

INSTRUKCIJA ZA KLANJE ŽIVOTINJA – KURBANA U DOMAĆINSTVU

Javno-zdravstveni aspekt klanja životinja – kurbana u domaćinstvu je vrlo važan, jer ukoliko se ne poštuju osnovni veterinarsko-zdravstveni i sanitarno-higijenski uvjeti, meso životinja može ugrožavati zdravlje ljudi, zdravlje drugih životinja i može negativno utjecati na okoliš.

Ne dovodeći u pitanje nijedan aspekt niti sami vjerski čin klanja kurbana, želja nam je da ukažemo na javno-zdravstveni aspekt ovakvog tradicionalnog klanja životinja, te na neophodne postupke kojima ćete ispuniti sve zahtjeve samog čina, ali i osigurati neophodne uvjete za zdravstvenu ispravnost mesa koje će konzumirati ljudi.

Stalno prisutna opasnost od bolesti životinja koje mogu da se prenose i na čovjeka direktnim kontaktom sa bolesnom životinjom, izlučevinama, organskim otpadom koji mogu kontaminirati vodu i okoliš, kao i proizvodima životinjskog porijekla (meso, unutarnji organi, preradevine od mesa) daju ovakvom načinu klanja javno-zdravstveni značaj.

Također, treba znati da je meso lako kvarljiva namirnica i dobra „podloga“ za rast mikroorganizama, te je prilikom obrade i skladištenja neophodno da bude na hladnom i čistom mjestu. Stoga ukazujemo na postupak klanja kroz korake koji se provode i najznačajnije rizike o kojim treba povesti računa, te mjere kojima se isti mogu smanjiti.

Za sve nedoumice, eventualna pitanja oko pripremanja i klanja životinja, obrade i skladištenja mesa i ostataka od mesa kurbana, kontaktirajte najbližu veterinarsku stanicu, veterinara ili Institut za zdravlje i sigurnost hrane Zenica.



1.

Klanje

Klanju privoditi samo zdrave, odmorne i od strane veterinara pregledane životinje sa urednim nalazom na brucelozu. Životinje moraju biti obilježene ušnim „markicama“. Sami čin klanja provesti na što thumaniji način, bez da se životinji nanosi nepotrebna bol i patnja.

Rizici: Klanje životinja koje nisu pregledane, nemaju uredan nalaz ili nisu obilježene znači da će se klati životinja neutvrđenog zdravstvenog statusa i porijekla, dakle životinja koja je mogući prijenosnik zaraznih i parazitaranih oboljenja, odnosno životinja koja može ugroziti, kako osoba koja provodi klanje, tako i osobe koje će kasnije obrađivati dobijeno, ali i konzumente – osobe koje jedu to meso. Životinje koje se kolju „pod stresom“ (kojima se nanosi bol, koje nisu dovoljno odmorene) slabije iskrvare, što ima posljedice na kvalitet i trajnost mesa, ali i ostavlja mogućnost zaraze putem krvi.

Smanjenje rizika: Životinju treba pregledati veterinar dok je živa, te uzeti krv za laboratorijsku analizu, čime se rizik da je ona prijenosnik zaraznih i parazitaranih bolesti uveliko smanjuje. Ušnu „markicu“ po klanju razdužiti u veterinarskoj stanici. Životinju prije klanja odmoriti i privesti klanju na human način.

2. Obrada trupa

Obrada trupa po klanju treba da se radi u čistim uvjetima, a osoba koja obavlja taj posao treba da je vješta u vršenju ovih radnji, te da vodi računa o ličnoj higijeni.

Rizici: Naknadno onečišćenje mesa u higijenski neuvjetnim prostorijama, onečišćenje nečistim priborom, prljavim rukama, curenjem sadržaja iz crijeva i želuca, insektima i dr.

Smanjenje rizika: Preporučuje se trupove zaklanih životinja podići u viseći položaj, te nastaviti sa obradom trupa skidanja kože, vađenja unutrašnjih organa. Jestive organe prihvatiti u čiste posude. Organe i meso je potrebno da pregleda veterinar. Osoba koja radi obradu treba ruke, ali i alat i pribor prati u čistoj vodi. Paziti da prilikom vađenja unutrašnjih organa ne dođe do zasijecanja crijeva, jer sadržaj crijeva i želuca (droba) može onečistiti meso. Ukoliko se to dogodi, trup je potrebno što prije oprati čistom vodom. Obradu trupa i mesa treba obavljati na mjestima gdje nema insekata i u što kraćem vremenu, čime se smanjuje izloženost insektima. Potrebno je odmah, odnosno što ranije odvojene nejestive organe i tkiva udaljiti od trupa.

Kod klanja kurbana u domaćinstvima ili u klaoničkim objektima, obavezno se vrši veterinarsko - zdravstveni pregled trupa i unutrašnjih organa, nakon čega veterinar donosi procjenu o njihovoj upotrebljivosti, a sve u cilju sprječavanja prenošenja zaraznih bolesti.





3.

Hlađenje

Vrlo je važno da se trup/meso i jestivi organi što prije ohlade. Idealna je temperatura od 0°C do +4°C. Na ovaj način se sprječava rast bakterija i drugih mikroorganizama i njihovo prodiranje u dubinu mesa, a i proces zrenja mesa se odvija pravilno.

Rizici: Više temperature okoline i mesa pogoduju rastu bakterija na površini mesa, koje se brzo razmnožavaju, te dovode do neželjenih posljedica, kvarenja, truljenja mesa i nepoželjnog izgleda, mirisa, boje ili okusa.

Smanjenje rizika: Trupove i polovice držati odvojeno, tako da se omogući cirkulacija hladnog zraka oko njih. Meso što prije staviti u rashladni uređaj, tek kada se meso dovoljno rashladi, pristupiti njegovom rasijecanju u manje komade. Rasijecanje i pakovanje mesa vršiti u čistim higijenskim uslovima.

4.

Transport

Meso transportovati upakovano (manji komadi) ili ovijeno u foliju (veći komadi - čerci, polutke ili trupovi). Osim higijenskih uvjeta za vrijeme transporta mora se voditi računa i o temperaturi transporta. Svježe ohlađeno meso transportovati na temperaturama od 0°C do +4°C. Smrznuto meso transportovati na temperaturama od -12 do -18°C.

Rizici: Transport u nehigijenskim uslovima i sa neadekvatnim temperaturama povećava rizik od naknadnog onečišćenja mesa i njegovog kvarenja.

Smanjenje rizika: Meso transportovati dobro ohlađeno u plastičnoj čistoj ambalaži. Prihvaćeno meso odmah po prijemu vizuelno pregledati i ono koje je ispravno odmah skladištiti na adekvatnoj temperaturi do upotrebe.





5.

Postupak sa otpacima

Tkiva i organe, poput krvi, crijeva i odbačenih organa, treba neškodljivo ukloniti, jer mogu predstavljati opasnost za dalje širenje zaraznih i parazitarne bolesti. Za klanje u domaćinstvu može se primjeniti postupak propisnog zakopavanja na pogodnoj lokaciji o čemu se možete posavjetovati sa veterinarom.