

PRAVILNIK

O NAČINU VRŠENJA VETERINARSKO-SANITARNOG PREGLEDA I KONTROLE ŽIVOTINJA PRE KLANJA I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

("Sl. list SFRJ", br. 68/89, "Sl. list SCG", br. 10/2003 i "Sl. glasnik RS", br. 44/2007 - dr. pravilnik, 91/2009 - dr. pravilnik, 14/2010 - dr. pravilnik i 68/2010 - dr. pravilnik)

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se način vršenja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja pre klanja i proizvoda životinjskog porekla, i to:

1) kopitara, papkara, pernate živine i kunića pre klanja; mesa kopitara, papkara, pernate živine, kunića i divljači; riba, mleka i jaja; meda, rakova, školjki, puževa i žaba i proizvoda od mesa, riba, mleka, jaja, rakova, školjki, puževa i žaba, koji su namenjeni za javnu potrošnju;

2) objekata i opreme za klanje životinja, objekata i opreme za obradu i preradu mesa, riba, rakova, školjki, puževa, žaba, mleka i jaja i objekata i opreme za njihovo uskladištenje.

Član 2

Veterinarsko-sanitarni pregled i kontrolu životinja i proizvoda životinjskog porekla iz člana 1. ovog pravilnika vrši nadležni organ u republici, odnosno autonomnoj pokrajini u smislu člana 8. Zakona o zaštiti životinja od zaraznih bolesti koje ugrožavaju celu zemlju (u daljem tekstu: nadležni organ).

II PREGLED KOPITARA I PAPPARA

Prijava klanja

Član 3

Držalac životinje, najdocnije 12 časova pre klanja, prijavljuje nadležnom organu klanja kopitara (konja, mazgi, mula i magaraca) i papkara (goveda, bivola, junadi, teladi, bivolčadi, ovaca, jagnjadi, koza, jaradi, svinja i prasadi).

Izuzetno od stava 1. ovog člana, ne mora se prijaviti klanje svinja, ovaca i koza ako su te životinje zdrave, a njihovo meso namenjeno za potrošnju u sopstvenom domaćinstvu i ako se klanje ne vrši u klanici.

Uz prijavu klanja, iz stava 1. ovog člana, podnosi se i uverenje o zdravstvenom stanju životinja koje se otpremaju na klanicu radi klanja.

Član 4

Po prispeću životinja u krug klanice nadležnom organu predaju se uverenja o zdravstvenom stanju životinja. Ako su ispunjeni propisani veterinarsko-sanitarni uslovi, životinje se istovaraju u prostorije za privremeni smeštaj životinja za klanje (u daljem tekstu: depo), a na poleđini primljenih uverenja

upisuju se redni broj i datum prispeća iz evidencije o pregledu životinja za klanje po prispeću u depo klanice.

Po prispeću u krug klanice životinje se ne smeju izvoditi iz tog kruga, bez odobrenja nadležnog organa.

Uverenje o zdravstvenom stanju životinja proglašava se nevažećim utiskivanjem pečata sa tekstem "Poništeno". Slova pečata moraju biti visine 3 cm.

Sva poništena uverenja o zdravstvenom stanju životinja iste vrste moraju se povezati a na poleđini poslednjeg uverenja moraju se upisati datum klanja i broj pod kojim su zaklane životinje unesene u evidenciju.

Pregled pre klanja

Član 5

Životinje se pregledaju prilikom istovara u depo klanice, za vreme boravka u depou i neposredno pre otpremanja na klanje.

Pregledom iz stava 1. ovog člana utvrđuju se identitet i zdravstveno stanje životinje, kao i eventualne posledice transporta.

Po prijemu, životinje se smeštaju u obeležene staje ili obore depoa.

Posle pregleda životinja, neposredno pre početka klanja, nadležni organ sastavlja izveštaj o redosledu slanja životinja na klanje.

Član 6

Pregledom se mora utvrditi:

- a) da li je životinja obolela ili sumnjiva na zarazno oboljenje koje se prenosi na ljude i životinje;
- b) da li životinja ispoljava druge simptome bolesti ili poremećaj opšteg stanja koji može meso učiniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- v) da li je životinja primala supstancije sa farmakološkim delovanjem ili neke druge supstancije koje mogu učiniti meso higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- g) da li je životinja umorna, uznemirena ili povređena.

Član 7***

Potrebu i trajanje odmora, kao i postupak sa životinjama prispelim u depo klanice određuje nadležni organ.

Član 8

Pre klanja kopitari se moraju ispitati na sakagiju metodom oftalmomaleinizacije, osim u slučaju prinudnog klanja.

Označavanje životinja

Član 9

Životinje koje se dopremaju na klanje moraju biti označene, i to:

- 1) kopitari - žigom na vratu, butu, kopitu ili dlakorezom;
- 2) goveda - ušnim markicama sa brojevima;
- 3) svinje - tetovir-brojevima na ušnoj školjki, vratu ili butu ili ušnim markicama;
- 4) ovce - ušnim markicama sa brojem ili bojom, prema vlasniku i mestu obeležavanja na trupu.

Član 10

Životinje za koje se sumnja da boluju od zaraznih bolesti ili drugih oboljenja, koje pokazuju nejasne znakove bolesti i imaju povišenu temperaturu (svinje preko 41°C, a goveda i ovce preko 40,4°C), koje nisu u stanju da se podižu i kreću, životinje sa potkožnim edemima, apscesima ili drugim promenama, nerastovi i kriptorhidi moraju se odvojiti u posebnu prostoriju za sumnjive životinje u kojoj će se detaljno pregledati i posmatrati do donošenja odluke o klanju.

Životinje iz stava 1. ovog člana pored oznaka iz člana 8. stav 1. ovog pravilnika, moraju se označiti slovom "S". Ova oznaka kod svinja i ovaca nanosi se neizbrisivom plavom bojom, tetoviranjem ili ušnom markicom plave boje sa brojem, a kod goveda - ušnom markicom plave boje sa brojem.

Član 11

Oduzimanje i ubijanje životinja vrši se ako se pregledom životinja pre klanja utvrdi:

- 1) da pokazuje simptome antraksa, šuštavca i drugih gasnih edema, besnila, sakagije, durine, goveđe kuge, plućne zaraze goveda, listerioze, afričke kuge svinja, kuge svinja, kuge konja, slinavke i šapa, vezikularnog oboljenja svinja, zarazne uzetosti svinja, septikemičnog oblika crvenog vetra, boginja ovaca, melitokokoze i akutne salmoneloze;
- 2) da pokazuju simptome bolesti zbog kojih se posle postmortalnog pregleda moraju oduzeti trupovi i organi;
- 3) da sumnjive životinje, posle 24 sata, ponovo imaju povišenu temperaturu (svinja preko 41,0 °C, a goveda i ovaca preko 40,4 °C);
- 4) da su u agoniji ili kontuzovane u većem stepenu;
- 5) da boluju od epitelioma oka ili pokazuju simptome oboljenja orbitalne regije ako su im oči razorene ili zamućene neoplazmatičnim tkivom, ako imaju intenzivnu infekciju, gnojenje i nekrozu praćenu neprijatnim mirisom, kao i kahektične životinje.

Životinje iz stava 1. ovog člana ubijaju se bez mučenja u prostoriji za sumnjive životinje ili na izdvojenom prostoru pogodnom za pranje i dezinfekciju.

Leševi životinja uginulih u transportu i depou i ubijenih u depou oduzimaju se i označavaju ušnim markicama crvene boje sa oznakom "K" i brojem, prelivaju i ubrizgavaju 3% rastvorom karbolne kiseline, uz dodatak metilenskog plavog ili kreolina sa metilenskim plavim (dekarakterizacija).

Leševi se stavljaju u posebne nepropustljive i crvenom bojom obeležene kontejnere sa poklopcima i transportuju u kafileriju, odnosno na mesto za neškodljivo uklanjanje.

O patološko-anatomskom nalazu i uzroku uginuća izveštava se nadležni organ u klanici.

O trupovima uginulih ili ubijenih životinja koji se oduzimaju (konfiskati) vodi se evidencija propisana u članu 202. ovog pravilnika.

Zabrana klanja

Član 12

Neće se dozvoliti klanje:

- 1) životinje za koju nije podneseno uverenje o zdravstvenom stanju po prispeću u depo;
- 2) životinje za koju nije dostavljen izveštaj o pregledu pre klanja;
- 3) životinje koja je označena prema odredbama člana 8. ovog pravilnika;
- 4) životinje koje pokazuju bilo koje simptome iz člana 10. stav 1. ovog pravilnika;
- 5) životinja koja je u poslednjoj trećini graviditeta ili ako nije prošlo osam dana od dana porođaja životinje;
- 6) životinje cepljene živim virusom besnila, a nije prošlo 14 dana od dana cepljenja;
- 7) životinje koja je umorna, uznemirena ili povređena;
- 8) životinje koja je prljava;
- 9) životinje koja je lečena ili je primala supstancije sa farmakološkim dejstvom u profilaktičke ili nutritivne svrhe, a nije prošlo potrebno vreme za izlučivanje iz organizma životinje, prema uputstvu proizvođača o njihovoj upotrebi (karenca);
- 10) životinje koja je lečena hormonalnim sredstvima, a nije prošlo vreme propisane karence;
- 11) životinje koja potiče sa područja na kome se ne prati prisustvo bioloških ostataka i radionuklida.

Klanje

Član 13***

Životinje se moraju istovariti i smestiti u staje i obore i odvoditi na omamljivanje i klanje bez uzbuđivanja, nanošenja bola i povreda.

Za prenošenje povređene životinje do mesta omamljivanja i klanja mora da se obezbedi oprema prema veličini životinje.

Član 14

Pre klanja životinje se moraju omamiti na human i stručan način, i to konji i goveda uređajima sa penetrirajućim klinom ili električnom strujom, a svinje i ovce električnom strujom ili ugljen-dioksidom.

Životinje se ne omamljuju u slučaju ritualnog klanja.

Član 15

Ako nadležni organ utvrdi neodgovarajuću konstrukciju opreme, nehuman postupak sa životinjom ili nepravilno omamljivanje, zabranjuje klanje do otklanjanja nedostatka.

Član 16

Omamljene životinje treba odmah iskrvariti. Tek posle potpunog iskrvarenja može se pristupiti daljoj obradi zaklanih životinja.

Član 17

Krv zaklanih životinja može se koristiti za javnu potrošnju ako potiče od životinja čije je meso ocenjeno kao higijenski ispravno za javnu potrošnju i ako je krv prikupljena na higijenski način.

Sudovi za prikupljanje krvi moraju biti obeleženi tako da se u slučaju potrebe može utvrditi od koje životinje krv potiče.

Pre svakog prikupljanja krvi sud treba prethodno oprati hladnom vodom, a zatim vodom čija je temperatura iznad 83°C.

Član 18

Ako se donese odluka o klanju životinja iz člana 9. ovog pravilnika, one se moraju klati u posebnoj prostoriji opremljenoj za klanje. Ako takva prostorija ne postoji, klanje se sme obaviti i u prostoriji za klanje zdravih životinja, ali posle klanja zdravih životinja. U tom slučaju, odmah po završenom klanju obavezna je dezinfekcija prostorije i opreme.

Prinudno klanje

Član 19

Pod prinudnim klanjem životinja podrazumeva se klanje bez prethodnog pregleda pre klanja i ono se može obaviti samo u sledećim slučajevima, i to:

- 1) ako je životinja teško povređena ili zbog povrede jako krvari;
- 2) ako se životinja nadula usled ishrane ili ako zdravoj životinji preti opasnost od ugušenja zbog zastoja stranog tela u jednjaku ili u dušniku;
- 3) ako je životinja povređena električnom strujom ili udarom groma.

Član 20

Pregled mesa i organa prinudno zaklanih životinja vrši nadležni organ koji utvrđuje da li je životinja zaklana još za života ili u agoniji i da li su na vreme izvađeni trbušni i grudni organi.

Član 21

Trup životinje prinudno zaklane van klanice može se dopremiti u klanicu radi obrade i prerade, sa uputom nadležnog organa u kome se moraju naznačiti: vrsta, rasa, starost, pol i osobeni znaci životinje, firma, odnosno naziv i adresa držaoca životinje, datum klanja životinje i nalaz, kao i lekovi ako je životinja lečena pre klanja.

Član 22

Meso i organi prinudno zaklanih životinja ne smeju se koristiti za javnu potrošnju, niti se smeju odstraniti ili uništiti pre pregleda.

Ako se na osnovu pregleda mesa i organa prinudno zaklanih životinja ne može doneti odluka o njihovoj upotrebljivosti za javnu potrošnju, izvršiće se mikrobiološki pregled, odnosno drugi potrebni laboratorijski pregledi. Te preglede treba izvršiti i kad držalac životinje odustane od upotrebe mesa za javnu potrošnju ako postoji sumnja na neku zaraznu bolest.

Klanje bolesnih životinja

Član 23

Pod klanjem bolesnih životinja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se klanje životinja obolelih od bolesti kod kojih nije zabranjeno klanje. Bolesna životinja može se uputiti u klanicu radi klanja, sa uputom nadležnog organa u kome se moraju naznačiti: vrsta, rasa, starost, pol i osobeni znaci životinje, stavljene oznake (tetovir, ušna markica), firma, odnosno naziv i adresa držaoca životinje, datum pregleda i dijagnoza, kao i lekovi ako je životinja lečena.

Član 24

Klanje životinja iz člana 23. ovog pravilnika vrši se u posebnom objektu opremljenom za klanje obolelih životinja (sanitarna klanica) ili u objektu za redovno klanje životinja, ali posle klanja zdravih životinja, u kom slučaju je obavezna pojačana dezinfekcija posle klanja.

Član 25

Meso i organi zaklanih bolesnih životinja ne smeju se koristiti za javnu potrošnju, niti se smeju odstraniti ili uništiti pre pregleda.

Ako se na osnovu pregleda mesa i organa zaklanih bolesnih životinja ne može doneti odluka o njihovoj higijenskoj ispravnosti za javnu potrošnju, izvršiće se mikrobiološki pregled, odnosno drugi potrebni laboratorijski pregledi. Ove preglede treba izvršiti i kad se posumnja na neku zaraznu bolest.

Pripremanje trupova zaklanih životinja za pregled

Član 26

Zaklane životinje moraju se posle klanja pripremiti za pregled, odnosno obraditi na sledeći način:

- 1) zaklanim životinjama, osim svinja koje se šure, treba odmah posle iskrvarenja skinuti kožu;
- 2) kod pojedinih vrsta životinja (ovce, jagnjad, koze i sl.), radi lakšeg skidanja kože, dozvoljava se uduvavanje vazduha pod kožu samo kompresorima snabdevenim filtrom za prečišćavanje vazduha, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnog ili tarzalnog zgloba;
- 3) trbušni i grudni organi se moraju izvaditi najkasnije 45 minuta posle omamljivanja ili, u slučaju ritualnog klanja, 30 minuta posle klanja.

Član 27

Pre skidanja kože sa trupom goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara mora se odvojiti koža sa glave i podvezati jednjak. Rogovi se odstranjuju pre skidanja kože sa glave. Odvajanje glave od trupa u atlantookcipitalnom zgobu vrši se posle odvajanja kože sa glave ili skidanja kože sa trupa. Odvojene glave peru se tako što se prvo ispiraju nosne šupljine i usna šupljina, a zatim se peru

spoljne površine glave. Pre pregleda glave odstranjuju se svi zaprljani delovi i ostaci kože. Jezik se oslobađa od svojih prirodnih veza u toku pregleda. Očne jabučice i tonzile odstranjuju se posle pregleda glave.

Pre skidanja kože s trupa odstranjuju se prednje noge u karpalnom i zadnje noge u tarzalnom zglobu. Pri skidanju kože s trupa najpre se oslobađaju najistureniji delovi trupa. Skinutu kožu sa trupova goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara treba obeležiti ili tako ostaviti da se do završetka pregleda može utvrditi sa kog trupa koža potiče.

U toku skidanja kože sa butova rektum treba kružnim rezom osloboditi od prirodnih veza, zaštititi kesom od plastične mase i obavezno podvezati.

Muškim životinjama pre otvaranja trbušne i grudne šupljine odstranjuju se spoljašnji genitalni organi.

Ženskim životinjama, osim teladi i junica, vime se odvaja od trupa zajedno sa kožom, tako da se spreči izlivanje mleka, pri čemu *Lnn. supramammarii* ostaju na trupu.

Posle rasecanja trbušne i grudne šupljine vade se unutrašnji organi, osim bubrega. Pre odvajanja creva od želuca, kod zaklanih goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara treba podvezati dvanaestopalačno crevo na dva mesta u razmaku od 10 cm. Jednjak se pre odvajanja od želuca mora podvezati na dva mesta. Dvanaestopalačno crevo i jednjak odsecaju se između dva podvezana mesta.

Posle odstranjivanja unutrašnjih organa, trup se raseca uzdužno po kičmenom stubu.

Glavu kopitara treba raseći uzdužno, po sredini, a nosnu pregradu izvaditi tako da ostane u vezi sa prednjim delom nosa i da sluzokoža nosne pregrade sa obe strane ostane nedirnut.

Teladima do šest nedelja starosti glava se može odstraniti zajedno sa kožom ako se glava posle toga šuri. Ostali postupci obrade zaklanih teladi istovetni su sa obradom zaklanih goveda, junadi, bivola i kopitara.

Član 28

Ovce, jagnjad, koze i jarad obrađuju se na taj način što se odstranjuju koža sa trupa, prednje noge u karpalnom zglobu i zadnje noge u tarzalnom zglobu. Grudni i trbušni organi moraju se osloboditi za pregled tako što se trbušni organi potpuno odstranjuju iz trupa, dok grudni organi, preko dela dijafragme i medijastinuma, ostaju u vezi sa trupom. Glava oslobođena od kože, ušiju i nečistoće ostaje u vezi sa trupom.

Član 29

Zaklane svinje se šure i opaljuju plamenom ili se sa njih skida koža. Sa površine trupova ošurenih i opaljenih plamenom zaklanih svinja treba u potpunosti odstraniti čekinje i izmenjeni epitel.

Trup se može zasecati, otvarati i rasecati samo posle potpunog čišćenja i završnog pranja trupa. Sa opranih trupova zaklanih svinja najpre se isecaju orožali epitel između papaka prednje i zadnje noge, srednje uvo i očne jabučice sa kopcima. Rektum se kružnim rezom oslobađa od prirodnih veza i obavezno podvezuje. Muškim životinjama odstranjuju se spoljašnji genitalni organi. Posle otvaranja karlične, trbušne i grudne šupljine vade se svi unutrašnji organi zajedno, osim bubrega. Rektum se odstranjuje iznad rasečene karlice. Jezik se vadi posebno. Bremenitim životinjama, pre vađenja ostalih unutrašnjih organa, odstranjuje se materica. Bubrege se oslobađa iz masne i vezivnotkivne čaure pre pregleda i ostavlja u prirodnoj vezi sa trupom. Trupove zaklanih svinja, posle vađenja unutrašnjih organa, treba raseći uzdužno po kičmenom stubu.

Zaklana prasad se šure i oslobađaju od čekinja, izmenjenog epitela i rožine papaka. Postupak obrade trbušnih i grudnih organa zaklane prasadi isti je kao i kod zaklane jagjadi.

Član 30

Ni jedan deo zaklane životinje ne sme se odstraniti ni obraditi dok se ne završi pregled mesa i organa.

Posle pregleda, meso i organi zaklane životinje, koji su ocenjeni upotrebljivim za javnu potrošnju, osim ako se odmah ne upotrebe za preradu, moraju se ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva postigne temperatura do +7°C, a u organima do +3°C.

Ako se meso zaklane životinje smrzava, mora se obezbediti temperatura mesa najmanje - 12°C za smrznuto meso, odnosno najmanje - 18°C za duboko smrznuto meso.

Član 31

U toku klanja životinja i obrade trupova zaklanih životinja treba sprečiti svaku kontaminaciju mesa i organa.

Ako u toku klanja životinje i obrade trupova i organa zaklane životinje dođe do ograničene - lokalne kontaminacije mesa i organa, kontaminirani delovi moraju se odstraniti isecanjem ili obrezivanjem.

Unutrašnji organi ne smeju se prati pre pregleda.

Meso zaklane životinje ne sme se brisati krpom ili sunđerom.

Ako se oprema koja se koristi pri klanju, obradi i pregledu mesa i organa zaklane životinje uprlja sadržajem digestivnog trakta, patološki promenjenim tkivom ili drugom nečistoćom, mora se pre dalje upotrebe oprati hladnom vodom, a zatim vodom čija temperatura iznosi najmanje + 83°C.

Član 32

Ako je pre pregleda odstranjen neki organ zaklane životinje koji je neophodan za ocenu upotrebljivosti mesa te životinje za javnu potrošnju, odluka o upotrebljivosti mesa za javnu potrošnju ne može se doneti bez prethodnog mikrobiološkog ili drugog potrebnog ispitivanja.

Označavanje trupova i organa zaklanih životinja

Član 33*

(Prestao da važi)

Pregled trupova i organa zaklanih životinja

Član 34

Trupovi i organi zaklanih životinja pregledaju se:

- 1) vizuelno (adspekcija);
- 2) opipavanjem (palpacija);
- 3) zarezivanje mesa, organa i limfnih čvorova (incizija);

4) prema potrebi, mikrobiološkim i drugim laboratorijskim ispitivanjima.

Pregledaju se:

1) krv;

2) trup, pri čemu se ocenjuje da li je trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stepen iskrvarenja i da li ima krvnih podliva zbog udaraca, eventualnih deformacija trupa i zglobova, odnosno preloma kostiju. Ocenjuju se i boja i izgled mišićnog i masnog tkiva, porebrice i potrbušine.

Pri pregledu trupova zaklanih svinja utvrđuje se da li na trupu, a naročito u području repa postoje rane od ugriza;

3) glava s pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. parotidei, Lnn. retropharyngei mediales et laterales, Lnn. mandibulares*) i krajnicima (*Tonsillae pharyngicae*), a kod goveda još i tvrdo i meko nepce (*Palatum durum et molle*);

4) jezik, jednjak, dušnik i pluća sa pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. bifurcationes, Lnn. mediastinales*), i kod goveda - (*Lnn. eparteriales*);

5) srce s osrčjem;

6) jetra sa pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. portales*) i žučnom bešikom;

7) slezina;

8) želudac, creva i trbušna maramica sa pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici*);

9) bubrezi sa pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. renales*);

10) dijafragma, porebrica, potrbušina, slanina, salo, loj, vidljive kosti, karlica, zglobovi i ovojnice tetiva;

11) veliki limfni čvorovi crvene kosti (*Lnn. iliaci*) i površinski preponski i limfni čvorovi (*Lnn. inguinales superficiales*);

12) vime sa pripadajućim limfnim čvorovima (*Lnn. supramamarii*);

13) polni organi i mokraćna bešika;

14) mozak, šupljina glave, gušterača i dr.).

Član 35

Limfni čvorovi trupova i organa zaklanih životinja, prilikom pregleda, zarezuju se na sledeći način:

1) kod zaklanih goveda:

a) na glavi: *Lnn. parotidei, Lnn. mandibulares i Lnn. retropharyngei mediales et laterales*;

b) na plućima: *Lnn. mediastinales caudales et craniales, Lnn. bifurcationes dorsales sinistra et dextra i Lnn. eparteriales*;

v) na jetri: *Lnn. portales*;

2) kod zaklanih svinja:

a) na glavi: *Lnn. mandibulares*, odnosno *Lnn. mandibulares accesorii*;

b) na trupu: *Lnn. supramamarii* kod krmača.

Ostali limfni čvorovi na organima i trupovima zaklanih goveda i svinja (*Lnn. cervicales superficiales*, *Lnn. axillares*, *Lnn. poplitei*, *Lnn. ischiadici*, *Lnn. subiliaci*; *Lnn. iliaci mediales et laterales*, *Lnn. sacrales*, *Lnn. lumbales*, *Lnn. renales*, *Lnn. sternaes* i *Lnn. mesenteriales*) zarezuju se samo ako se sumnja na neko oboljenje ili kad to zahteva zemlja uvoznica.

Limfni čvorovi zarezuju se uzdužno, tako da se dobije što veći broj tankih listova, odnosno preseka za pregled.

Srce zaklanih goveda, junadi, teladi i bivola treba prvo osloboditi osrčja, a zatim zarezati uzdužnim rezovima kojima se otvaraju komore i pretkomore. Srčana pregrada (septum) raseca se sa dva do tri reza. Srce svinja mora se osloboditi osrčja i zarezati uzdužnim rezom kroz komore i pretkomore radi pregleda.

Dušnik i njegove glavne ogranke treba zarezati uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila poprečno tako da se prerežu glavni bronhusi. Na isti način pregledaju se pluća svinja šurenih u vertikalnom položaju.

Jetru zaklanih goveda, junadi i bivola treba zarezati na unutrašnjoj strani na dva mesta tako da se jednim rezom uzdužno otvori glavni žučovod, a drugi rez ispod špigelovog reznja treba da bude toliki da se prerežu žučovodi. Žučnu bešiku treba opipati. Ako je potrebno zarezuju se i drugi delovi jetre. Kod teladi, ovaca i jagnjadi, koza i jaradi jednim rezom se zaseca unutrašnja površina jetre radi pregleda žučnih kanala. Kod svinja, jetru treba pregledati adspekcijom i palpacijom, a po potrebi - i zarezivanjem.

Bubrege kod svih vrsta životinja treba odvojiti od masnog omotača, a kod goveda, svinja i ovaca i od vezivnotkivnog omotača i pregledati adspekcijom i palpacijom, a ako je potrebno - i zasecanjem da bi bubrežna karlica bila dostupna za pregled. Kod zaklanih teladi, jagnjadi, jaradi i prasadi bubrezi se vade iz masne i vezivnotkivne čaure samo ako je potrebno.

Ako se kod teladi posumnja na salmonelozu, treba zarezati pupak i zglobove.

Ako se pri pregledu zaklanih ovaca i koza ne posumnja da su one bolesne, limfni čvorovi glave, kao i srce ne zarezuju se.

Član 36

Prilikom pregleda mesa i organa zaklanih goveda, junadi i bivola mora se izvršiti poseban pregled radi utvrđivanja da li postoji bobičavost, i to na sledeći način;

1) sa najmanje dva paralelna reza zarezati svaki spoljni žvakaći mišić (*M. masseter*) i jednim rezom svaki unutrašnji (*M. pterygoideus*) žvakaći mišić, tako da površina reza bude što veća;

2) jednim uzdužnim rezom zarezati donju (ventralnu) površinu jezika;

3) srce pregledati shodno stavu 4. člana 34. ovog pravilnika;

4) jednjak pregledati adspekcijom i palpacijom, a po potrebi i zarezivanjem;

5) pregledati površinu svih mišića, a naročito pažljivo mišićni deo dijafragme koji je prethodno oslobođen trbušne i grudne opne i međurebarne mišiće.

Ako se pri zarezivanju žvakaćih mišića i srca i pregledom i opipavanjem organa nađe samo jedna ili više bobica, potrebno je, zbog utvrđivanja stepena invazije, razrezati u tanke listiće jezik, jednjak, srce i mišićne delove dijafragme i zarezati na nekoliko mesta mišiće buta i plečke.

Zaklanoj teladi do šest nedelja, prilikom pregleda radi utvrđivanja da li postoji bobičavost, zarezuje se samo srce. Ako se pregledom srca nađe jedna ili više bobica, treba izvršiti detaljan pregled kao kod zaklanih goveda, junadi, teladi starije od šest nedelja i bivola.

Zaklanim ovcama i kozama, radi utvrđivanja da li postoji bobičavost, adspekcijom se pregledaju svi vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni deo dijafragme.

Radi utvrđivanja da li postoji bobičavost svinja od masnog tkiva, oslobađa se unutrašnji slabinski mišić (*M. Psaos major*) i adspekcijom se pregledaju svi ostali vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni deo dijafragme.

Član 37

Na glavi zaklanih kopitara, radi utvrđivanja da li postoji sakagija, pregleda se sluzokoža nosne pregrade i nosnih šupljina.

Član 38

Prema vrsti životinja koje se kolju, veterinarsko-sanitarni pregled vrši se:

1) kod goveda i svinja: pregled glave, pregled unutrašnjih organa, pregled polutki i pregled zadržanih organa i polutki;

2) kod ovaca i koza: pregled trupa sa glavom, pregled unutrašnjih organa i pregled zadržanih trupova i organa.

Pregled mesa svinja na trihinelozu

Član 39

Pri pregledu trupova zaklanih svinja čije je meso namenjeno javnoj potrošnji ili preradi mora se izvršiti ispitivanje mesa svinja radi utvrđivanja da li su svinje zaražene trihinelom (*Trichinella spiralis*).

Za pregled mesa svinja na trihinelozu koristi se metoda kompresije ili metoda veštačke digestije zbirnih uzoraka mesa.

Član 40

Kod metode kompresije iz svake polutke svinja za ispitivanje uzima se po jedan komadić mišića dijafragme (veličine lešnika), i to na prelazu mišićnog dela u tetivu, na mestu na kome se dijafragma vezuje za kičmu (koren). Od svakog komadića za ispitivanje treba uzeti po sedam odsečaka (ukupno 14) veličine zrna ovsa.

Ako postoji samo jedan koren dijafragme, od njega treba uzeti 14 odsečaka za pregled na kompresionom staklu.

Ako je pre uzimanja uzoraka za pregled, metodom kompresije, odstranjen koren dijafragme, za pregled se uzimaju dva uzorka iste veličine od grudnog ili rebarnog dela dijafragme i pregleda sa 14 isečaka.

Ako na polutkama potpuno nedostaje dijafragma, uzorci se uzimaju od jezika ili podjezične muskulature, a ako nedostaje jezik - od muskulature za žvakanje ili trbušne muskulature i pregleda se 28 odsečaka veličine zrna ovsu.

Lice koje pomoću trihinoskopa pregleda uzorke mesa može da pregleda do 840 isečaka na kompresionim staklima, a izuzetno do 1050 isečaka mesa u toku radnog vremena.

Trihinoskopski pregled 14 isečaka uzetih od korena dijafragme svinje mora da traje najmanje tri minuta, a 28 isečaka - najmanje šest minuta. Ako se u toku trihinoskopskog pregleda otkriju sumnjiva mesta i ne može se postaviti prava dijagnoza i pomoću velikog uvećanja trihinoskopom, treba izvršiti mikroskopski pregled.

Pregled uzoraka uzetih od drugih mišića trupa mora da traje najmanje šest minuta.

Član 41

Prilikom ispitivanja mesa svinja na prisustvo larvi trihinele veštačkom digestijom zbirnih uzoraka, mogu da se koriste metode veštačke digestije pomoću magnetne mešalice ili stomacher uređaja.

Pri korišćenju metode veštačke digestije zbirnih uzoraka za ispitivanje od jedne polutke svinje treba uzeti komadić mesa (5 g) od korena dijafragme.

Ako je koren dijafragme odstranjen, za ispitivanje se uzima uzorak iste veličine od grudnog ili rebarnog dela dijafragme, jezičke muskulature, žvakaćih ili trbušnih mišića.

Od svakog uzorka (5 g) treba iseći 1 g za ispitivanje metodom veštačke digestije zbirnih uzoraka.

Član 42

U slučaju nalaza trihinele pregledom jednog zbirnog uzorka od 100 svinja, treba ponovo uzeti uzorak od 20 g od svake svinje, i to od jednog korena dijafragme na prelazu mišićnog u tetivasti deo. Ako nema korena dijafragme, treba uzeti istu količinu od rebarnog ili grudnog dela dijafragme ili od mišića za žvakanje ili trbušnih mišića. Svih 100 svinja ponovo se ispituje prema navedenim metodama veštačke digestije zbirnih uzoraka, u grupama od po pet svinja. Uzorci od pet svinja po 20 g predstavljaju zbirni uzorak od 100 g. Ako se otkrije trihinela u jednom uzorku od pet svinja, iz te grupe treba uzeti po 20 g uzorka mišića od svake svinje (trupa) i ispitati ih do konačne identifikacije trupa životinje.

Član 43

Prilikom pregleda mesa svinja u komadima uzorci se uzimaju od svakog komada mesa, i to po 5 g od skeletne muskulature bez masnog tkiva blizu kosti ili tetiva.

Za metod kompresije priprema se ukupno 28 odsečaka, a za metod veštačke digestije zbirnih uzoraka iseća se po 2 g.

Kod pojedinačnih pregleda proizvoda od mesa (kobasice, sušeno meso i suva slanina), metodama veštačke digestije pomoću magnetne mešalice ili stomacher uređaja uzorci se uzimaju:

1) od svakih 50 kg kobasica po jedan zbirni uzorak od 500 g;

- 2) od svakog komada sušenog mesa po 40 g pored kostiju ili tetiva;
- 3) od svakog komada suve slanine po 40 g mišićnog tkiva.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju

Član 44

Na osnovu pregleda, kao i na osnovu rezultata eventualnog mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih životinja ocenjuju se kao:

- 1) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravni za javnu potrošnju;
- 3) uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 4) higijenski ispravni za preradu.

Meso i organi zaklanih životinja, higijenski ispravni za javnu potrošnju

Član 45

Meso i organi zaklanih životinja higijenski su ispravni za javnu potrošnju u sledećim slučajevima:

- 1) ako su životinje i trupovi na osnovu rezultata pregleda pre i posle klanja proglašeni zdravim ili ako su životinje pri pregledu pre klanja proglašene zdravim, a na mesu i organima se utvrde lokalizovane patološke promene koje se mogu odstraniti;
- 2) ako su kod afebrilnih životinja opaženi znaci bolesti pre klanja, a posle klanja je utvrđeno da su u pitanju lokalizovane patološke promene na pojedinim organima koje se mogu odstraniti;
- 3) ako sumnjive životinje privedene na klanje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti iz člana 10. stav 1. ovog pravilnika, ali su posle klanja na pojedinim organima utvrđene lokalizovane patološke promene koje se mogu odstraniti, a mikrobiološkim pregledom mesa nisu nađeni mikroorganizmi zbog kojih bi ga trebalo oceniti uslovno higijenski ispravnim ili higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 4) ako je kod goveda utvrđena bruceloza prouzrokovana Brucelom abortus, testise i vime treba odstraniti i oceniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 5) ako je meso organoleptički besprekorno, a mikrobiološkim pregledom uzoraka iz dubine mesa nisu izolovani mikroorganizmi prema odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 6) ako meso i organi sa pripadajućim limfnim čvorovima životinja koje su pre klanja bile povređene ne pokazuju nikakve organoleptičke promene.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski neispravni za javnu potrošnju

Član 46

Meso i organi zaklanih životinja nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju u sledećim slučajevima:

- 1) ako su promene organoleptičkih svojstava mesa specifične za pojedine vrste životinja izražene u jačem intenzitetu, bez obzira na njihov uzrok. Promena mirisa mesa ocenjuje se 24 časa, odnosno 48 časova posle klanja. Promena mirisa i ukusa u nejasnim slučajevima može se oceniti i na osnovu rezultata probe kuvanja i pečenja;
- 2) ako je životinja pre klanja bila bolesna od trovanja krvi ili se sumnjalo na trovanje krvi, a posle klanja, iz bilo kog razloga, nije izvršen mikrobiološki pregled mesa;
- 3) ako su bolesne životinje zaklane bez prethodnog pregleda;
- 4) ako nisu pregledani posle klanja;
- 5) ako je ocenjeno da su uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju, a nije moguće izvršiti njihovo osposobljavanje;
- 6) ako je ocenjeno da su higijenski neispravni za javnu potrošnju zbog tuberkuloznih promena;
- 7) ako su životinje bolovale od zaraznih bolesti iz člana 11. tačka 1) ovog pravilnika;
- 8) ako su prinudno zaklanim životinjama pre pregleda odstranjeni: jetra, slezina, bubrezi ili creva sa želucem ili su ti organi oštećeni tako da se pregledom ne može utvrditi da li su i koliko patološki promenjeni;
- 9) ako su u mišićima, limfnim čvorovima mesa ili u kostima nađene metastaze malignih tumora;
- 10) ako mišićno tkivo sadrži larve trihinele spiralis;
- 11) ako iz zaklane životinje 45 minuta posle omamljivanja nisu odstranjeni želudac i creva, a nije izvršen mikrobiološki pregled ili je životinja uginula pre klanja;
- 12) ako potiču od fetusa i mrtvorođenih životinja;
- 13) ako potiču od životinja koje su potpuno izmršavile iz bilo kog razloga;
- 14) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 15) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 16) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Član 47

Meso, srce i mesnata slanina zaklane životinje nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako je kod zaklanih goveda, junadi, teladi, bivola, ovaca, koza i svinja utvrđena jaka bobičavost. Meso se ocenjuje kao jako bobičavo ako se na mestima koja se obavezno pregledaju zarezivanjem i u ostalim mišićima trupa nađe ukupno više od 10 bobica ili ako je meso bobičavih životinja organoleptički promenjeno, bez obzira na broj nađenih bobica. Meso koje sadrži degenerisane i kalcificirane bobice ocenjuje se isto kao i u slučaju nalaza živih bobica;
- 2) ako je meso zaklane životinje zbog invazije sarkocistama organoleptički promenjeno;
- 3) ako su u mišićnom tkivu nađene metastaze malignih tumora.

Ostali unutrašnji organi i loj goveda, ovaca i koza i ostali unutrašnji organi, salo i čvrsto masno tkivo svinja uslovno su higijenski ispravni za javnu potrošnju ako su utvrđene patološke promene navedene u tač. 1) do 3) ovog člana.

Član 48

Za javnu potrošnju nisu higijenski ispravni delovi mesa i organi zaklanih životinja u sledećim slučajevima:

1) meso i organi ako su paraziti neškodljivi za zdravlje ljudi nađeni u tolikoj meri da se ne mogu potpuno odstraniti. Ako se paraziti mogu odstraniti izrezivanjem, ostalo meso, odnosno delovi organa uslovno su higijenski ispravni za javnu potrošnju;

2) meso i organi ako su nađene difuzne patološke promene koje se ne mogu odstraniti izrezivanjem, bez obzira na njihov uzrok;

3) meso i organi ako su zagađeni sadržajem želuca ili creva, urinom, žuči, gnojem, raznim produktima zapaljenja, mlekom krava bolesnih od zapaljenja vimena ili bilo kakvom nečistoćom;

4) meso i organi ako sadrže otrove koji su uzeti hranom ili su na bilo koji drugi način uneseni u organizam životinje;

5) limfni čvor i organ kome on pripada ako je utvrđen tuberkulozni proces;

6) testisi ili vime bruceloznih goveda;

7) pluća koja su zagađena vodom iz bazena, sadržajem želuca ili krvlju;

8) krv koja je zagađena bilo kakvom nečistoćom ili je dobijena prerezom vrata;

9) polni organi (osim testisa), puzdra (prepućijum), vime krava, oči, čmar (anus), izresci iz ušiju (unutrašnji rskavičavi delovi spoljnog uva), krajnici, pupak, rožina papaka, rogovi, zubi, kontaminirani delovi mesa i unutrašnjih organa, površina ubodne rane pri klanju i ožiljci.

Član 49

Meso i organi zaklanih životinja pri nalazu tuberkuloznih promena ocenjuju se na sledeći način:

1) higijenski je neispravan za javnu potrošnju ceo trup svinja i goveda:

a) ako su utvrđeni progresivni oblici tuberkuloze (pluća, vimena, materice, bubrega, seroza, akutne kazeozne promene sa zapaljivom hiperemijom u organima i limfnim čvorovima, hronične generalizovane tuberkuloze limfnih čvorova mesa, kostiju, zglobova, centralnog nervnog sistema i mišićnog tkiva ili kongenitalna tuberkuloza mladih životinja), kao i tuberkulozne promene u portalnom limfnom čvoru koje pokazuju da je bolest zahvatila ceo organizam;

b) ako se utvrdi da je povišena temperatura životinje prilikom pregleda pre klanja u vezi sa aktivnim tuberkuloznim promenama uočenim prilikom pregleda posle klanja;

v) ako su promene praćene potpunim izmršavljenjem;

g) ako se promene utvrde u nekom mišiću ili kostima, ili zglobu, ili trbušnom organu (isključujući želudačno-crevni trakt), ili nekom limfnom čvoru mišića, kosti, zgloba ili abdominalnog organa (isključujući gastrointestinalni trakt) ili u nekom limfnom čvoru koji prima limfu iz mišića, kostiju, zglobova ili trbušnog organa (isključujući želudačno-crevni trakt);

d) ako su promene rasprostranjene u tkivima grudne ili trbušne šupljine;

đ) ako su promene mnogostruke, akutne i aktivno progresivne;

e) ako karakter ili obim promena ne ukazuje na lokalizovano stanje;

2) higijenski je neispravan za javnu potrošnju organ ili pojedini deo trupa svinje ili goveda ako su na njemu utvrđene promene ili ako su promene utvrđene na pripadajućem limfnom čvoru;

3) uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju su delovi trupa i trup goveda:

a) ako se na trupu pokažu promene koje nisu tako jako izražene ili tako brojne kao što su promene opisane u tački 1) ovog stava. Nezahvaćeni deo trupa uslovno je higijenski ispravan za javnu potrošnju ako su priroda i obim promena lokalizovani i ako su promene kalcifikovane ili inkapsulirane i pod uslovom da se zahvaćeni organ ili drugi zahvaćeni deo trupa proglasi higijenski neispravnim za javnu potrošnju;

b) ako je životinja reagovala na tuberkulin-test, a pregledom trupa zaklane životinje nisu utvrđene promene;

4) higijenski ispravni za javnu potrošnju bez ograničenja su delovi trupa i trup zaklane svinje ako su promene lokalizovane samo na jednom primarnom mestu (primarna mesta su mandibularni, cervikalni, medijastinalni i mezenterijalni limfni čvorovi). Organ ili deo trupa zaklane svinje na kome su utvrđene promene ocenice se kao higijenski neispravan za javnu potrošnju.

Trup zaklane svinje sa lokalizovanom tuberkuloznom promenom na dva primarna mesta uslovno je higijenski ispravan za javnu potrošnju.

Član 50

Meso i organi pri nalazu leukoznih promena ocenjuju se na sledeći način:

1) higijenski je neispravan za javnu potrošnju ceo trup svinja i goveda ako su pregledom utvrđene promene na mesu i telesnim limfnim čvorovima ili samo na limfnim čvorovima trupa, bez obzira na to da li su utvrđene promene na organima ili na limfnim čvorovima organa;

2) meso je higijenski ispravno za preradu u proizvode koji se obrađuju toplotom:

a) ako su pri pregledu organa i mesa zaklane životinje utvrđene promene samo na organima ili limfnim čvorovima organa, a nisu nađene promene na mesu i limfnim čvorovima trupa. Organi na kojima su utvrđene promene ocenjuju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju;

b) ako meso potiče od životinje koja je serološkim ispitivanjem bila proglašena sumnjivom ili je bila pozitivna, a na organima i njihovim limfnim čvorovima i mesu i u limfnim čvorovima trupa nisu utvrđene promene;

3) higijenski ispravni za javnu potrošnju bez ograničenja su meso i organi zaklanih svinja i goveda ako potiču od životinje iz sumnjivog zapata koja prilikom pregleda nije pokazivala simptome bolesti, serološkim ispitivanjem bila negativna, a na organima i njihovim limfnim čvorovima i mesu i limfnim čvorovima trupa nisu utvrđene nikakve promene.

Kod životinja kod kojih su prilikom pregleda posle klanja utvrđene tumorozne promene treba izvršiti patohistološka ispitivanja organa, limfnih čvorova i mesa radi donošenja ocene njihove higijenske ispravnosti.

Meso i organi zaklanih životinja uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju

Član 51

Meso i organi su uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako potiču od životinja koje su bolesne od bruceloze prouzrokovane *Brucelom suis*, hemoragične septikemije, crvenog vetra svinja (osim septikemičnog oblika), Aujeczkijeve bolesti, gripa prasadi, Q groznice, leptospiroze, toksoplazmoze i infektivne anemije konja;
- 2) ako se pretpostavlja da je meso zagađeno uzročnicima antraksa, sakagije i salmoneloze;
- 3) ako je kod zaklanih goveda, junadi, teladi, bivola, ovaca, koza i svinja utvrđena slaba bobičavost (kod goveda *Cysticercus bovis s. inermis*, kod ovaca i koza *Cysticercus bovis*, a kod svinja *Cysticercus cellulosae*), odnosno kad se na mestima koja se obavezno pregledaju zarezivanjem i u ostalim mišićima trupa nađe ukupno manje od 10 bobica i ako su nađene bobice odstranjene.

Osposobljavanje uslovno higijenski ispravnog mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju

Član 52

Uslovno higijenski ispravno meso i organi zaklanih životinja osposobljavaju se za javnu potrošnju;

- 1) kuvanjem ili sterilizacijom unutrašnjih organa, odnosno topljenjem sala, čvrstog masnog tkiva i loja u slučajevima navedenim u članu 47. ovog pravilnika;
- 2) kuvanjem, sterilizacijom, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih svinja;
- 3) smrzavanjem, kuvanjem, sterilizacijom, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih goveda, ovaca i koza;
- 4) kuvanjem ili sterilizacijom mesa i organa, odnosno topljenjem slanine, sala i loja u slučajevima navedenim u članu 51. ovog pravilnika.

Ako uslovno higijenski ispravno meso nije osposobljeno na način propisan u stavu 1. ovog člana, smatraće se higijenski neispravnim za javnu potrošnju i mora se učiniti neškodljivim.

Meso za koje se sumnja da je kontaminirano uzročnicima antraksa mora se prokuvati ili sterilizovati najdocnije u roku od šest časova posle klanja. Ako se meso ne prokuva ili ne sterilizuje u navedenom roku, smatra se higijenski neispravnim za javnu potrošnju i mora se učiniti neškodljivim.

Uslovno higijenski ispravno meso može se posle izvršenog osposobljavanja upotrebiti za javnu potrošnju samo prerađeno u proizvode od usitnjenog mesa koji se obrađuju toplotom.

Član 53

Uslovno higijenski ispravno meso osposobljava se za javnu potrošnju na sledeći način:

- 1) slaninu, salo i loj treba istopiti suvim ili vlažnim postupkom na temperaturi od najmanje 100°C;
- 2) meso pre kuvanja ili sterilizacije treba raseći u komade debljine do 10 cm i kuvati u vodi najmanje dva i po sata ili sterilizovati najmanje dva sata, tako da se u sredini komada mesa postigne temperatura od 80°C i održi najmanje 30 minuta. Smatra se da je meso dovoljno kuvano

ako u najdubljim delovima promeni boju, odnosno kad goveđe meso postane sivo, a svinjsko, ovčije i kozje sivkastobelo i kad sok koji se pri zarezivanju cedi nije više crvenkast;

3) ako se meso slabo bobičavih svinja, goveda, ovaca i koza osposobljava za javnu potrošnju soljenjem ili salamurenjem, treba ga raseći u tanke komade najviše do 2 kg i usoliti ih suvim postupkom ili potopiti u 25-procentni rastvor kuhinjske soli ili u smešu za salamurenje. Usoljeno meso ili meso potopljeno u salamuru mora se držati najmanje 21 dan. Ako se rastvor kuhinjske soli ili salamure ubrizgava u meso, dovoljno je da meso stoji 14 dana;

4) ako se meso slabo bobičavih svinja, goveda, ovaca i koza osposobljava za javnu potrošnju smrzavanjem, trup, glava i organi se moraju držati u prostoriji za smrzavanje dok se u dubini mišića ne postigne temperatura od - 10°C koja će se održavati najmanje 10 dana ili temperatura od - 20°C koja će se održavati najmanje tri dana.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski ispravni za preradu

Član 54

Meso i organi zaklanih životinja higijenski su ispravni za preradu:

- 1) ako se njihova organoleptička svojstva razlikuju od specifičnih svojstava mesa životinjske vrste kojoj pripadaju;
- 2) ako potiču od premladih životinja pa pokazuju znake nerazvijenosti, odnosno nezrelosti;
- 3) ako nisu dovoljno iskrvarili;
- 4) ako su sa mesa uklonjene prvobitno utvrđene organoleptičke ili druge promene zbog kojih je meso bilo privremeno zadržano pod kontrolom nadležnog organa.

Ako se utvrdi da su meso i organi promenili boju, miris i ukus, odnosno da se pojavila vodnjikavost, takvo meso i organi privremeno se zadržavaju pod kontrolom nadležnog organa, a odluka se donosi najranije 24 časa posle klanja.

Meso i organi ocenjeni kao higijenski ispravni mogu da se koriste za preradu samo u proizvodima koji se obrađuju toplotom.

Obeležavanje mesa i organa zaklanih životinja

Član 55 - 62*

(Prestali da važe)

Postupak sa mesom i organima zaklanih životinja koji su ocenjeni kao higijenski neispravni za javnu potrošnju

Član 63

Meso i organi zaklane životinje ili njihovi delovi koji su ocenjeni kao higijenski neispravni za javnu potrošnju učiniće se neškodljivim na jedan od sledećih načina:

- 1) kuvanjem ili sterilizacijom dok se ne raspadnu mekani delovi;
- 2) suvom destilacijom;

3) hemijskim postupcima.

Član 64

Ako se konfiskati i leševi ne mogu učiniti neškodljivim ni na jedan od načina iz člana 63. ovog pravilnika, treba ih otpremiti u jamu - grobnicu ili spaliti.

Pre stavljanja u jamu - grobnicu, konfiskate i leševe treba politi petroleumom, karbolnom kiselinom, krečom i sl.

Trihinelozno meso treba učiniti neškodljivim samo na način propisan u članu 63. ovog pravilnika ili spaljivanjem.

Član 65

Konfiskati i leševi otpremaju se do objekta ili mesta za neškodljivo uklanjanje u zatvorenom prevoznom sredstvu koje ne propušta tečnost ili pneumatskim transportom.

Ako u klanici nema uslova za pravilno čuvanje konfiskata i leševa uginulih životinja, na temperaturi do + 4°C, oni se moraju svakog dana po završetku klanja otpremiti do objekta ili mesta za neškodljivo uklanjanje.

Zabranjen je svaki istovar konfiskata i leševa na putu do objekta ili mesta za neškodljivo uklanjanje.

Zabranjeno je prerađivati u krugu klanice leševe uginulih životinja i konfiskata koji nisu iz tog kruga.

Član 66

Nadležni organ može dozvoliti upotrebu nejestivih proizvoda za pripremanje hrane za ribe, krznaše, pse i mačke pod uslovom da ne sadrže uzročnike zaraznih bolesti i ehinokoke.

Nejestive proizvode koji će se upotrebiti za ishranu riba i krznaša treba pre otpremanja preliti metilenskim plavilom i otpremiti u posudama koje se mogu zatvoriti ili otpremiti u zatvorenim prevoznim sredstvima.

III PREGLED PERNATE ŽIVINE

Prijava klanja

Član 67

Držalac pernate živine, najdocnije 12 časova pre klanja, prijavljuje nadležnom organu klanje pernate živine.

Član 68

Pernata živina se ne sme hraniti najmanje osam časova pre utovara.

Pregled pre klanja

Član 69

Pernatu živinu za klanje pregleda nadležni organ u mestu porekla 24 časa pre prispeća u klanicu i o tome izdaje uverenje o zdravstvenom stanju. Pregled mora da se ponovi ako je prošlo više od 24 časa od prvog pregleda do klanja.

Ako je živina pregledana u mestu porekla u poslednja 24 časa i ako je tom prilikom utvrđeno da je zdrava, premortalnim pregledom u klanici utvrđuje se zdravstveno stanje i povrede nastale u toku transporta, pri čemu se naročita pažnja poklanja otežanom disanju, cijanozi kreste, teškoćama pri stajanju ili hodanju i sl.

Član 70

Pregledom pre klanja mora da se utvrdi:

- 1) da li je pernata živina obolela od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude ili životinje i da li postoje simptomi koji ukazuju na mogućnost pojavljivanja ovakvih bolesti;
- 2) da li postoje znaci drugih bolesti ili poremećaj opšteg stanja koji bi mogli učiniti meso higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) da li postoje znaci koji ukazuju na to da su pernatoj životinji davane materije sa farmakološkim dejstvom ili druge materije koje se kao biološki ostaci zadržavaju u mesu ili organima.

Član 71

Pri premortalnom pregledu, sumnja da postoji oboljenje postavlja se ako je utvrđeno da je pernata živina apatična i da ne reaguje na normalne nadražaje, da ima proliv, da je veoma mršava, da pušta nenormalan glas kad se uznemiri, da pokazuje znake poremećaja centralnog nervnog sistema, da ima otečenu glavu i oči, iscedak iz očiju ili nosnih šupljina, otok kreste i zamućenu ili nepravilnu rožnjaču i da kija, zeva ili šepa, odnosno da ima ozlede na pojedinim delovima tela. Sumnjiva živina se kolje posle klanja zdravih životinja, uz pojačanu dezinfekciju prostorija i opreme posle klanja.

Zabrana klanja

Član 72

Neće se dozvoliti klanje pernate živine:

- 1) ako nije podneseno uverenje o zdravstvenom stanju;
- 2) ako se pri pregledu utvrde znaci agonije ili teški poremećaji zdravlja iz bilo kog razloga;
- 3) ako boluje ili se sumnja da boluje od generalizovane difterije, salmoneloze, kuge peradi i njukastl-bolesti, ornitoze, psitakoze, kolere pernate živine, besnila i influence gusaka i ako je utvrđeno trovanje bilo kojim otrovom;
- 4) ako je lečena antibioticima, sulfonamidima ili kokcidiostaticima ili je primala ove supstancije u profilaktičke ili nutritivne svrhe, a nije prošlo potrebno vreme za izlučivanje iz organizma životinje prema uputstvu proizvođača o njihovoj upotrebi;
- 5) ako je hrana kojom je hranjena sadržala jedinjenja arsena;
- 6) ako je pernata živina namenjena klanju bila u kontaktu sa živinom zaraženom jednom od bolesti navedenih u tački 3) ovog člana;

7) ako se zdrava pernata živina namenjena klanju nađe u istoj klanici istovremeno sa živinom koja boluje od bolesti navedenih u tački 3) ovog člana;

8) ako postoji sumnja da se meso i organi pernate živine ne mogu oceniti upotrebljivim za javnu potrošnju.

Klanje i pripremanje zaklane pernate živine za pregled

Član 73

Pernatu živinu pre klanja treba omamiti na human i stručan način, primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Omamljivanje pernate živine ne primenjuje se kod ritualnog klanja.

Pernata živina kolje se prerezom krvnih sudova vrata spoljnim ili unutrašnjim rezom.

Zabranjeno je zaklanu pernatu živinu unositi u bazen za šurenje pre nego što dovoljno iskrvari.

Član 74

Trupovi zaklane pernate živine moraju se očistiti od perja i paperja, moraju biti bez većih krvnih podliva, oštećenja kože i ekstremiteta i ne smeju biti zaprljani sadržajem unurašnjih organa.

Posle šurenja i čupanja perja i paperja trupovi zaklane pernate živine se za pregled pripremaju tako što se unutrašnji organi (želudac, creva, jetra, slezina i srce) izvade iz telesne šupljine i ostave u prirodnoj vezi sa trupom.

Nije dozvoljeno odstranjivati glavu, delove trupa i organe, praviti rezove ili obrađivati trup živine pre nego što se završi veterinarsko-sanitarni pregled.

Pregled zaklane pernate živine

Član 75

Pri pregledu zaklane pernate živine nadležni organ vizuelno pregleda glavu, spoljnu i unutrašnju površinu trupa i unutrašnje organe, a po potrebi, i palpira ili i zaseca. Ako su utvrđene bilo kakve patološke promene, trup i organe zaklane pernate živine treba zadržati i naknadno detaljnije pregledati.

Ako je potrebno, ispitivanje treba proširiti na biološke ostatke, inhibitore, biostimulatore, mikrobiološka ispitivanja i dr.

Veterinarsko-sanitarni pregled zaklane pernate živine sadrži:

- 1) pregled glave;
- 2) pregled unutrašnjih organa;
- 3) pregled trupova;
- 4) pregled zadržanih trupova.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklane pernate živine za javnu potrošnju

Član 76

Na osnovu pregleda, kao i na osnovu rezultata eventualnog mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklane pernate živine ocenjuju se kao:

- 1) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravni za javnu potrošnju,
- 3) higijenski ispravni za preradu.

Član 77

Meso i organi zaklane pernate živine su higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su dobro iskrvarili i ako su higijenski i organoleptički ispravni;
- 2) ako na njima nisu nađene patološke promene.

Ako su na zaklanoj pernatost živini nađene patološke promene koje su lokalizovane samo na organe ili na pojedine organe, meso je higijenski ispravno za javnu potrošnju, a organi na kojima su nađene navedene promene nisu higijenski ispravni.

Član 78

Meso i organi zaklane pernate živine nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dozvoljeno klanje prema odredbi člana 72. ovog pravilnika;
- 2) ako se utvrdi: tuberkuloza, difterija, aspergiloza, stafilokokoza, spirohetoza, boginje u generalizovanom obliku, leukoza, sarkomatoza, limfomatoza, kuga peradi i njukastl-bolest, salmoneloza, ornitoza i psitakoza, nekrobaciloza, infektivni sinusitis u septikemičnom obliku, influenza gusaka, avitaminoza, listerioza, kolibaciloza, mikoplazmoza i žutica;
- 3) ako se utvrdi da je živina veoma mršava, da postoje promene u mirisu i boji, kao i znaci truleži, slabog iskrvarenja i trovanja ili ako se utvrde proliferacije i apscesi;
- 4) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 5) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 6) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Meso i organi smrznute zaklane pernate živine nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju ako su na njima utvrđene pojave truleži, užeglosti ili plesnivosti.

Član 79

Za javnu potrošnju nisu higijenski ispravni: dušnik, voljka, jednjak, creva, kloaka, bursa fabricii, jajovodi sa ovarijumima, grkljan, pluća odvojena od trupa i glave i noge odvojene od trupa pre pregleda.

Član 80

Meso zaklane pernate živine higijenski je ispravno samo za preradu:

- 1) ako su mu specifična organoleptička svojstva promenjena u manjoj meri;
- 2) ako se utvrde lokalno ograničene promene ili oštećenja koja ne utiču na higijensku ispravnost ostalih delova;
- 3) ako se utvrdi zaprljanost trupa;
- 4) ako se utvrde veća oštećenja trupa u toku obrade.

Promenjene, zaprljane i oštećene delove pre korišćenja ostatka trupa treba odstraniti isecanjem.

Meso ocenjeno higijenski ispravnim samo za preradu mora se koristiti za izradu proizvoda koji se obrađuju toplotom.

Član 81

Zaklanoj pernatnoj živini treba posle pregleda izvaditi srce, slezinu i jetru, a mišićni i žlezdani deo želuca odvojiti od creva. Sa jetre treba odstraniti žučnu kesu. Žlezdani deo želuca treba očistiti od sadržaja i skinuti sluzokožu. Iz mišićnog želuca treba odstraniti sadržaj, a sa sluzokože odvojiti rožnati sloj.

Ako se unutrašnji organi posle pregleda, obrade i hlađenja ponovo stavljaju u trbušno-grudnu šupljinu, moraju se prethodno upakovati u plastičnu kesu ili foliju.

Član 82

Posle pregleda trup zaklane pernate živine, jestive delove i unutrašnje organe treba ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva trupa postigne temperatura do + 4°C, a je stivih delova i organa do + 3°C.

Meso pernate živine, jestivi delovi i unutrašnji organi mogu se hladiti: strujanjem vazduha, uređajima sa ugljen-dioksidom ili tečnim azotom i kombinacijom tuševa pijaće vode strujanjem vazduha i u bazenima sa protočnom pijaćom vodom.

Ako se meso zaklane pernate živine smrzava, mora se obezbediti temperatura od najmanje - 12°C za smrznuto meso, odnosno od najmanje - 18°C za dub oko smrznuto meso.

Jednom odmrznuti trupovi zaklane pernate živine ne smeju se ponovo smrzavati, osim ako su namenjeni za preradu.

Član 83

Trupovi zaklane pernate živine rasecaju se i pakuju u prostoriji čija temperatura iznosi do + 10°C. Delovi rasečenih trupova moraju se pakovati neposredno posle rasecanja i čuvati u prostoriji u kojoj se obezbeđuje da temperatura u dubini mišićnog tkiva iznosi do + 4°C. Rasecanje trupova mora se izvršiti najdocije 48 časova posle klanja.

Obeležavanje mesa zaklane pernate živine

Član 84*

(Prestao da važi)

IV PREGLED KUNIĆA

Član 85

Držalac kunića, najdocnije 12 časova pre klanja, prijavljuje nadležnom organu klanje kunića.

Uz prijavu iz stava 1. ovog člana mora se podneti i uverenje o zdravstvenom stanju kunića ako se kunići otpremaju u klanicu radi klanja.

Kunići pre klanja moraju gladovati najmanje tri časa.

Član 86

Kuniće za klanje pregleda nadležni organ u mestu porekla 24 časa pre prispeća u klanicu i o tome izdaje uverenje o zdravstvenom stanju. Pregled mora da se ponovi ako je prošlo više od 24 časa od prvog pregleda do klanja.

Ako su kunići pregledani u mestu porekla u poslednja 24 časa i ako je tom prilikom utvrđeno da su zdravi, premortalnim pregledom u klanici utvrđuju se zdravstveno stanje i povrede nastale u toku transporta.

Član 87

Neće se dozvoliti klanje kunića:

- 1) ako nije podneseno uverenje o zdravstvenom stanju;
- 2) ako su u stadijumu linjanja;
- 3) ako su mršavi ili ozleđeni;
- 4) ako prilikom pregleda pokazuju znake poremećenog zdravlja;
- 5) ako boluju ili postoji sumnja da boluju od tularemije, stafilokokoze i miksomatoze;
- 6) ako potiču iz uzgoja u kome je 15 dana pre klanja utvrđena tularemija.

Član 88

Kuniće pre klanja treba omamiti na human i stručan način primenom električne energije ili ugljen-dioksida.

Kunići se kolju prerezom krvnih sudova vrata.

Član 89

Zaklani kunići se obrađuju na sledeći način:

- 1) zaklanim kunićima treba odmah posle iskrvarenja skinuti kožu zajedno sa ušima, odrezati noge u karpalnom i tarzalnom zglobu, otvoriti trbušnu i grudnu šupljinu i izvaditi creva i želudac;
- 2) jetru, srce i pluća treba ostaviti u prirodnoj vezi s trupom.

Ako se zaklani kunići ostavljaju u koži, odmah posle iskrvarenja treba odstraniti organe trbušne i grudne šupljine.

Član 90

Pri pregledu mesa i organa zaklanih kunića moraju se pregledati glava, spoljna i unutrašnja površina trupa i svi unutrašnji organi.

Član 91

Na osnovu pregleda, kao i na osnovu rezultata eventualnog mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih kunića ocenjuju se kao:

- 1) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravni za javnu potrošnju.

Meso i organi zaklanih kunića su higijenski ispravni za javnu potrošnju ako su organoleptički besprekorni.

Meso i organi zaklanih kunića su higijenski neispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dozvoljeno klanje prema članu 87. ovog pravilnika;
- 2) ako je utvrđeno da su bolovali od tuberkuloze, pseudotuberkuloze, pastereloze, listerioze, salmoneloze i trovanja krvi (sepse);
- 3) ako su organoleptički promenjeni iz bilo kog razloga.

Meso kunića ocenjeno kao higijenski neispravno za javnu potrošnju mora se odmah učiniti neškodljivim.

Član 92

Za javnu potrošnju nisu higijenski ispravni organi zaklanih kunića ako su na njima utvrđene patološke promene.

Meso zaklanih kunića iz stava 1. ovog člana higijenski je ispravno za javnu potrošnju samo ako je organoleptički besprekorno.

Član 93*

(Prestao da važi)

Član 94

Posle pregleda zaklanih kunića, trupove i organe treba ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva trupa dostigne temperatura do + 4°C, a organa do + 3°C.

Član 95

Odredbe čl. 82. i 83. ovog pravilnika koje se odnose na hlađenje i smrzavanje mesa zaklane pernate živine primenjuju se i na hlađenje i smrzavanje mesa zaklanih kunića.

V PREGLED DIVLJAČI

Čl. 96-102****

(Prestali da važe)

Obeležavanje mesa divljači

Član 103-105*

(Prestali da važe)

Hlađenje i smrzavanje mesa divljači

Član 106****

(Prestao da važi)

VI PREGLED JAJA I PROIZVODA OD JAJA

Član 107

Proizvođač jaja, u roku od 12 časova pre stavljanja u promet, prijavljuje nadležnom organu pregled jaja.

Jaja se mogu staviti u promet za javnu potrošnju ako je nadležni organ koji je izvršio pregled na mestu proizvodnje i izda uverenje o njihovoj ispravnosti.

Član 108

Jaja se pregledaju vizuelno radi ocenjivanja čistoće površine i oblika i prosvetljavanjem (lampiranjem), a, po potrebi, i razbijanjem i pregledom njihovog sadržaja, kao i odgovarajućim laboratorijskim ispitivanjem.

Član 109

Na osnovu pregleda, kao i na osnovu rezultata eventualnog mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, jaja se ocenjuju kao:

- 1) higijenski ispravna za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravna za javnu potrošnju;
- 3) uslovno higijenski ispravna za javnu potrošnju;
- 4) higijenski ispravna za preradu.

Član 110

Higijenski ispravna za javnu potrošnju su jaja zdravih nosilja koja su organoleptički nepromenjena.

Član 111

Higijenski neispravna za javnu potrošnju su jaja:

- 1) koja sadrže uzročnike tuberkuloze;
- 2) koja sadrže uzročnike salmoneloze;
- 3) koja su od pernate živine lečene antibioticima i drugim lekovima koji prelaze u jaja ili koja je primala supstancije sa farmakološkim dejstvom u profilaktičke ili nutritivne svrhe i nije prošlo potrebno vreme za izlučivanje iz organizma životinje, prema uputstvu proizvođača o njihovoj upotrebi (karenca);
- 4) koja ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 5) koja ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 6) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti;
- 7) ako obojenost žumanca potiče od sintetičkih organskih boja iz hrane;
- 8) koja su zahvaćena procesom truleži;
- 9) koja su plesniva;
- 10) koja sadrže krvave mrlje ili strana tela;
- 11) ako su žumanac i belanac izmešani;
- 12) koja imaju strani miris i ukus;
- 13) ako je pri prosvetljavanju vidljiv zametak;
- 14) ako su bila inkubirana više od 24 časa.

Član 112

Uslovno higijenski su ispravna pačja jaja i jaja koja potiču iz zapata sumnjivih na salmonelozu.

Na ambalažu u koju su pačja jaja upakovana mora se staviti oznaka "Pačja jaja" i upozorenje da se moraju kuvati najmanje 10 minuta.

Član 113

Higijenski ispravna za preradu su jaja:

- 1) koja su deformisana i napukla;
- 2) ako je lampiranjem utvrđeno da žumanac naleže na unutrašnji zid ljuske;
- 3) koja su u većem stepenu prljava;
- 4) koja su bila inkubirana do 24 časa.

Član 114

Jaja se čuvaju u skladištima (hladnjacima) objekta na temperaturi vazduha od - 0,5 do + 2°C.

Jaja moraju biti uskladištena tako da budu lako pristupačna za pregled.

Jaja se pregledaju pre i u toku uskladištenja.

O pregledima jaja vodi se evidencija iz koje se moraju videti datum stavljanja jaja u hladnjaču i datum otpreme.

Član 115

Proizvodi od jaja ocenjuju se kao higijenski ispravni za javnu potrošnju na osnovu organoleptičkih i, po potrebi, odgovarajućih laboratorijskih ispitivanja.

Član 116

Proizvodi od jaja su higijenski neispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza;
- 2) ako su bili u dodiru sa licima obolelim od zaraznih bolesti koje se mogu preneti tim proizvodima;
- 3) ako su mehanički zagađeni toliko da se primese kojima su zagađeni ne mogu ni na koji način otkloniti;
- 4) ako su obojeni ili konzervisani nedozvoljenim konzervansima;
- 5) ako su promenjenih organoleptičkih svojstava;
- 6) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 7) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 8) ako je utvrđena kontaminacija radioaktivnim supstancijama iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

VII PREGLED MLEKA I PROIZVODA OD MLEKA

Član 117

Mleko i proizvodi od mleka su higijenski ispravni za javnu potrošnju ako potiču od zdravih životinja i ako su u toku dobijanja, prerade, uskladištenja i transporta ispunjeni uslovi predviđeni ovim pravilnikom.

Član 118

Radi pregleda mleka i proizvoda od mleka namenjenih za javnu potrošnju, držalac životinja i objekata za proizvodnju mleka i proizvoda od mleka mora prijaviti nadležnom organu:

- 1) vrstu proizvoda;

2) namenu i naziv objekta;

3) vrstu i broj životinja.

Član 119

Mleko i proizvodi od mleka namenjeni javnoj potrošnji mogu se proizvoditi od životinja koje je nadležna veterinarska služba pregledala i koje su ispitane na zarazne bolesti (bruceloza, tuberkuloza i dr.) i mastitise prouzrokovane strepto i stafilokokama.

Nadležna veterinarska služba izdaje držaocu životinje zdravstveni list za muzaru (mlečna karta), kao dokaz da je životinja zdrava.

Član 120

Nadležni organ kontroliše izvršene preglede životinje, vođenje evidencije i mesto proizvodnje mleka i proizvoda od mleka. Ako utvrdi da su životinje zdrave, da su ispunjeni propisani uslovi za objekte u kojima se proizvode i skladište mleko i proizvodi od mleka i da su mleko i proizvodi od mleka namenjeni javnoj potrošnji higijenski ispravni, dozvoliće držaocu životinje i objekta, sabirnoj stanici, odnosno mlekari proizvodnju mleka ili proizvoda od mleka za javnu potrošnju.

Ako uslovi iz stava 1. ovog člana nisu ispunjeni, nadležni organ zabraniće rad objekta i stavljanje u promet mleka i proizvoda od mleka za javnu potrošnju.

Član 121

Prostorije u kojima se mleko uskladištava i prerađuje, kao i posude i oprema koje dolaze u dodir sa mlekom u toku dobijanja, prerade i transporta moraju ispunjavati propisane higijenske uslove.

Nadležni organ proverava propisane higijenske uslove, i to:

1) najmanje dva puta godišnje proverava da li su ispunjeni higijenski uslovi u toku dobijanja i transporta mleka do sabirališta;

2) pri predaji mleka u sabirnoj stanici od svakog proizvođača mleka uzima uzorke i ispituje:

a) ukupan broj mikroorganizama - najmanje dva puta godišnje;

b) broj somatskih ćelija - najmanje dva puta godišnje;

v) zaraženost brucelozom, mlečno-prstenastom probom (ABR-MPP test) najmanje dva puta godišnje;

3) uzima zbirni uzorak mleka svih proizvođača jednog sabirnog mesta - jedanput mesečno za redukcionu test;

4) uzima uzorke mleka i proizvoda od mleka od proizvođača koji proizvode stavljaju u promet na tržnice ili predaju otkupnim stanicama i ispituje:

a) ukupan broj mikroorganizama - najmanje četiri puta godišnje;

b) broj somatskih ćelija - najmanje četiri puta godišnje;

v) zaraženost brucelozom, mlečno-prstenastom probom (ABR-MPP test) - najmanje četiri puta godišnje.

Član 122

Nadležni organ, najmanje jedanput mesečno, vizuelno pregleda kante, cisterne, mlekovode, ambalažu i drugu opremu za mleko i uzima ispirke ili briseve za mikrobiološki pregled.

Mikrobiološki rezultati procenjuju se na sledeći način:

- 1) unutrašnja površina kanti, boca ili drugih posuda za mleko dovoljno je čista ako na 1 ml zapremine posude nema više od pet kolonija mikroorganizama;
- 2) unutrašnja površina ambalaže (tetrapak, pergapak i dr.) prihvatljivog je higijenskog stanja ako na 1 ml zapremine nema više od jedne kolonije mikroorganizama, odnosno ako na 1 cm² unutrašnje površine nema više od jedne kolonije mikroorganizama;
- 3) unutrašnja površina cisterni, mlekovoda i druge mlekarske opreme dovoljno je čista ako na 1 cm² nema više od pet kolonija mikroorganizama.

Ako je mikrobiološka kontaminacija ambalaže i opreme iznad granica navedenih u tač. 1) do 3) stava 2. ovog člana, nadležni organ neće dozvoliti upotrebu takve ambalaže i opreme i narediće preduzimanje potrebnih mera radi smanjenja kontaminacije.

Član 123

Radi kontrole efikasnosti termičke obrade mleka, svaki list termograma za registraciju temperature pasterizacije, odnosno sterilizacije mora se pre početka termičke obrade označiti datumom i overiti pečatom nadležnog organa.

Za vreme pasterizacije, odnosno sterilizacije i pranja pasterizatora, odnosno sterilizatora termograf treba da je zaključan. Posle pasterizacije, odnosno sterilizacije moraju se na termogram upisati podaci o količini termički tretiranog mleka i eventualne promene temperature i vreme termičke obrade. Posle termičke obrade nadležni organ svojim potpisom overava termogram, koji se mora čuvati 12 meseci od dana pasterizacije, odnosno sterilizacije.

Član 124

U toku rada termografa na termogramu moraju se jasno ispisati visina temperature i vreme pasterizacije, odnosno sterilizacije, odnosno trajanje čišćenja i temperatura čišćenja pasterizatora.

Ako se utvrdi da mleko nije prečišćeno i da nije primenjena propisana termička obrada, zabraniće se stavljanje u promet takvog mleka kao pasterizovanog ili sterilizovanog.

Efikasnost termičke obrade pasterizovanog mleka u proizvodnom pogonu kontroliše se dokazom fosfataze, odnosno peroksidaze.

Član 125

Za vreme skladištenja i transporta radi očuvanja higijenske ispravnosti, mleko mora biti ohlađeno pre otpremanja, a mleko i proizvodi od mleka zaštićeni od eventualnih zagađenja, delovanja sunčevih zraka i spoljne temperature.

Ako se na mestu dobijanja mleko čuva do 24 časa, mora biti ohlađeno do + 8°C, a ako se čuva do 48 časova onda mora biti ohlađeno od + 1 do + 4°C.

Mleko i pavlaka moraju se posle pasterizacije ohladiti i uskladištiti na temperaturi od + 5°C, a meki sirevi do + 5°C.

Temperatura mleka, pasterizovanog mleka, jogurta i mekih sireva ne sme za vreme transporta biti viša od + 10°C.

Član 126

Mleko i proizvodi od mleka ocenjuju se organoleptički i laboratorijskim ispitivanjima kao:

- 1) higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravni za javnu potrošnju;
- 3) uslovno higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Član 127

Mleko i proizvodi od mleka ocenjuju se kao higijenski ispravni za javnu potrošnju ako potiču od zdravih životinja.

Član 128

Mleko se ocenjuje kao higijenski neispravno za javnu potrošnju ako potiče od muzara;

- 1) koje boluju ili se sumnja da boluju od tuberkuloze, kao i muzara koje pozitivno reaguju na tuberkulinsku probu;
- 2) koje su zaražene brucelama;
- 3) koje boluju od leptospiroze, listerioze, Q groznice i kravljih boginja;
- 4) koje boluju ili se sumnja da boluju od: goveđe kuge, plućne zaraze goveda, slinavke i šapa, antraksa, šuštavca, hemoragične septikemije, besnila, infektivne bulbarne paralize, ovčijih boginja, bradsota i melitokokoze ili se sumnja da su zaražene tim bolestima;
- 5) koje su cepljene živim virusom besnila, a nije prošlo 14 dana od dana cepljenja,
- 6) koje su zaražene salmonelama ili su trajni izlučivači tih bakterija;
- 7) koje boluju od akutnog ili hroničnog zapaljenja vimena, a mleko sadrži *St. agalactiae* ili *Staphylococcus aureus*;
- 8) čije je zdravstveno stanje teško poremećeno;
- 9) koje izlučuju gnoj iz polnih organa;
- 10) koje služe za proizvodnju cepiva u vreme te proizvodnje i posle tog vremena dok izlučuju patogene bakterije ili viruse;
- 11) koje su lečene lekovima koji prelaze u mleko za vreme lečenja i posle poslednje aplikacije lekova nije prošlo potrebno vreme za izlučivanje iz organizma životinja, prema uputstvu proizvođača o njihovoj upotrebi (karenca).

Mleko se ocenjuje kao higijenski neispravno za javnu potrošnju i:

- 1) ako je kontaminirano uzročnicima zaraznih bolesti životinja iz tač. 1. do 5. stava 1. ovog člana;

- 2) ako je kontaminirano uzročnicima zaraznih bolesti ljudi: *Vibrio cholerae*, *Corinobacterium diptheriae*, *Streptococcus scarlatinae*, *Enteropatogeni E. coli*, *Shigellae*, *Mycobacterium tuberculosis*, *S. Typhi i paratyphi A, B, C*, virus epidemičnog hepatitisa i virus poliomielitisa;
- 3) ako u 1 ml sadrži više od 500.000 ćelija;
- 4) ako je vidljivo zagađeno nečistoćama;
- 5) ako je konzervisano hemijskim sredstvima, odnosno ako sadrži druge aditive i biostimulatore;
- 6) ako su boja, miris, ukus i konzistencija promenjeni;
- 7) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 8) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 9) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Član 129

Nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ostaci posle prečišćavanja mleka;
- 2) ostaci mleka u kantama posle izlivanja i ostaci iz mašine za pranje posuda.

Ostaci iz tač. 1) i 2) ovog člana moraju se učiniti neškodljivim.

Član 130*

Mleko se ocenjuje kao uslovno higijenski ispravno za javnu potrošnju ako potiče od:

- 1) zdravih muzara iz staje u kojoj je utvrđena zaraza ili se sumnja da u toj staji ima muzara obolelih ili se sumnja da su obolela od sledećih zaraznih bolesti: salmoneloze, tuberkuloze, bruceloze, Q groznice ili kravljih boginja;
- 2) muzara koje su reagovale sumnjivo na tuberkulinsku probu ili se sumnja da boluju od bruceloze, leptospiroze, listerioze, Q groznice i kravljih boginja;
- 3) muzara 14 dana posle cepljenja protiv antraksa i od 14 do 90 dana posle cepljenja protiv besnila.

Uslovno higijenski ispravno mleko mora se pasterizovati, sterilizovati ili prokuvati pod kontrolom nadležnog organa. Posle pasterizacije, sterilizacije, odnosno kuvanja mleko je upotrebljivo za javnu potrošnju.

Uslovno higijenski ispravno mleko sme se transportovati u mlekaru na termičku obradu samo odvojeno od mleka koje je higijenski ispravno za javnu potrošnju. Na kanti, cisterni, odnosno drugoj ambalaži u kojoj se transportuje uslovno higijenski ispravno mleko mora biti vidna oznaka u obliku slova "T" crvene boje visine 25 cm.

Ako se termička obrada ne može izvršiti, uslovno higijenski ispravno mleko je higijenski neispravno za javnu potrošnju.

Član 131

Termički obrađeno mleko i proizvodi od mleka ocenjuju se kao higijenski neispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su kontaminirani uzročnicima zaraznih bolesti koje se od čoveka na čoveka prenose namirnicama ili ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza iz člana 128. ovog pravilnika;
- 2) ako su mehanički zagađeni primesama koje mogu biti štetne za javnu potrošnju;
- 3) ako sadrže aditive u količini većoj od dozvoljene ili ako sadrže nedozvoljene aditive;
- 4) ako su njihov sastav i organoleptička svojstva zbog hemijskih, mikrobioloških i drugih procesa toliko izmenjeni da nisu više higijenski ispravni za javnu potrošnju;
- 5) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 6) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 7) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Član 132

Ako je mleko ocenjeno kao higijenski neispravno za javnu potrošnju, nadležni organ neće dozvoliti promet tog mleka i njegovu preradu u bilo koji proizvod od mleka za javnu potrošnju.

Mleko iz stava 1. ovog člana može se koristiti u tehničke svrhe ili upotrebiti za stočnu hranu posle odgovarajuće obrade.

Izuzetno od odredbe stava 2. ovog člana, nadležni organ će zapleniti mleko higijenski neispravno za javnu potrošnju i narediti njegovo uništenje ako postoji opasnost od širenja zarazne bolesti.

VIII PREGLED RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI, ŽABA, PUŽEVA I PROIZVODA DOBIJENIH NJIHOVOM PRERADOM

Ribe

Član 133

Ribe namenjene za javnu potrošnju moraju se najdocnije 12 časova od momenta ulova prijaviti nadležnom organu radi pregleda.

Član 134

Ribe se pregledaju adspekcijom kože, očiju, škrge, analnog otvora i mesa, a, po potrebi, i zarezivanjem mesa. Ribama kojima nisu izvađeni unutrašnji organi u slučaju sumnje na kvar otvara se telesna šupljina i pregledaju unutrašnji organi i seroze.

Ako je potrebno, izvršiće se proba kuvanjem, mikrobiološki pregled, hemijski pregled i ispitivanje radioaktivnosti i prisustva soli teških metala, kao i bioloških ostataka.

Sveže ribe

Član 135

Na osnovu pregleda, ribe se mogu oceniti kao:

- 1) higijenski ispravne za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravne za javnu potrošnju.

Član 136

Higijenski ispravne za javnu potrošnju su sveže ribe bez organoleptičkih promena.

Član 137

Higijenski neispravne za javnu potrošnju su sveže ribe:

- 1) mreene sa ikrom za vreme mresta (od početka marta do kraja aprila);
- 2) obolele od zaraznih bolesti u akutnom stadijumu;
- 3) morske i rečne paklare pre nego što im se skine koža;
- 4) škarpine, pauk belac, mrkulja, morski golub i morske lastavice, ako im nisu odstranjene otrovne bodlje;
- 5) ako zbog bolesti imaju izrazite patološke promene na koži i u mišićnom tkivu (mesu);
- 6) ako im je pre pregleda odstranjena glava, ili oči ili škrge;
- 7) ako su im škrge obojene krvlju ili kakvom bojom;
- 8) ako odaju miris koji nije svojstven vrsti sveže ribe ili koji je posledica kvara;
- 9) ako su napadnute bobicama *Diphyllobotrium latum* ili larvama *Opistorchis felineus* ili larvama *Anisacis* ili drugim parazitima ili njihovim razvojnim oblicima patogenim za ljude;
- 10) ako su napadnute parazitima ili njihovim razvojnim oblicima koji nisu patogeni za ljude, a prouzrokovali su organoleptičke promene;
- 11) ako su izrazito mršave;
- 12) ako su im oči upale i kornea zamućena;
- 13) ako su im škrge pokrivene mlečno zamućenom sluzi i ako odaju nesvojstven miris ili intenzivniji miris ribe ili su sivomrke boje i sasušene;
- 14) ako im je koža pokrivena lepljivom mlečno zamućenom sluzi;
- 15) ako im je meso toliko mekano da na njemu ostaju otisci prstiju;
- 16) ako im je analni otvor ispupčen i sivozelen i ako iz njega izlazi sadržaj creva;
- 17) ako su im izvađeni unutrašnji organi, a potrbušina zamućena i pokrivena lepljivom sluzi;

- 18) ako su otrovane ili uginule usled dejstva nekog hemijskog sredstva ili ubijene eksplozivom;
- 19) ako im je ubodom oštećen digestivni trakt;
- 20) ako organi pokazuju znake kvarenja, a sadržaj creva se razlio po trbušnoj šupljini;
- 21) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 22) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 23) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Član 138

Sitna plava i ostale vrste sitne ribe tanke kože higijenski su ispravne za javnu potrošnju iako im je koža na trbuhu delimično ispucana, ali bez izliva sadržaja creva.

Sitna plava i ostale vrste sitne dubinske ribe tanke kože higijenski su ispravne za javnu potrošnju i kad im se na škržnom poklopcu i oko očiju mogu naći sitna krvarenja.

Smrznute ribe

Član 139

Smrzavati se smeju samo ribe za koje je pregledom utvrđeno da su higijenski ispravne za javnu potrošnju i da su prikladne za smrzavanje.

Odredba stava 1. ovog člana ne odnosi se na ribe koje se smrzavaju neposredno posle ulova na brodu koji ima odgovarajuće uređaje za smrzavanje i prostor za čuvanje smrznute ribe.

Član 140

Smrznutom ribom, u smislu ovog pravilnika, smatra se riba koja je neposredno posle ulova podvrgnuta smrzavanju i uskladištena na temperaturi od - 18°C.

Član 141

Ribe se mogu smrzavati sa glavom ili bez glave, rasečene u delove, pojedinačno, odnosno u bloku ili konfekcionisane.

Izuzetno od stava 1. ovog člana, male ribe mogu se smrzavati i sa unutrašnjim organima ili bez njih.

Član 142

Pre stavljanja smrznute ribe u promet, pregledom odmrznutih uzoraka treba utvrditi da li je tokom uskladištenja došlo do promena zbog kojih ribe nisu više higijenski ispravne za javnu potrošnju.

Smrznuta riba, radi očuvanja higijenske ispravnosti, mora se transportovati prevoznim sredstvima koja imaju uređaj za održavanje niskih temperatura.

Član 143

Higijenski neispravni za javnu potrošnju su smrznuta riba i smrznuti delovi riba koji posle odmrzavanja imaju:

- 1) kožu sa obojenim mrljama i pegama na trbušnom delu, nastalim usled raspadanja digestivnog trakta;
- 2) meso ribe promenjene boje, mirisa, ukusa i konzistencije;
- 3) meso ribe koje sadrži bobice *Diphylobotrium latum*, ili larve *Opistorchis felineus*, ili larve *Anisacis* ili druge parazite ili njihove razvojne oblike patogene za ljude;
- 4) meso ribe koje sadrži parazite ili njihove razvojne oblike koji nisu patogeni za ljude, a prouzrokovali su organoleptičke promene;
- 5) meso ribe koje ne odgovara odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 6) meso ribe koje ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 7) meso ribe kontaminirano radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Zabranjeno je jednom odmrznutu ribu ponovo smrzavati, osim ako je namenjena za preradu. U tom slučaju, odmrzavanje se vrši pod kontrolom nadležnog organa.

Rakovi

Član 144

Higijenski ispravni za javnu potrošnju su samo živi slatkovodni rakovi. Od morskih rakova: hlap, jastog i rakovica (grmalj) mogu se upotrebljavati za javnu potrošnju živi ili smrznuti, a kozice, škampi i druge vrste rakova - živi, mrtvi ili smrznuti.

Nadležni organ pregledom repova smrznutih rakova utvrđuje njihovu higijensku ispravnost za javnu potrošnju.

Član 145

Higijenski neispravni za javnu potrošnju su rakovi:

- 1) koji su u agoniji (rakovi su u agoniji ako ne reaguju na dodir ili ako reaguju nenormalno);
- 2) mrtvi rakovi:
 - a) ako imaju nesvojstven miris;
 - b) ako im je boja potpuno izbledela i bez sjaja;
 - v) ako im meso nije staklasto sjajno nego zamućeno i mekano, a pri odvajanju od oklopa se raspada;
- 3) škampi crno-smeđe boje;
- 4) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;

5) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;

6) koji su kontaminirani radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Školjke

Član 146

Pregledom se utvrđuje da li su školjke žive i da li imaju čvrsto zatvorene ljuštore.

Član 147

Higijenski neispravne za javnu potrošnju su školjke:

- 1) koje su uginule, tj. kojima su ljuštore otvorene, a na dodir se ne zatvaraju čvrsto;
- 2) koje potiču iz zagađenih voda;
- 3) koje nisu dobro očišćene od obraštaja i imaju nesvojstven miris;
- 4) koje sadrže biotoksine poreklom iz morskih algi;
- 5) koje ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u pometu;
- 6) koje ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 7) koje su kontaminirane radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Žabe i puževi

Član 148

Higijenski ispravni za javnu potrošnju su samo žablji bataci bez kože, i to bataci zelene žabe (*Rana esculenta*) i bataci smeđe male žabe (*Rana temporaria*).

Član 149

Higijenski neispravni za javnu potrošnju su žablji bataci:

- 1) kojima je mišićno tkivo (meso) tamne boje i vodnjikavo ili koji imaju miris truleži;
- 2) koji su napadnuti parazitima;
- 3) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 4) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 5) koji su kontaminirani radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

Član 150

Nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju krakovi žaba krastača, tj. žaba čiji su bataci kraći, a boja tamnija od boje krakova zelenih ili smeđih žaba.

Član 151

Za javnu potrošnju mogu se upotrebljavati samo veliki vrtni puž (*Helix pomatia*) i njemu srodni *H. adpersa*, *H. arbustorium* i *H. nemoralis*.

Puževi iz stava 1. ovog člana upotrebljavaju se za javnu potrošnju samo živi, sa neoštećenom kućicom ili konzervisani smrzavanjem. Za smrzavanje puževi se vade iz kućica i oslobađaju sluzi, smrzavaju i uskladištavaju na temperaturi od - 18 °C.

Proizvodi od riba, rakova, školjki, žaba i puževa

Član 152

Za proizvode od riba (riblje konzerve, riblje polukonzerve, soljena riba, dimljena riba, sušena riba, proizvodi od usitnjenog ribljeg mesa i dr.) mogu se koristiti samo sirovine koje su pregledom ocenjene kao higijenski ispravne za javnu potrošnju.

Član 153

Odredbe čl. 163. i 164. ovog pravilnika, koje se odnose na pregled proizvoda od mesa, primenjuju se i na pregled proizvoda iz člana 152. ovog pravilnika.

IX PREGLED MEDA

Član 154

Med namenjen za javnu potrošnju prijavljuje se nadležnom organu radi pregleda u roku od 12 časova pre stavljanja u promet.

Član 155

Med se pregleda organoleptički i, po potrebi, laboratorijskim ispitivanjima.

Član 156

Na osnovu pregleda med se može oceniti kao:

- 1) higijenski ispravan za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravan za javnu potrošnju.

Član 157

Med je higijenski ispravan za javnu potrošnju:

- 1) ako je dobijen iz pčelinjeg društva koje ne boluje od zaraznih bolesti pčela;
- 2) ako je organoleptički nepromenjen i higijenski ispravan.

Član 158

Med je higijenski neispravan za javnu potrošnju:

- 1) ako je dobijen iz pčelinjaka u kome je utvrđena kuga pčelinjeg legla, akarioza i nozemoza;
- 2) ako je sakupljen sa cvetova biljaka vrste azalea, rododendron, oleander i gorska lovorika;
- 3) ako je mehanički zagađen stranim primesama;
- 4) ako je obojen ili konzervisan hemijskim sredstvima koja snižavaju kiselost;
- 5) ako je plesniv;
- 6) ako je zahvaćen mlečnokiselinskim ili sirćetnokiselinskim vrenjem;
- 7) ako ima nesvojstven miris i ukus;
- 8) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu;
- 9) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih materija, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u životnim namirnicama;
- 10) ako je kontaminiran radionuklidima iznad dozvoljenog nivoa aktivnosti.

X PREGLED OBJEKATA I OPREME

Član 159

Na mestu proizvodnje i uskladištenja proizvoda nadležni organ kontroliše:

- 1) da li su pre početka i za vreme rada u proizvodnim objektima ispunjeni higijenski uslovi u pogledu čistoće svih radnih prostorija, prostorija za uskladištenje opreme, sanitarnih prostorija i transportnih sredstava;
- 2) da li se u proizvodnim objektima pravilno primenjuju odgovarajuća sredstva za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju;
- 3) način skladištenja i higijensku ispravnost uskladištenih sirovina, poluproizvoda i proizvoda;
- 4) higijensku ispravnost vode u proizvodnim prostorijama, kao i vode za pripremanje salamure, leda i hlađenje proizvoda;
- 5) hlorisanje vode i količinu rezidualnog hlora u vodi,
- 6) sprovođenje obaveznog pregleda kompaktnosti šavova limenki po visini i debljini;
- 7) čistoću kruga objekta za proizvodnju proizvoda.

Član 160

Nadležni organ mora, pre početka rada, da pregleda sve proizvodne prostorije i opremu i utvrdi njihovo higijensko stanje i prikladnost za upotrebu. Neodgovarajuće prostorije i opremu nadležni organ isključuje iz upotrebe postavljanjem oznaka.

Pod neodgovarajućom opremom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se oprema koja u direktnom ili indirektnom kontaktu može izazvati kontaminaciju proizvoda (npr. nepropisno oprane i očišćene mašine, posude, kolica, stolovi, koloseci, prostorije i dr.).

Pokretna oprema koja se zbog oštećenja ne može koristiti mora se isključiti iz dalje upotrebe i odstraniti iz radne prostorije. Na pokretnu opremu postavlja se odgovarajuća kartica - oznaka i pri tom se na oznaci zaokružuje broj 1 ispred reči "ODSTRANITI", uz unošenje svih ostalih podataka. Na isti način obeležava se i nepokretna oprema (npr. velike mašine i dr.) koja se neće opravljati.

Ako se iz upotrebe isključuje nečista, teško pokretna oprema čije delove treba opraviti ili zameniti ili prostorija ili deo prostorije, na odgovarajuće mesto staviće se oznaka kojom se zabranjuje njihova upotreba i zaokružiti u kvadratiću te oznake broj 2 ispred reči "OSPOSOBITI", što znači da će zabrana prestati da važi tek posle njihovog osposobljavanja za upotrebu.

Ako se iz upotrebe isključuje grupa predmeta (npr. posude za meso i sl.), ne mora se označavati svaki predmet posebno, nego se oznaka stavlja na jedan predmet odnosi na celu grupu. U kartici se, pored predmeta čija se upotreba zabranjuje, navodi i broj predmeta koje treba osposobiti za upotrebu.

Ako neka prostorija ne ispunjava higijenske ili druge propisane uslove, odnosno ako takvu prostoriju treba opraviti, ona se mora zaključati i na vrata pričvrstiti kartica - oznaka o zabrani njene upotrebe. Ako samo deo prostorije ne ispunjava higijenske ili druge propisane uslove, on se mora izdvojiti improvizovanom lakom ogradom na koju se stavlja kartica - oznaka o zabrani korišćenja tog dela prostorije. Ova mera može biti samo privremenog karaktera.

U karticu - oznaku treba uneti odgovarajuće podatke o prostoriji i opremi, kao i razlog zabrane. Nadležni organ na karticu - oznaku stavlja datum i svoj potpis i pričvršćuje karticu za predmet (kanapom ili gumicom), a kupon odcepljuje i zadržava.

Oprema ili prostorija čija je upotreba zabranjena ne sme se koristiti dok se ne utvrdi da su nedostaci zbog kojih je zabrana izrečena otklonjeni.

Kad se oprema ili prostorija ponovo osposobe za upotrebu, nadležni organ će ih pregledati i ako utvrdi da su nedostaci otklonjeni, skinuće karticu - oznaku o zabrani upotrebe.

Kartice - oznake o zabrani upotrebe može skinuti samo nadležni organ koji ih je stavio.

U rubriku sa rednim brojevima na kartici upisuje se redni broj evidencije koju u tu svrhu vodi nadležni organ.

Član 161

Higijensko stanje prostorija u kojima se proizvode i uskladištavaju proizvodi životinjskog porekla, stanje opreme, intenzitet svetlosti, ispravno funkcionisanje opreme, transportna sredstva i dr., nadležni organ utvrđuje vizuelno svakog dana pre početka rada i u toku rada, a povremeno i kontrolom briseva sa površina opreme i ruku radnika.

Ako na osnovu vizuelnog pregleda nadležni organ utvrdi da stanje pojedinih prostorija i opreme na odgovara higijenskim uslovima, stavlja te prostorije i opremu privremeno van upotrebe pričvršćivanjem kartice sa natpisom "Zabranjena upotreba". Navedenu karticu koja sadrži podatak o veterinarskoj inspekciji i datum kad su prostorije i oprema stavljeni privremeno van upotrebe potpisuje nadležni organ.

Član 162

Radi pregleda sve prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvetljeni prirodnom ili veštačkom svetlošću određene jačine, prema odredbama Pravilnika o uslovima koje moraju da ispunjavaju objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog porekla.

Član 163

Radi obezbeđenja higijenske ispravnosti mesa i proizvoda od mesa, nadležni organ mora svakodnevno da pregleda uslove u pogledu temperature u proizvodnim prostorijama.

Temperatura vazduha treba da iznosi:

- 1) u prostorijama za hlađenje mesa i organa i čuvanje svežih proizvoda od mesa - do + 4°C;
- 2) u prostorijama za skladištenje smrznutog mesa - najviše do - 12°C;
- 3) u prostorijama za skladištenje duboko smrznutog mesa - najviše do - 18°C;
- 4) u prostorijama za rasecanje, otkoštavanje, salamurenje, narezivanje i pakovanje mesa i proizvoda od mesa - do + 10°C;
- 5) u prostorijama za skladištenje kuvanih pasterizovanih proizvoda - do + 10°C.

Član 164

Radi dobijanja higijenski ispravnih proizvoda koji se konzervišu toplotom, nadležni organ svakodnevno kontroliše efikasnost postupka toplotne obrade proizvoda.

Efikasnost toplotne obrade kontroliše se:

- 1) proverom toplotne obrade proizvoda od mesa u hermetički zatvorenoj ambalaži pomoću termoreaktivne hartije ili termoindikator - boje.

Termoreaktivna hartija pričvršćuje se na korpe ili kolica kad počnu da se pune limenkama, a skida se kad se limenke vade iz korpi ili kolica.

Termoindikator - boja nanosi se na poklopac ili zid limenki koje se slažu u kolica ili korpe, i to u prvom donjem i u poslednjem gornjem redu.

Promena boje termoreaktivne hartije ili termoindikator - boja kontroliše se posle završene toplotne obrade;

- 2) merenjem dostignute temperature u centru pasterizovanih proizvoda, pomoću termokapla, odnosno običnog ili maksimalnog termometra, posle završene faze zagrevanja na temperaturi koja mora da iznosi najmanje 69°C.

Dostignuta temperatura u centru proizvoda meri se: pri davanju odobrenja za primenu utvrđenog režima toplotne obrade, pri promeni postojećih režima obrade, pri promeni, rekonstrukciji ili opravci uređaja za toplotnu obradu, pri izradi tehnološkog procesa i pri promeni oblika, dimenzija ili vrste ambalaže.

Termička obrada sterilisanih proizvoda proverava se termokaplom na osnovu krive prodiranja toplote i izračunavanjem "F-vrednosti";

3) proverom rada uređaja u kojima se vrši toplotna obrada proizvoda. Svi uređaji moraju biti obeleženi brojevima ili slovima i snabdeveni mernim instrumentima za dvostruku kontrolu temperature grejne sredine. Dvostrukom kontrolom smatraju se ugrađen živin termometar i termograf, čije su merne vrednosti usaglašene do $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Nadležni organ, pre početka rada svakog uređaja, overava termografske liste pečatom, a posle završene toplotne obrade proverava primenjeni režim i potpisuje termografsku listu.

Termografske liste za svaku pojedinačnu toplotnu obradu moraju da sadrže: broj uređaja u kome je vršena termička obrada, podatke o radnoj smeni, datum, dimenzije, oznake, podatke o vrsti i količini proizvoda i potpis lica koje je vršilo termičku obradu;

4) postupkom inkubiranja proizvoda od mesa u hermetički zatvorenoj ambalaži, pri temperaturi od $+ 37^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$), za pasterizovane proizvode u trajanju od tri dana, odnosno za sterilisane proizvode u trajanju od sedam dana, a za proizvode namenjene izvozu prema zahtevima zemlje uvoznice.

Uzorci za inkubiranje uzimaju se odmah posle toplotne obrade i topli stavljaju u termostat.

Član 165

Voda se u svim proizvodnim prostorijama kao i dva puta mesečno u ovlašćenoj prostoriji ispituje prema odredbama Pravilnika o higijenskoj ispravnosti vode za piće.

Količina rezidualnog hlora u vodi kontroliše se svaka dva do tri sata na istim mestima odakle se uzimaju uzorci vode za analizu, o čemu se vodi posebna evidencija.

XI VETERINARSKO-SANITARNA KONTROLA PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA KOJI SU NAMENJENI ZA JAVNU POTROŠNJU

Član 166

Veterinarsko-sanitarnom kontrolom proizvoda životinjskog porekla koji su namenjeni za javnu potrošnju nadležni organ kontroliše:

- 1) prateću dokumentaciju;
- 2) higijensku ispravnost proizvoda;
- 3) higijenske uslove uskladištenja i prodaje.

Član 167

Pod pratećom dokumentacijom podrazumevaju se potvrda nadležnog organa o izvršenom pregledu proizvoda životinjskog porekla na mestu proizvodnje i potvrda o zdravstvenom stanju pošiljke proizvoda životinjskog porekla koja se otprema prevoznim sredstvima u unutrašnjem prometu.

Član 168

Higijenska ispravnost proizvoda kontroliše se organoleptičkim pregledom, a, po potrebi, i laboratorijskim pregledima.

Član 169

U okviru veterinarsko-sanitarne kontrole higijenskih uslova uskladištenja i prodaje proizvoda životinjskog porekla kontrolišu se prostorije, oprema, mikroklimatski uslovi i ambalaža, kao i način uskladištenja i prodaje koji mogu da utiču na higijensku ispravnost proizvoda za javnu potrošnju.

Član 170

Pri veterinarsko-sanitarnoj kontroli proizvoda životinjskog porekla koji su namenjeni za javnu potrošnju nadležni organ zabraniće uskladištenje i prodaju tih proizvoda:

- 1) ako pošiljku proizvoda ne prate potvrde iz člana 167. ovog pravilnika;
- 2) ako organoleptičkim pregledom utvrdi da je proizvod higijenski neispravan;
- 3) ako prostorije i oprema na mestu uskladištenja i prodaje ne ispunjavaju propisane uslove;
- 4) ako utvrdi neodgovarajuću ambalažu ili neodgovarajuće pakovanje proizvoda.

Član 171

Ako nadležni organ u toku veterinarsko-sanitarne kontrole posumnja u higijensku ispravnost proizvoda životinjskog porekla, uzima uzorke za mikrobiološki pregled i za druge potrebne preglede, privremeno zabranjuje upotrebu proizvoda za javnu potrošnju i određuje način i mesto čuvanja proizvoda do donošenja odluke o njihovoj higijenskoj ispravnosti za javnu potrošnju.

Član 172

Ako se na osnovu organoleptičkog i/ili laboratorijskog pregleda utvrdi da je proizvod higijenski neispravan za javnu potrošnju, nadležni organ zabranjuje uskladištenje i prodaju i nalaže neškodljivo uklanjanje proizvoda.

Član 173

Nadležni organ, radi pregleda i procene mesa i proizvoda od mesa kopitara, papkara, pernate živine, kunića i divljači, riba, rakova, školjki, puževa i žaba, mleka, jaja i meda, uzima uzorke za:

- 1) mikrobiološki pregled;
- 2) pregled na prisustvo bioloških ostataka;
- 3) pregled na prisustvo radionuklida, ako to zahteva zemlja uvoznica, odnosno ako je nastupio vanredni događaj.

Mikrobiološki pregled

Član 174

Ako se sumnja da je zaklana životinja bolovala od zoonoza ili drugih zaraznih bolesti, da je kliconoša ili da meso sadrži uzročnike zaraznih bolesti, kao i da je bila u kontaktu sa obolelim životinjama, uzimaju se uzorci tkiva shodno vrsti bolesti i šalju na mikrobiološki ili drugi odgovarajući pregled, i to kod:

- 1) septikemičkog oblika antraksa - komad slezine, limfni čvor i komad promenjenog tkiva, a kod lokalizovanog oblika antraksa svinja - komad promenjenog tkiva sa podviličnim limfnim čvorom;
- 2) šuštavca - deo promenjenog tkiva i deo slezine;

- 3) drugih gasnih edema - deo promenjenog tkiva, deo slezine i jetre i deo creva;
- 4) salmoneloze - komad mesa, slezine, jetre sa portalnim limfnim čvorom i nepotpuno ispražnjena i podvezana žučna bešika;
- 5) sakagije - deo patološki promenjenog tkiva, po deo patološki promenjenih pluća, deo nosne pregrade, deo dušnika i deo kože sa apscesima i regionalni limfni čvorovi koji pripadaju patološki promenjenim delovima;
- 6) besnila velikih životinja - deo velikog mozga s Amonovim rogovima, a kod besnila malih životinja - ceo mozak ili jedna polovina mozga;
- 7) svinjske kuge - slezina, bubreg i patološki promenjeni organi sa regionalnim limfnim čvorovima;
- 8) kuge goveda - deo patološki promenjenih tkiva sa pripadajućim limfnim čvorovima, slezina, creva, abomasus;
- 9) slinavke i šapa - patološki promenjeno tkivo i tečnost iz mehurića na jeziku ili koži u puferskom - 50-procentnom glicerinu (pH - 7,6), po mogućnosti u ledu;
- 10) zarazne uzetosti svinja - lumbalni deo kičmene moždine u 30 do 50-procentnom rastvoru glicerina;
- 11) plućne zaraze goveda - deo patološki promenjenih pluća sa medijastinalnim limfnim čvorovima;
- 12) melitokokoze i bruceloze - krv, mleko, fetus ili podvezani želudac fetusa, slezina, bubreg, srce i komad jetre;
- 13) Aujeckijeve bolesti - mozak ili čitava glava, produžena moždina i lumbalni i sakralni deo kičmene moždine;
- 14) hemoragične septikemije - dva razmaza krvi, jetra, slezina, podvezano srce;
- 15) infektivne anemije kopitara - krv, jetra, bubreg i slezina;
- 16) Q groznice - koža, mišići, materica i mleko;
- 17) leptospiroze - krv, mokraća, bubreg, jetra i slezina;
- 18) crvenog vetra - ako je akutni oblik - slezina i bubreg, a ako je hronični oblik - bubreg, srce i slezina;
- 19) listerioze - slezina, bubreg, jetra i mozak;
- 20) toksoplazmoze - tkivne tečnosti, peritonealni eksudat, mozak, jetra i slezina;
- 21) gripe prasadi - deo patološki promenjenih pluća.

Član 175

Ako se ne radi o zaraznim bolestima životinja iz člana 174. ovog pravilnika nego o:

- 1) povišenoj temperaturi životinje pre klanja bez patološko-anatomske promena;

2) oboljenjima koja mogu dovesti do prodiranja mikroorganizama u tkiva životinje (zapaljenja creva, vimena, materice, zglobova, ovojnica, tetiva, papaka, kopita, pupka, pluća, porebrice, potrbušine, kao i druge organske bolesti);

3) životinji kojoj u roku od 45 minuta posle omamljivanja nisu izvađeni unutrašnji organi;

4) prinudno zaklanoj životinji;

5) početnom kvaru mesa;

6) drugim slučajevima kada se na osnovu pregleda ne može ustanoviti tačan uzrok bolesti za mikrobiološki pregled šalju se dva komada mesa, kvadratnog oblika, pokriveni fascijom, debljine najmanje 10 cm, mase najmanje 500 g, dva limfna čvora, komad slezine i jetre i bubreg. Uzorci mesa i limfnih čvorova uzimaju se unakrsno od prednje i zadnje četvrti. Ako su uočene patološke promene na nekom od tkiva, uzima se komad promenjenog tkiva. Ako su pre pregleda odstranjeni unutrašnji organi, pored komada mesa i limfnih čvorova, treba uzeti i komade preostalih parenhimatoznih tkiva i limfne čvorove sa mesta odakle su odstranjeni organi.

Član 176

Uzorke koji se šalju na mikrobiološki pregled treba prethodno ohladiti, a zatim svaki komad mesa ili organa zaklane životinje posebno upakovati u kese od nepropustljivog materijala ili staklene posude. Kесе ili staklene posude se zatvaraju tako da tkivni sok ne sme da isteče napolje. Na svakom upakovanom uzorku spolja se stavlja etiketa kojom se identifikuje uzorak.

Upakovani uzorci stavljaju se u plastične ili metalne kontejnere koji omogućavaju održavanje temperature do početka ispitivanja. Upakovani uzorci dostavljaju se na analizu u organizaciju udruženog rada koja je ovlašćena za vršenje mikrobiološkog pregleda, sa sledećim podacima: vrsta životinje i tkiva koja se dostavlja na analizu i njihove oznake, poreklo životinje - adresa držaoca, naziv i adresa klanice u kojoj je životinja zaklana, datum klanja i uzorkovanja, razlog slanja uzorka na analizu, broj i količina uzoraka, kratak opis pregleda žive i zaklane životinje i podaci iz anamneze.

Meso i organi zaklanih životinja od kojih su uzeti uzorci i poslani na mikrobiološki pregled ne mogu se procenjivati ni koristiti dok se ne dobiju rezultati analize i moraju se čuvati u posebnoj prostoriji pod nadzorom nadležnog organa, do donošenja odluke o njihovoj higijenskoj ispravnosti.

Po dobijanju rezultata mikrobiološkog pregleda, nadležni organ, po odredbama ovog pravilnika i Pravilnika o uslovima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju odgovarati životne namirnice u prometu, ocenjuju higijensku ispravnost mesa i organa zaklane životinje za javnu potrošnju.

Član 177

Ako mikrobiološki pregled mesa zaklane životinje, predviđen čl. 174. i 175. ovog pravilnika, nije izvršen, meso i organe treba proglasiti higijenski neispravnim za javnu potrošnju i učiniti ih neškodljivim.

Član 178

Za mikrobiološki pregled proizvoda od mesa, masti, mesa pernate živine, mesa divljači, mesa kunića, jaja i proizvoda od jaja, mleka i proizvoda od mleka, riba, rakova, školjki, puževa i proizvoda od riba, rakova, školjki i puževa i meda se količine uzoraka uzimaju i šalju u ovlašćenu organizaciju prema Uputstvu o načinu uzimanja uzoraka za vršenje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opšte upotrebe.

Pregled na prisustvo bioloških ostataka

Čl. 179-192**

(Prestali da važe)

Pregled na prisustvo radionuklida ako to zahteva zemlja uvoznica, odnosno ako je nastupio vanredni događaj

Član 193

Za pregled tkiva i organa nadležni organ uzima uzorke radi ispitivanja prisustva radionuklida (134Cs, 137Cs, 106RU) i drugih biološki značajnih radionuklida.

Uzorci tkiva uzimaju se u količini od 1 kg, a unutrašnjih organa (jetra) u količini od 0,85 kg. Uzorci proizvoda od mesa uzimaju se u količini od 1 kg. Uzeti uzorci se pakuju u plastične kese, obeležavaju i dostavljaju u ovlašćenu laboratoriju sa sledećim podacima: naziv i mesto klanice, naziv odgajivača (farma, tovilište, kooperant), datum klanja, datum uzorkovanja, vrsta tkiva i organa ili proizvoda od mesa i starost životinje.

Član 194

Meso i organi ocenjuju se da su higijenski ispravni ako sadrže nivo aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice, odnosno prema zahtevima zemlje uvoznice.

Meso i proizvodi od mesa koji sadrže više od dozvoljenog nivoa aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Član 195

Za pregled mleka i proizvoda od mleka nadležni organ uzima radi ispitivanja na prisustvo radionuklida (Sr-89 i Sr-90 i dr).

Reprezentativni uzorak mleka u količini od 1 l formira se za svakih 10 sabirnih stanica iz otkupne mreže mlekare.

Uzorci mleka uzimaju se u plastične boce od 1 l.

Uzorci proizvoda od mleka uzimaju se na sledeći način:

- a) tečni proizvodi u originalnom pakovanju u količini od ukupno 1 l po vrsti proizvoda;
- b) čvrsti proizvodi u količini od 1 kg po vrsti proizvoda.

Uzorci mleka i proizvoda od mleka dostavljaju se na pregled sa sledećim podacima: naziv i mesto mlekare, reon uzorkovanja, datum i vreme uzorkovanja i vrsta mleka ili proizvoda od mleka.

Član 196

Mleko i proizvodi od mleka ocenjuju se da su higijenski ispravni ako sadrže nivo aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljene granice, odnosno prema zahtevima zemlje uvoznice.

Mleko i proizvodi od mleka koji sadrže više od dozvoljenog nivoa aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Član 197

Mleko koje nije higijenski ispravno za javnu potrošnju može se prerađivati u proizvode od mleka, koji se pre stavljanja u promet moraju ponovo radiometrijski pregledati.

Mleko i proizvodi od mleka ocenjeni kao higijenski neispravni za javnu potrošnju mogu se koristiti za ishranu životinja u tovu kao proteinska komponenta u krmnim smešama samo uz dozvolu nadležnog organa.

Član 198

Za pregled divljači nadležni organ uzima uzorke: od visoke divljači - mišićno tkivo (0,5 kg), jetra (0,25 kg) i cevasta kost (0,5 kg), od niske i pernate divljači - cela životinja.

Uzorci tkiva i organa ili uzorci cele životinje pakuju se u plastične kese, obeležavaju i dostavljaju u ovlašćenu laboratoriju sa sledećim podacima: najbliže naseljeno mesto gde je odstrel izvršen, lokalitet odstrela ili mesto zabrana, datum i vreme odstrela i uzorkovanja, starost životinje i poreklo divljači sa naznakom da ne boluje od zaraznih bolesti.

Član 199

Meso divljači smatra se da je higijenski ispravno za javnu potrošnju ako sadrži nivo aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dozvoljenih granica koje važe za analognu vrstu domaćih životinja.

Meso divljači koje sadrži više od dozvoljenog nivoa aktivnosti za određene radionuklide nije higijenski ispravno za javnu potrošnju.

Član 200

Uzorkovanje riba, rakova i školjki iz uzgajališta vrši nadležni organ. Uzorci se uzimaju u količini od 1 kg, pakuju u plastične kese, obeležavaju i dostavljaju na pregled u ovlašćenu laboratoriju sa sledećim podacima: naziv i mesto uzgajališta, lokalitet u kome je uzorkovanje izvršeno, datum uzimanja uzorka i vrsta proizvoda.

Član 201

Ribe, rakovi i školjke i proizvodi dobijeni njihovom preradom smatraju se higijenski ispravnim ako sadrže nivo aktivnosti određenih radionuklida ispod maksimalno dozvoljenih granica, a ako sadrže nivo aktivnosti iznad maksimalno dozvoljenih granica, smatra se da su higijenski neispravni za javnu potrošnju.

XII EVIDENCIJE O PREGLEDU ŽIVOTINJA PRE KLANJA I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG POREKLA

Član 202

Nadležni organ vodi sledeće evidencije:

1) evidencije o pregledu životinja pre klanja:

- evidenciju o pregledu životinja za klanje po prispeću u depo klanice, na obrascu br. 1;
- evidenciju o pregledu životinja pre klanja, na obrascu br. 2;

- izveštaj o pregledu životinja pre klanja, na obrascu br. 3;
- evidenciju o pregledu sumnjivih - obolelih životinja pre klanja, na obrascu br. 4;
- izveštaj o pregledu sumnjivih - obolelih životinja pre klanja, na obrascu br. 5;
- evidenciju o zaplenama trupova uginulih životinja - konfiskata, na obrascu br. 6;

2) evidencije o pregledu mesa i unutrašnjih organa posle klanja;

- evidenciju o oceni higijenske ispravnosti pregledanog mesa i organa na liniji klanja, na obrascu br. 7;
- evidenciju o nalazu na liniji klanja, na obrascu br. 8;
- evidenciju o zaplenama na liniji klanja, na obrascu br. 9;
- evidenciju o zadržanim trupovima, polutkama i organima na liniji klanja, na obrascu br. 10;
- evidenciju o uslovno higijenski ispravnim trupovima, polutkama i organima na liniji klanja, na obrascu br. 11;
- evidenciju o pregledu mesa na trihinelozu, na obrascu br. 12;

3) evidencije o kontroli proizvodnje i prerade:

- evidenciju o karticama - oznakama o zabrani upotrebe neodgovarajuće opreme i prostorije, na obrascu, br. 13;
- evidenciju o kontroli utroška natrijumnitrita (NaNO_2), natrijumnitrata (NaNO_3), polifosfatnog preparata, natrijumaskorbata (vitamin C), natrijumkazeinata, belančevina soje i dr. po proizvodnim odeljenjima, na obrascu br. 14;
- evidenciju o pregledu otkoštenog mesa, na obrascu br. 15;
- evidenciju o sastavu salamure za ubrizgavanje, na obrascu br. 16;
- evidenciju o kontroli težine ubrizgane salamure, na obrascu br. 17;
- evidenciju o kontroli neto-težina punjenja limenki, plastičnih i aluminijumskih folija, na obrascu br. 18;
- evidenciju o utrošku etiketa sa izvozničkim kontrolnim brojem i oznakom veterinarske inspekcije za meso i proizvode od mesa, na obrascu br. 19;
- evidenciju odobrenja upotrebe proizvoda ili sredstava, na obrascu br. 20;
- evidenciju o korišćenju kartica za salamurenje, na obrascu br. 21;
- evidenciju o utrošku sredstava za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju (DDD), po vrstama, na obrascu br. 22;
- druge vrste evidencije prema zahtevima zemalja uvoznica mesa i proizvoda od mesa;
- termografske liste sa uređaja za toplotnu obradu proizvoda;

- termografske liste za kontrolu temperature prostorija za rasecanje i otkoštavanje, smrzavanje, skladištenje smrznutog mesa i prostorije za termostatiranje konzervi;
- grafičke prikaze kretanja toplote u centru sadržaja proizvoda - po vrstama;
- grafičke prikaze maksimalno dostignute temperature u centru proizvoda - po vrstama.

Član 203

Oblik i tekst zdravstvenog lista za kravu muzaru (mlečna karta) odštampan je uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 204

Obrasci od br. 1 do 22 iz člana 202. ovog pravilnika odštampani su uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo.

Član 205*

Oblici i tekst oznaka i kartica iz čl. 32. i 160. i oblici žigova i pečata iz čl. 55. do 62. i čl. 84, 93, 100. i 103. ovog pravilnika odštampani su uz ovaj pravilnik i čine njegov sastavni deo.

XIII PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 206

Oblik i tekst žigova i pečata koji su izrađeni prema odredbama Pravilnika o načinu vršenja stalnog veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porekla moraju se uskladiti sa odredbama ovog pravilnika u roku od 30 dana od dana njegovog stupanja na snagu.

Član 207

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o načinu vršenja stalnog veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porekla ("Službeni list SFRJ", br. 47/78, 12/81 i 17/84).

Član 208

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".

***Samostalni član Pravilnika o izmeni
Pravilnika o načinu vršenja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja pre
klanja i proizvoda životinjskog porekla***

("Sl. list SCG", br. 10/2003)

Član 2

Ovaj pravilnik stupa na snagu narednog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SCG".