

Komunikat Głównego Lekarza Weterynarii

w sprawie wyznaczenia obszaru zagrożenia afrykańskim pomorem świń

Główny Lekarz Weterynarii informuje, iż w związku z wystąpieniem na terytorium Polski, w województwie podlaskim dwóch przypadków afrykańskiego pomoru świń u dzików, wyznaczono obszar zagrożenia, w którym wprowadzone zostały odpowiednie restrykcje m.in. w zakresie hodowli świń i polowań na zwierzęta łowne.

Powyższy obszar obejmuje:

- w województwie podlaskim:
 - a) powiat sejneński;
 - b) gminy w powiecie augustowskim: Płaska, Lipsk, Sztabin
 - c) powiat sokólski,
 - d) gminy w powiecie białostockim: Czarna Białostocka, Supraśl, Zabłudów, Michałowo, Gródek,
 - e) powiat hajnowski,
 - f) powiat bielski,
 - g) powiat siemiatycki.
- w województwie mazowieckim:
 - a) powiat łosicki,
- w województwie lubelskim:
 - a) powiat bialski,
 - b) m. Biała Podlaska,
 - c) powiat włodawski.

Najważniejsze środki, które wprowadzono w w/w obszarze, to:

- zakaz prowadzenia targów, wystaw, pokazów i konkursów z udziałem świń;
- zakaz urządzania polowań i odłowów zwierząt łownych bez uzyskania zgody właściwego Powiatowego Lekarza Weterynarii, który poinformuje o warunkach prowadzenia takiego polowania;
- zakaz przemieszczania produktów, które mogą spowodować rozprzestrzenianie się afrykańskiego pomoru świń, m.in. nasienia, zarodków i komórek jajowych świń; dotyczy to również mięsa i produktów mięsnych pozyskanych od świń, o ile nie zostały uprzednio poddane odpowiedniej obróbce w zakładzie (*rodzaje obróbki opisano w załączniku do niniejszego komunikatu*);
- zakaz wprowadzania do gospodarstwa, w którym utrzymywane są świnię jakichkolwiek produktów, surowców lub przedmiotów, które mogą spowodować szerzenie się afrykańskiego pomoru świń, w tym w szczególności:
 - dzików padłych lub odstrzelonych, a także ich mięsa, tusz oraz jakiegokolwiek innej części, o ile nie zostały uprzednio poddane

odpowiedniej obróbce w zakładzie (*rodzaje obróbki opisano w załączniku do niniejszego komunikatu*), oraz

- wyposażenia myśliwskiego i broni;
- zakaz przemieszczania świń (w tym wyprowadzania z i wprowadzania do gospodarstw), za wyjątkiem wyprowadzania świń z gospodarstwa, po uzyskaniu zgody Powiatowego Lekarza Weterynarii) do rzeźni znajdującej się na terenie w/w obszaru;
- zakaz utrzymywania świń poza zamkniętymi budynkami gospodarskimi;
- nakaz wyłożenia i utrzymywania mat dezynfekcyjnych przed pomieszczeniami, w których utrzymywane są świnię;
- nakaz bieżącej dezynfekcji sprzętu wykorzystywanego do obsługi świń;
- obowiązek karmienia świń wyłącznie paszą zabezpieczoną przed dostępem zwierząt wolno żyjących;
- obowiązek, by osoby mające kontakt z dzikami przed wejściem do pomieszczeń, w których utrzymywane są świnię ściśle przestrzegały zasad higieny osobistej, w tym zmieniły ubranie, zdezynfekowały ręce i obuwie.

Główny Lekarz Weterynarii

Janusz Związek

Załącznik

Rodzaje obróbki¹⁾ mięsa i produktów mięsnych:

- obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przy wskaźniku sterylizacji F_0 w wysokości co najmniej 3,00²⁾;
- obróbka cieplna przeprowadzona w temperaturze co najmniej 80 °C, którą uzyskuje się wewnątrz mięsa;
- obróbka cieplna w hermetycznie zamkniętym opakowaniu przeprowadzona w temperaturze co najmniej 60 °C przez co najmniej 4 godziny, przy czym w tym czasie przez 30 minut utrzymuje się temperaturę co najmniej 70 °C wewnątrz mięsa;
- fermentacja naturalna i dojrzewanie, nie krótsze niż 9 miesięcy - w przypadku mięsa bez kości, w wyniku których osiągnięto: wartość Aw nie wyższą niż 0,93 lub wartość pH nie wyższą niż 6,0;
- obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie co najmniej przez 190 dni dla szynki i 140 dni dla połówki.

¹⁾ Proces obróbki odbywa się w warunkach wykluczających zanieczyszczenie tym mięsem z kością produktów pozyskanych od zwierząt lub ze zwierząt, spełniających wymagania weterynaryjne określone w przepisach o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

²⁾ Współczynnik sterylizacji F_0 określa skuteczność niszczenia form wegetatywnych i zarodników bakterii; F_0 wartość co najmniej 3,00 oznacza, że najzimniejsze miejsce produktu zostało ogrzane w stopniu zapewniającym skuteczność, jaką uzyskuje się przez ogrzewanie w temperaturze 121 °C (250 °F) w czasie 3 minut szybkiego ogrzania i natychmiastowego schłodzenia.