



Метод знешкодження (*)	Хвороби тварин							
	Ящур	Класична чума свиней	Везику- лярна хвороба свиней	Африкан- ська чума свиней	Чума великої рогатої худоби	Хвороба Ньюкасла	Грип птиці	Чума дрібних жуйних тварин
2. Термічне оброблення з досягненням мінімальної температури в товщі м'яса 70°C	+	+	+	0	+	+	+	+
3. Термічне оброблення (проварювання м'яса), з якого було попередньо видалено кістки та жир і яке пройшло термічну обробку, під час якої температура в товщі м'яса 70°C або більше підтримувалася протягом щонайменше 30 хвилин	+	0	0	0	0	0	0	0

Метод знешкодження (*)	Хвороби тварин							
	Ящур	Класична чума свиней	Везику- лярна хвороба свиней	Африкан- ська чума свиней	Чума великої рогатої худоби	Хвороба Ньюкасла	Грип птиці	Чума дрібних жуйних тварин
4. Термічне оброблення з досягненням мінімальної температури в товщі м'яса 80°C	+	+	+	+	+	+	+	+
5. Термічне оброблення в герметично закритому контейнері з підтриманням температури не менше 60°C протягом щонайменше 4 годин, протягом яких температура в товщі м'яса повинна утримуватися на рівні щонайменше 70°C протягом 30 хвилин	+	+	+	+	+	Нз	Нз	+

Метод знешкодження (*)	Хвороби тварин							
	Ящур	Класична чума свиней	Везикулярна хвороба свиней	Африканська чума свиней	Чума великої рогатої худоби	Хвороба Ньюкасла	Грип птиці	Чума дрібних жуйних тварин
6. Природна ферментація та дозрівання протягом щонайменше 9 місяців. У випадку м'яса без кісток, в результаті чого досягаються такі показники: значення $A_w$ (активність води) не більше 0,93 або рН не більше 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
7. Оброблення згідно з пунктом 6 цієї таблиці, але м'ясо може містити кістки (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
8. Саламі: оброблення згідно з національними критеріями	+	+	+	0	+	0	0	0

Метод знешкодження (*)	Хвороби тварин							
	Ящур	Класична чума свиней	Везикулярна хвороба свиней	Африканська чума свиней	Чума великої рогатої худоби	Хвороба Ньюкасла	Грип птиці	Чума дрібних жуйних тварин
9. Шинка та корейка: оброблення шляхом природної ферментації та дозрівання протягом щонайменше 190 днів для шинки та 140 днів для корейки	0	0	0	+	0	0	0	0
10. Термічне оброблення з підтриманням внутрішньої температури не менше 65°C протягом періоду, необхідного для досягнення значення пастеризації (pV) 40 або більше	+	0	0	0	0	0	0	+

Метод знешкодження (*)	Хвороби тварин							
	Ящур	Класична чума свиней	Везикулярна хвороба свиней	Африканська чума свиней	Чума великої рогатої худоби	Хвороба Ньюкасла	Грип птиці	Чума дрібних жуйних тварин
	<b>Молоко та молочні продукти (в тому числі вершки), призначені для споживання людиною</b>							
1. Надвисока температура (УНТ) (УНТ – мінімальне оброблення за температури 132°C протягом щонайменше 1 секунди)	+	0	0	0	0	0	0	0
2. Якщо рН молока менше 7,0: звичайна висока температура – короткострокова пастеризація (високотемпературна короткострокова пастеризація, HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
3. Якщо рН молока 7,0 або більше: подвійна HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

Примітка:

+: Визнана ефективність.

0: Невизнана ефективність.

Нз – Не застосовується.

(\*) Слід вжити всі необхідні заходи для уникнення перехресного зараження.

(\*\*)  $F_0$  – це розрахована вражаюча дія на бактеріальні спори. Значення  $F_0$ , що дорівнює 3,00, означає, що найхолоднішу частину продукту було нагріто достатньо для того, щоб досягти такої ж вражаючої дії, що і за умови підтримання температури  $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) протягом 3 хвилин з миттєвим нагріванням і охолодженням.