



Jó tanácsok házi disznóvágáshoz

A disznóvágás élelmiszerbiztonsági veszélyei

A disznóvágás nem csak örömeket, hanem veszélyeket is hozhat. A baktérium okozta élelmiszermérgeződések egyik legsúlyosabb formája a botulizmus, amely esetek nagy részét a házi disznóvágás során készített, nyers vagy rosszul hőkezelt hurka, kolbász és disznósajt okozza.

A megbetegedés bénulásokkal, súlyos esetekben halálozással végződik. Az étel okozta botulizmus súlyos lefolyású betegség, így amennyiben a tünetek bár-

melyikét észleli magán, azonnal forduljon orvoshoz. Botulotoxint tartalmazó élelmiszer fogyasztása miatt hazánkban évente 2-8 ételmérgezés fordul elő, melynek kimenetele gyakran végzetes. A házi disznóvágásból származó termékek fogyasztása más, ételmérgezés jellegű, hányással, hasmenéssel járó megbetegedéseket is okozhat (például szalmonella fertőzés, sztafilokokkusz ételmérgezés).

Egyéb veszélyek

A disznóvágás során gondolni kell az esetleges sérüléseket (vágott sebek, forrzás, elesés stb.) lehetőségére is, melyek meg-

előzésére az ésszerű intézkedéseket meg kell tenni, és célszerű elsősegélynyújtó felszerelést is biztosítani. Ez azonban már nem élelmiszerbiztonsági kérdés.

Élelmiszerbiztonsági tanácsok

Az alábbiakban felsorolt alapvető higiéniai szabályok betartása esetén nyugodt lehet, hogy a házi finomságok fogyasztása csak kellemes emlékeket szerez.

Egészséges állat, egészséges személyek

- A vágásra szánt állatnak egészségesnek kell lennie.
- Fontos, hogy csak koplaltatott sertés kerüljön levágásra.
- A feldolgozást végzők és abban segítők egyaránt egészséges személyek legyenek, hiszen a beteg ember fertőzés forrása lehet.
- Disznóvágáson ne vegyen részt az, aki hasmenésben szenved vagy kezén valamilyen bőrbetegség található.

Tiszta eszközök, tiszta környezet

- A vágás előtti napon elő kell készülni a munkához.
- Az asztalokat, amelyeken a hús feldolgozása történik, és a használni kívánt edényeket, eszközöket alaposan el kell mosogatni.
- A mosogatáshoz, húsfeldolgozáshoz csak tiszta, ivóvíz minőségű vizet szabad használni.
- A gyomrot, beleket, hólyagot kivételük előtt le kell kötni, hogy tartalmuk ne szennyezze az állat belső felületét. A gyomrot töltés előtt alaposan meg kell tisztítani.
- A vágás, majd a hús feldolgozásakor egyaránt ki kell zárni a talajjal, béltartalommal való szennyeződés veszélyét.

Ha a hús földdel vagy béltartalommal szennyeződött, nem elég letörölni, hanem javasolt vékony rétegben levágni a szennyezett felületet.

- A bőr kaparásához használt késsel ne végezzünk bontást.
- A töltelékes áruba kerülő húsrészeket csak teljesen tiszta, esetleg előzőleg forró vízbe mártott késsel szeleteljük. A forró víz fertőtleníti, minden baktériumot elpusztít, de a balesetveszélyre figyelni kell.
- A húsfeldolgozás egyes tevékenységei között a feldolgozást végzőnek szappannal, meleg vízben alaposan kezet kell mosnia.

Hozzáértő húsfeldolgozás

- A hús szobahőmérsékleten hamar romlásnak indul, ezért minél hamarabb fel kell dolgozni. Erre az enyhébb időjárás miatt fokozottan oda kell figyelni.
- A sonkákat nem javasolt felszúrni, mert a baktérium spórák a hús mélyébe kerülhetnek. Kerülni kell a vastag, nagy tömegű töltelékáru készítését (nem ajánlott pl. 2 kg-nál nagyobb disznósajtot készíteni), mert belsejük nem forrósodik át kellően.
- A hurkaféléket lassan kell abálni, hogy belsejük is alapos hőkezelést kapjon.
- A húsokat hideg helyen kell pácolni a botulotoxin képződés megakadályozására. A hús pácolásához hozzáadott nátrium-nitrit továbbá a füstölés hatására a hústermékekben a botulotoxin képződés lehetősége csökken.
- Lassú, hideg füstölést kell alkalmazni. Az elkészített kolbászt, disznósajtot, egyéb füstölt terméket hűvös helyen kell tárolni.

Ne feledje a disznóvágás fő kellekeit: tisztaság, egészség, hozzáértés!