

Põllumajandusministri 13. mai 2005. a määrus nr 55 „Loomsete saaduste ja nende käitlemise, sealhulgas nende kauplemise, veterinaarnõuded”  
Lisa 3

### Liha ja piima töötlemismeetodid loomataudide kaupa

Liha ja piima- Töötlemisrežiim <sup>1</sup>	Loomataud							
	Suu- ja sõrataud	Sigade klassikaline katk	Sigade vesikulaar- haigus	Sigade aafrika katk	Veiste katk	Newcastle'i haigus	Lindude gripp	Väikemä- letsejaliste katk
Kuumtöötlemine hermeetiliselt suletud konteineris, mille käigus saavutatakse $F_c$ väärtus vähemalt $3,00^2$	+	+	+	+	+	+	+	+
Kuumtöötlemine liha sisetemperatuuril vähemalt 70 °C	+	+	+	0	+	+	+	+
Kuumtöötlemine liha sisetemperatuuril vähemalt 80 °C	+	+	+	+	+	+	+	+
Kuumtöötlemine hermeetiliselt suletud konteineris vähemalt 60 °C juures vähemalt 4 tundi, kusjuures 30 minuti jooksul	+	+	+	+	+	-	-	-

peab liha sisetemperatuur olema vähemalt 70 °C								
Konditustatud liha naturaalne fermentatsioon ja laagerdamine vähemalt 9 kuud, mille tagajärjel on: Aw – mitte rohkem kui 0,93 pH – mitte rohkem kui 6.	+	+	+	+	+	0	0	0
Sama töötlus nagu eelmine, kuid liha võib olla kondiga (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
Salaami: töötlemine vastavalt kriteeriumidele, mis on määratud määruse § 4 lõikes 2 osutatud korras asjakohase teaduskomitee arvamuse kohaselt	+	+	+	0	+	0	0	0
Tagasink ja seljatükid: töötlemine, mis hõlmab naturaalselt fermentatsiooni ja laagerdamist vähemalt 190 päeva tagaosade ja 140 päeva seljatükkide puhul	0	0	0	+	0	0	0	0
Kuumtöötlemine, millega tagatakse liha sisetemperatuur vähemalt 65 °C nii pikaks ajaks,	+	0	0	0	0	0	0	+

kui on vaja, et saavutada pastöriseerimisväärtus (pv), mis on vähemalt 40								
Piim ja piimatooted								
Kõrgkuumutamine ( <i>ultra-high temperature</i> - UHT) (UHT = miinimumtöötlus vähemalt 1 sekund 132 °C juures)	+	0	0	0	0	0	0	0
Kui piima pH on alla 7,0: tavaline töötlus kõrgtemperatuuril – lühikest aega pastöriseerimine ( <i>high temperature short time</i> - HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
Kui piima pH on 7,0 või rohkem: kahekordne HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

<sup>1</sup> Ristsaastumise ärahoidmiseks tuleb võtta kasutusele kõik vajalikud meetmed.

<sup>2</sup> Fc on välja arvatud surmav toime bakterieostele. Fc väärtus 3,00 tähendab, et toote kõige külmemat punkti on piisavalt kuumutatud, et saavutada sama surmav toime nagu 121 °C (250 °F) juures kolmeminutilise kiire kuumutamise ja jahutamise vältel.

+ Tõhus.

0 Ei ole tõhus.