



PRIVERSTINIS GYVŪNŲ SKERDIMAS NE SKERDYKLOJE

Įvykus nelaimingam atsitikimui, kai dėl gyvūno gerovės negalima jo transportuoti į skerdyklą, jis gali būti paskerstas ūkyje, tačiau jo mėsą tiekti į rinką galima tik tuo atveju, jei griežtai laikomasi veterinarijos ir higienos reikalavimų.

! ESMINĖS SĄLYGOS PRIVERSTINIAM SKERDIMUI

Priežastis: Gyvūną ištiko nelaimingas atsitikimas, tačiau jis yra kitaip sveikas.

Veterinarinė apžiūra: Leidimą skersti gyvūną gali išduoti tik valstybinis veterinarijos gydytojas, kuris privalo apžiūrėti gyvūną ir įvertinti jo būklę.

Dalinis išdorojimas: Ūkyje, prižiūrint veterinarijos gydytojui, leidžiama pašalinti tik skrandį ir žarnas. Kitos išdarinėjimo operacijos ūkyje yra draudžiamos.



TRANSPORTAVIMAS IR HIGIENA

Skubumas: Paskerodus ir nuleidus kraują, gyvūnas turi būti kuo skubiau, higieniškomis sąlygomis nugabentas į skerdyklą.

Temperatūros kontrolė: Jei kelionė į skerdyklą trunka ilgiau nei 2 valandas, skerdena turi būti atšaldoma, nebent aplinkos temperatūra yra pakankamai žema.

Vidaus organai: Į skerdyklą privaloma atvežti visus pašalintus vidaus organus. Jie turi būti aiškiai pažymėti, kad priklauso tam pačiam paskerstam gyvūniui.

Būtinai dokumentai

Vežant paskerstą gyvūną į skerdyklą, būtina pateikti:

1. Valstybinio veterinarijos gydytojo išduotą oficialų sertifikatą (pagal ES reglamentą 2020/2235).
2. Ūkininko pateikiamą informaciją apie gyvūną:
 - o gyvūno tapatybę;
 - o visus naudotus veterinarinius vaistus arba taikytą gydymą;
 - o vaistų skyrimo datas ir išlaikas.



GALUTINIS MĖSOS TINKAMUMO VERTINIMAS

Skerdykloje valstybinis veterinarijos gydytojas atlieka galutinį vertinimą:

- patikrina visus dokumentus ir kilmės ūkio įrašus;
- atlieka patikrą po skerdimo (apžiūrą, pjūvius, palpaciją; jei reikia – laboratorinius tyrimus);
- mėsą pripažįsta tinkama maistui, jei nenustato patologinių pokyčių ar kitų maisto saugos rizikų.

Šios procedūros užtikrina, kad net ir įvykus nelaimingam atsitikimui gyvūno mėsa gali būti saugiai naudojama maistui, išlaikant aukštą maisto saugos lygį ir vartotojų sveikatos apsaugą