

ZAŠTITA ŽIVOTINJA PRI KLANJU ILI USMRĆIVANJU

Krznarić¹, M., M. Hadžiosmanović²

Usklađujući veterinarsku legislativu s legislativom Europske unije, te u svrhu dobrobiti životinja početkom listopada ove godine Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva R. Hrvatske donijelo je Pravilnik o zaštiti životinja pri klanju ili usmrćivanju. Propis je donesen na osnovi Zakona o dobrobiti životinja a propisuje uvjete zaštite životinja uzgojenih i držanih za proizvodnju mesa, kože, krzna ili drugih proizvoda, tijekom njihovog kretanja, smještaja, sputavanja, omamljivanja, klanja i usmrćivanja uključujući i usmrćivanje životinja u svrhu suzbijanja ili iskorjenjivanja bolesti. Odredbe Pravilnika odnose se i na pokuse na životinjama i divljač usmrćenu tijekom lova.

Za potrebe Pravilnika definirani su pojedini pojmovi koji se odnose na postupke pri klanju i usmrćivanju životinja (kretanje, smještaj, sputavanje, omamljivanje, usmrćivanje i dr.).

Posebnim poglavljem propisani su uvjeti koji se odnose na klaonice što uključuje njihovu konstrukciju, pribor i opremu te kvalificiranost osoblja koju mora osigurati korisnik objekta.

Dio odredbi navedenog Pravilnika odnosi se na klanje i usmrćivanje životinja izvan klaonica za što treba osigurati odgovarajuće uvjete. Pravilnik sadrži dodatke s uputama o uvjetima kretanja i smještaja životinja u klaonicama (Dodatak A), o sputavanju životinja prije omamljivanja, klanja ili usmrćivanja (Dodatak B), te o omamljivanju i usmrćivanju životinja koje se ne uzgajaju radi krzna (Dodatak C). Posebno su regulirani uvjeti za omamljivanje životinja i to:

1. primjenom pištolja za omamljivanje,
2. primjenom mehaničkog uređaja koji izaziva gubitak svijesti životinja,
3. omamljivanje električnom strujom i
4. omamljivanje izlaganjem ugljičnom dioksidu.

Posebni uvjeti usmrćivanja odnose se na:

1. primjenu pištolja sa slobodnim projektilom ili puške (odnosi se na veliku divljač),
2. dekapitaciju i distorziju vrata (perad),
3. usmrćivanje električnom strujom i izlaganjem ugljičnom dioksidu, te
4. primjenu komore s vakuumom.

¹Dr.sc. Marko Krznarić, savjetnik, HVI, Podružnica Veterinarski zavod Vinkovci

²Dr.sc. Mirza Hadžiosmanović, redoviti profesor, Veterinarski fakultet, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Zagreb, Heinzelova 55, E-mail: hmirza @vef.hr

NOVAL

Dubravkin trg 7 • ZAGREB • CROATIA
Tel.: 01/6184-963 • 6184-973 • Fax: 01/6184-972

Oprema za mesnice, trgovine i ugostiteljstvo



Propisom je predviđen i postupak iskrvarenja životinje (Dodatak D), postupci usmrćivanja životinja u svrhu suzbijanja i iskorjenjivanja bolesti (Dodatak E), postupak usmrćivanja životinja uzgojenih radi krzna (Dodatak F), te postupci usmrćivanja viška pilića i pilećih zametaka kao valioničkog otpada (Dodatak G). ■

PRAVILNA KATEGORIZACIJA MESA – POLA PUTA DO USPJEŠNE KOBASICE

Kolovrat¹, M.

Većina naših mesnih prerađivača ne kategorizira sirovine na odgovarajući način. Izbor sirovine se najčešće provodi vizualno i prema iskustvu iz dotadašnje prakse. Zato kod tih proizvođača možemo čuti uobičajenu rečenicu. „Kobasica je ovaj put ispala odlično“ To znači da je bilo ili ima slučajeva kada taj proizvod nije „ispao“ onako kao se željelo ili očekivalo. Tada se uzrok neuspjeha ne traži u načinu odabira sirovine, u ispravnosti tehnološkog postupka izrade, već u dodanim začinima, što je još čudnije.

Krenimo redom. Karakteristike kobasice koja je „ovaj put ispala odlično“ su sljedeće:

- dobra konzistencija, mogućnost narezivanja u tanke listiće, nema otpora pri žvakanju
- optimalna boja i izgled
- okus ugodan, na začinjeno meso
- bez izdvajanja želatine ili masnoće na krajnjem dijelu proizvoda

To su, dakle, osnovni parametri značajni za ocjenu kakvoće proizvoda u trenutku prodaje potrošaču. Da bi bili

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., TTR Kolovrat

Racionalizacija u svakoj točki



Struke
trebaju
stručnjake

**Softver za poduzeća,
specijaliziran za pojedine struke
s integriranom sljedivošću
prema međunarodnim standardima**

Smanjite drastično svoje troškove
EOP-kompletnim rješenjem s inte-
griranim logističkim konceptima za

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delikatese

Odlučite se sada za osiguranu
budućnost svog poduzeća!

Mi smo tu za Vas -
Vaš strukovni-ERP-stručnjak



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin
Tel: +385/42/242 050, Faks:+385/42/242 055
info-hr@csb-system.com