Trichinella*

<b>Chovateľ</b>	
Meno	
obec, PSČ	
ulica, č.	
<b>okres</b>	
<b>Dátum zabitia :</b> .....	
<b>počet zabitých zvierat :</b> .....	
<b>Požadované vyšetrenia:</b> Parazitologické, <i>Trichinella</i> Metóda podľa NARIADENIA KOMISIE (ES) č.2075/2005 z 5. decembra 2005	
Ak je ošípaná označená (napr. tetovanie, ušné číslo), uveďte číslo:	
<b>Telefónny kontakt pre prípad nutnosti bezodkladného nahlásenia laboratórneho vyšetrenia s nálezom trichinel:</b> .....	
..... Podpis chovateľa, u ktorého sa vykonáva domáca zabíjačka	

V prípade, že nebude pozitívny výsledok vyšetrenia (nález *Trichinella*) oznámený chovateľovi do troch pracovných dní od doručenia vzorky na zberné miesto, považuje sa skúška za negatívnu (bez nálezu trichinel).

Účtujte : faktúrou na Štátnu veterinárnu a potravinovú správu SR

## Účinné metódy na usmrcovanie trichinel

Na usmrcovanie trichinel existuje niekoľko účinných metód. Môže to byť ohrev bravčových produktov na minimálne kombinácie času/teploty, zmrazovanie pri špecifických kombináciách času a teploty alebo nakladanie (lákovanie) podľa špecifických metód.

<b>Tepelné ošetrenia na zabezpečenie deštrukcie Trichinella v bravčovom mäse</b>	
<b>Minimálna vnútorná teplota (°C)</b>	<b>Minimálny čas<sup>1</sup></b>
49	21 hod.
50	9.5 hod.
52	4.5 hod.
53	2.0 hod.
54	1.0 hod.
55	30 min.
56	15 min.
57	6 min.
58	3 min.
59	2 min.
60	1 min. <sup>2</sup>
62	1 min. <sup>2</sup>
63	okamih <sup>2</sup>

1 - čas na zvýšenie vnútornej teploty produktu z 15 °C na 49°C nesmie prekročiť 2 hod., ak nie je produkt nakladaný alebo fermentovaný.

2 - čas, kedy v kombinácii s vnútornými teplotami produktu od 59°C do 62°C nie je potrebné merať teploty, ak minimálna hrúbka produktu prekračuje 5,1 cm a schladzovanie produktu nezačína do 5 minút po dosiahnutí 59°C.

Musia sa použiť také postupy tepelného ošetrenia (ohrevu), ktoré zabezpečia riadne ohriatie všetkých častí produktu. Je dôležité, aby bol každý kúsok klobásy, šunky alebo iného výrobku ošetrovaného ohrevom vo vode úplne ponorený počas celého ohrevu a aby sa teplota kontrolovala v najväčších kusoch výrobkov, v najvnútornejších spojeniach reťazcov klobás alebo iných nahromadených kusoch a v tých kusoch, ktoré sú pri ohreve v najchladnejšej časti zariadenia .

[ *Canadian Food Inspection Agency /Meat and Poultry Prodducts / Chapter 4*  
[www.inspection.gc.ca/english/anima](http://www.inspection.gc.ca/english/anima)