

**ZAŚWIADCZENIE
O PRZEPROWADZONYM BADANIU MIĘSA**

1. Imię i nazwisko posiadacza mięsa:.....
2. Miejsce zamieszkania oraz adres posiadacza mięsa:.....
3. Miejsce i termin uboju/odstrzału*.....
4. Data przeprowadzenia badania:.....
5. Gatunek zwierzęcia, od którego pozyskano mięso oraz jego nr identyfikacyjny*.....
6. Wynik badania (w przypadku uznania mięsa za niezdatne do spożycia – nr decyzji):.....
7. Sposób uzdatniania mięsa w przypadku badania na włośnie metodą trychinoskopową mięsa świń, nutrii i dzików*:
 - 1) przed spożyciem powinno zostać poddane obróbce cieplnej zapewniającej podgrzanie mięsa do temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 71 °C;
 - 2) nie powinno być wykorzystywane do przygotowania potraw na grillu lub w kuchence mikrofalowej.

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć urzędowego lekarza weterynarii

* - niepotrzebne skreślić

Potwierdzenie odbioru zaświadczenia:

Data oraz podpis właściciela mięsa.....

**ZAŚWIADCZENIE
O PRZEPROWADZONYM BADANIU MIĘSA**

1. Imię i nazwisko posiadacza mięsa:.....
2. Miejsce zamieszkania oraz adres posiadacza mięsa:.....
3. Miejsce i termin uboju/odstrzału*.....
4. Data przeprowadzenia badania:.....
5. Gatunek zwierzęcia, od którego pozyskano mięso oraz jego nr identyfikacyjny*.....
6. Wynik badania (w przypadku uznania mięsa za niezdatne do spożycia – nr decyzji):.....
7. Sposób uzdatniania mięsa w przypadku badania na włośnie metodą trychinoskopową mięsa świń, nutrii i dzików*:
 - 1) przed spożyciem powinno zostać poddane obróbce cieplnej zapewniającej podgrzanie mięsa do temperatury wewnętrznej wynoszącej co najmniej 71 °C;
 - 2) nie powinno być wykorzystywane do przygotowania potraw na grillu lub w kuchence mikrofalowej.

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis i pieczęć urzędowego lekarza weterynarii

* - niepotrzebne skreślić

Potwierdzenie odbioru zaświadczenia:

Data oraz podpis właściciela mięsa.....