Strona znajduje się w archiwum.


# Inspekcja Weterynaryjna informuje

Inspekcja Weterynaryjna informuje, że na fermie drobiu na terenie powiatu starachowickiego stwierdzono zakażenie ściółki. Na fermie znajdowało się 15 tys. sztuk drobiu (brojlerów kurzych), które zostały nielegalnie przekazane do uboju.

**Inspekcja Weterynaryjna informuje, że na fermie drobiu na terenie powiatu starachowickiego stwierdzono zakażenie ściółki. Na fermie znajdowało się 15 tys. sztuk drobiu (brojlerów kurzych), które zostały nielegalnie przekazane do uboju.**

W związku z powyższym powołano Zespół kryzysowy przy Wojewodzie Świętokrzyskim z udziałem Policji, Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej. W pierwszej kolejności zadaniem zespołu było ustalenie kanałów dystrybucji drobiu z zakażonej fermy, w celu określenia zasięgu i miejsc sprzedaży detalicznej potencjalnie zakażonego mięsa drobiowego. W toku postępowania ustalono, że drób nielegalnie poddano ubojowi w dwóch rzeźniach na terenie woj. świętokrzyskiego i jednej w woj. małopolskim. Postępowanie przeciwko właścicielom fermy prowadzi Prokuratura.

Inspekcja Weterynaryjna podjęła postępowanie wobec rzeźni, które nielegalnie przyjęły drób do uboju. Z uwagi na prawdopodobne wprowadzenie mięsa do obrotu w dniach 28 marca - 1 kwietnia i 3-dniowy okres przydatności do spożycia mięsa drobiowego, najprawdopodobniej nie ma go już w obrocie. Możliwe jest przechowywanie zamrożonego mięsa w gospodarstwach domowych.

W związku z powyższym zwraca się uwagę na konieczność zachowania reżimu sanitarnego podczas przygotowywania potraw z mięsa drobiowego, tj.

• poddawanie go przed spożyciem obróbce termicznej (gotowanie, pieczenia, smażenie)
• dokładne mycie rąk po kontakcie z mięsem surowym
• dokładne mycie sprzętu kontaktującego się z surowym mięsem drobiowym (noże, deski krajalnicze).