



Опрема за узорковање

Препоручена опрема за узорковање зависи од методе узорковања. Генерално се користи следећа опрема за узорковање: нож, сјекира од нерђајућег челика, маказе и слично.

Контејнери за узорке

- Пластичне врећице, различитог облика, форме и величине
- заштитни филм, односно пријањајућа фолија.

Минимална количина узорака меса и производа од меса потребна за физичко-хемијска испитивања је приказана у Табели 1.

Чување и транспорт узорака до лабораторије

Чување узорака у расхлађеном стању: Топлотно обрађене kobасице добијене пастеризацијом се чувају на температури не већој од $+4^{\circ}\text{C}$, куване до највише 10°C , а стерилисани производи на температури не вишој од 25°C .

Свјеже kobасице-упаковани производи чувају се на температури до 4°C , највише до 48 часова, након чега се чувају на температури до -18°C .

Димљени производи који се стављају у промет у омотачу (у цријеву, мрежици) чувају се на температури до 4°C .

Сувомеснати трајни производи се чувају на температурама до 15°C , а упаковани наресци производа на температури до 10°C .

У случају ферментисаних kobасица, на основу степена осушености и зрења, ферментисане суве kobасице се чувају на температурама до 15°C , а наресци kobасица у оригиналном паковању на температури до 10°C .

Остали узорци који захтијевају хладни режим, транспортују се у расхладним уређајима тј. преносним фрижидерима гдје температура не смије бити већа од $+4^{\circ}\text{C}$.

У случају да се узорак не може одмах доставити у лабораторију на анализу у току 24 сата, потребно је начином чувања осигурати стабилост и цјеловитост узорка тако да се узорци дубоко замрзавају након узорковања, препоручена температура је -18°C или ниже (оптимално од -15°C до -20°C). Потребно је да забиљежите поступке и разлоге на обрасцу узорковања.

Чување и транспорт замрзнутих узорака: Узорци се чувају замрзнати на -18°C или ниже. Температура складишта треба редовно да се прати и биљежи. Важно је заштитити узорке од извора онечишћења (мириса, течности, итд.), као и додиром с другим материјама. Код мањих удаљености до лабораторије, транспорт узорака се врши у расхладним уређајима тј. преносним фрижидерима гдје температура не смије бити већа од $+4^{\circ}\text{C}$. У случају да се узорак не може одмах доставити у лабораторију потребно је начином чувања осигурати стабилост и цјеловитост узорка тако да се узорци дубоко замрзавају након узорковања, препоручена температура је -18°C или ниже (оптимално од -15°C до -20°C).

Приликом узорковања меса и производа од меса треба водити рачуна о заштити узимача, користећи следећу опрему при узорковању:

- заштитне / једнократне рукавице,
- заштитну одјећу,

Потребно је увијек прати руке прије и након руковања свим производима. Током узорковања мора се избјећи микробиолошко или друго онечишћење узорка. Свјеже или расхлађене половице, замрзнати трупови и резови могу задржати живе микроорганизме. Увијек



се морају подузети хигијенске мјере опреза како би се избјегла контаминација. Аеросоли се могу створити и удахнути приликом отварања спремника. Ако је потребно, носити хируршку маску.

Табела 1. Минимална количина узорка

Врста узорка	Поступак узорковања и минимална количина узорка
Месо које није замрзнуто	<p>У ову групу спада: месо у труповима, полама, четвртинама или комадићима и јестиво масно ткиво, чак и када је резано, сјечено или мљевено од свих врста животиња (осим риба, ракова, мекушаца и других водених бескраљешњака), свјеже, расхлађено, сољено, сушено или димљено.</p> <p>Узоркује се месо које је рахлађено, генерално до око 0°C, без замрзавања.</p> <p>Узорковање трупова и комада меса: Један узорак се сматра репрезентативан и представља цјелокупну количину меса која има исту царинску декларацију.</p> <p>Говеђе месо: Узорковање из два картона са два различита дијела пошиљке која представљају највећи ризик.</p> <p>Остали производи: картон /паковање, од којих сваки садржи до 4 kg - једна цијела картонска амбалажна јединица која садржи најмање шест комада.</p> <p>Остали производи: картонска амбалажна јединица која садржи комаде тежине веће од 4 kg-два цијела комада.</p> <p>Потребна количина узока за физичко-хемијска испитивања је 1 kg. Ако из неког разлога није могуће добити групни узорак од 1 kg, маса групног узорка може бити мања од 1 kg.</p> <p>Неопходна минимална количина је 500 g.</p>
Замрзнуто месо	<p>Узорковање: Сваки узорак треба узети из оног дијела пошиљке која представља највећи ризик.</p> <p>Не смијете резати месо, осим ако то није неизбјежно. Увијек покушавајте узети цијеле дијелове (цјелине) / пакете / картоне.</p> <p>Узорковање трупова и комада меса: Један узорак се сматра репрезентативним и представља цјелокупну количину меса ако има исту царинску декларацију.</p> <p>Говеђе месо: Узорковање из два картона са два различита дијела пошиљке која представљају највећи ризик.</p> <p>Остали производи: картон /паковање, од којих сваки садржи до 4 kg Једна цијела картонска амбалажна јединица која садржи најмање шест комада.</p> <p>Остали производи: картонска амбалажна јединица која садржи комаде тежине веће од 4 kg- два цијела комада.</p> <p>Ако тежина појединачног узорка премашује 25 kg, подузмите мјере предострожности како бисте осигурали сигурност, на примјер присуство двије особе при узорковању.</p> <p>Уколико је оригинално паковање оштећено, након узорковања се мора додатно осигурати тако што ће се узорак ставити у пластичну врећицу или се заштити фолијом.</p> <p>Потребна количина узока за физичко-хемијска испитивања је 1 kg. Ако из неког разлога није могуће добити групни узорак од 1 kg, маса групног узорка може бити мања од 1 kg.</p> <p>Неопходна минимална количина је 500 g.</p>
Месни екстракти, месне салате, месни наресци	Оригинално паковање или мин 200 g



УПУТСТВО ЗА УЗИМАЊЕ УЗОРАКА МЕСА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА ЗА
ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА ИСПИТИВАЊА

Страна 3 од 3

Месо конфекционисано паковање	о.п. до 500 g или половина о.п. преко 500 g
Мљевено месо и производи	о.п. до 250 g, ако је незапаковано минимално 200 g
Месо живине у труповима	Цијели труп са органима или о.п.
Месо живине конфекционисано	1 комад од сваке расјечене регије (груди, леђа, батак и сл.)
Месо ситне дивљачи	1 труп са кожом или перјем
Производи од меса, херметички затворени (конзерве и полуконзерве)	2-3 комада или мин 250 g
Производи од меса у природним или вјештачким омотачима (кобасице, роладе и сл.): - у паровима ужег дијаметра - кобасице тежине до 1000 g - ширег дијаметра преко 1000 g	2 пара или минимално 250-300 g 1 комад 1 kg
Производи од меса у комадима, димљени, сушени или термички третирани: - тежине до 100 g - тежине до 3000 g - тежине преко 3000 g	-3 комада по 100 g (мин 300 g) -пола производа -1 комад тежине 500 g (са припадајућим везивним и масним ткивом)

о.п. - оригинално паковање