



SLUŽB

SOCIJALISTIČKE FEDERATIVNE REPUBLIKE JUGOSLAVIJE

"Zagrebačka služba"
Služba za prav. poslove
Služba za financije i propa-
ganda
41001 Zagreb
Ilica 224 prot. 917

"SLUŽBENI LIST SFRJ" izlazi u izdanju na srpskohrvatskom odnosno hrvatskosrpskom, slovenskom, makedonskom, albanskom i mađarskom jeziku. - Oglasi po tarifi. - Žiro-račun kod Službe društvenog knjigovodstva 60802-603-21943

Petak, 3. studenoga 1989.

BEOGRAD

BROJ 68

GOD. XLV.

Cijena ovom broju je 27.200 dinara. - Pret-plata za 1989. godinu iznosi 1.050.000 dina-ra. - Rok za reklamacije 15 dana. - Redak-cija: Ulica Jovana Ristića br. 1. Pošt. preti-nac 226. - Telefoni: Centrala 650-155; Uredništvo 651-885; Služba preplate 651-732; Telex: 11756; Telefax 651-482

1081.

Na temelju člana 34. stava 3. i člana 35. stava 2. Zakona o zaštiti životinja od zaraznih bolesti koje ugrožavaju cijelu zemlju ("Službeni list SFRJ", br. 43/86), u suglasnosti sa Saveznim sekretarijatom za rad, zdravstvo, boračka pitanja i socijalnu politiku, savezni sekretar za poljoprivredu propisuje

PRAVILNIK

O NAČINU OBAVLJANJA VETERINARSKO-SANITARNOG PREGLEDA I KONTROLE ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORJEKLA

I. OPĆE ODREDBE

Član 1.

Ovim se pravilnikom propisuje način obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla, i to:

1) kopitara, papkara, peradi i kunića prije klanja; mesa kopitara, papkara, peradi, kunića i divljači; ribe, mlijeka i jaja; meda, rakova, školjki, puževa i žaba i proizvoda od mesa, ribe, mlijeka, jaja, rakova, školjki, puževa i žaba, koji su namijenjeni za javnu potrošnju;

2) objekata i opreme za klanje životinja, objekata i opreme za obradu i preradu mesa, ribe, rakova, školjki, puževa, žaba, mlijeka i jaja i objekata i opreme za njihovo skladištenje.

Član 2.

Veterinarsko-sanitarni pregled i kontrolu životinja i proizvoda životinjskog porijekla iz člana 1. ovog pravilnika obavlja nadležni organ u republici odnosno autonomnoj pokrajini u smislu člana 8. Zakona o zaštiti životinja od zaraznih bolesti koje ugrožavaju cijelu zemlju (u nastavku teksta "nadležni organ").

II. PREGLED KOPITARA I PAKARA

Prijava klanja

Član 3.

Držalac životinje, najkasnije 12 sati prije klanja, prijavljuje nadležnom organu klanje kopitara (konja, mazgi, mula, i magaraca) i papkara (goveda, bivoća, junadi, teladi, bivolčadi, ovaca, janjadi, koza, jaradi, svinja i prasadi).

Iznimno od stava 1. ovog člana, ne mora se prijaviti klanje svinja, ovaca i koza ako su te životinje zdrave, a njihovo meso namijenjeno potrošnji u vlastitom domaćinstvu i ako se klanje ne obavlja u klaonici.

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

Član 4.

Nakon prispjeća životinja u krug klaonice, nadležnom se organu predaju svjedodžbe o zdravstvenom stanju životinja.

Ako je udovoljeno propisanim veterinarsko-sanitarnim uvjetima, životinje se istovaraju u prostorije za privremeni smještaj životinja za klanje (u nastavku teksta "depo"), a na poledini primljenih svjedodžbi upisuje se redni broj i datum prispjeća iz evidencije o pregledu životinja za klanje, nakon prispjeća u depo klaonice.

Nakon prispjeća u krug klaonice, životinje se ne smiju izvoditi iz tog kruga bez odobrenja nadležnog organa.

Svjedodžba o zdravstvenom stanju životinja proglašava se nevažećom utiskivanjem pečata s tekstom "Poništeno". Slova ovog pečata moraju biti visine 3 cm.

Sve poništene svjedodžbe o zdravstvenom stanju životinja iste vrte moraju se povezati i na poledini posljednje svjedodžbe upisati datum klanja i broj pod kojim su zaklane životinje unesene u evidenciju.

Pregled prije klanja

Član 5.

Životinje se pregledaju pri istovaru u depo klaonice, za vrijeme boravka u depou i neposredno prije otpreme na klanje.

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

Nakon primanja, životinje se smještaju u obilježene staje ili obore depoa.

Poslije pregleda životinja, neposredno prije početka klanja, nadležni organ sastavlja izvještaj o redoslijedu slanja životinja na klanje.

Član 6.

Pregledom se mora utvrditi:

- a) je li životinja oboljela ili sumnjiva na zaraznu bolest koja se prenosi na ljude i životinje;
- b) ispoljava li životinja druge simptome bolesti ili poremećaj općeg stanja koji može meso učiniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- c) je li životinja primala supstancije s farmakološkim djelovanjem ili neke druge supstancije koje mogu meso učiniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- d) je li životinja umorna, uznemirena ili ozlijeđena.

Član 7.

Potrebni i trajanje odmora te postupak sa životinjama prispjelim u depo klaonice određuje nadležni organ.

U stajama i oborima mora se osigurati napajanje životinja, a ako se zadržavaju duže od 24 sata - i hranjenje.

Član 8.

Prije klanja kopitari se moraju ispitati na sakagiju metodom oftalmomaleinizacije, osim u slučaju prisilnog 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 s brojevima;
- 3) svinje – tetovirnim brojevima na ušnoj školjki, vratu ili butu ili ušnim markicama;
- 4) ovce – ušnim markicama s brojem ili bojom, prema vlasniku i mjestu obilježavanja na trupu.

Član 10.

Životinje za koje se sumnja da boluju od zaraznih bolesti ili drugih bolesti, koje pokazuju nejasne znakove bolesti i imaju povišenu temperaturu (svinje više od 41°C, a goveda i ovce više od 40,4°C), koje se nisu u stanju podizati i kretati, životinje s potkožnim edemima, apscesima ili drugim promjenama, nerastovi i kriptorihidi, moraju se odvojiti u posebnu prostoriju za sumnjive životinje u kojoj će se detaljno pregledati i promatrati do donošenja odluke o klanju.

Životinje iz stava 1. ovog člana, osim oznaka iz člana 8. stava 1. ovog pravilnika, moraju se označiti slovom „S”. Ovaj se znak na svinje i ovce nanosi neizbrisivom plavom bojom, tetoviranjem ili ušnom markicom plave boje s brojem, a na goveda – ušnom markicom plave boje s brojem.

Član 11.

Oduzimanje i ubijanje životinja obavlja se ako se pregledom životinja prije klanja utvrdi:

- 1) da pokazuju simptome bedrenice, šuštačca i drugih plinskih edema, bjesnoće, sakagije, durine, govedske kuge, plućne zaraze goveda, listerioze, afričke svinjske kuge, svinjske kuge, konjske kuge, slićavke i šapa, vezikularnog oboljenja svinja, zarazne uzetosti svinja, septikemičnog oblika crvenog vjetra, ovcjih boginja, melitokokoze i akutne salmoneloze;

- 2) da pokazuju simptome bolesti zbog kojih se nakon postmortalnog pregleda moraju oduzeti trupovi i organi;

- 3) da sumnjive životinje, nakon 24 sata, ponovno imaju povišenu temperaturu (svinje više od 41,0°C, a goveda i ovce više od 40,4°C);

- 4) da su u agoniji ili kontuzovane u većem stupnju;

- 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, gnogenje i nekrozu praćenu neugodnim mirisom, a 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 s oznakom „K” i brojem, prelijevaju i ubrizgava im se 3%-tna otopina karbolne kiseline, uz dodatak metilenskog plavila ili kreolina s metilenskim plavičom (dekarakterizacija).

Leševi se stavljaju u posebne nepropustljive i crvenom bojom obilježene kontejnere s poklopcima i transportiraju u kafileriju odnosno na mjesto za neškodljivo uklanjanje.

O patološko-anatomske nalazu i uzroku uginuća izvještava se nadležni organ u klaonici.

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

Zabrana klanja

Član 12.

N neće se dopustiti klanje:

- 1) životinje za koju nije podnesena svjedodžba o zdravstvenom stanju nakon prispijeća u depo;

- 2) životinje za koju nije dostavljen izvještaj o pregledu prije klanja;

- 3) životinje koja je označena prema odredbama člana 8. ovog pravilnika;

- 4) životinje koje pokazuje bilo koje simptome iz člana 10. stava 1. ovog pravilnika;

- 5) životinje koja je u posljednjoj trećini graviditeta ili ako nije prošlo osam dana od dana porođaja životinje;

- 6) životinje cijepljene živim cjepivom bjesnoće, a nije prošlo 14 dana od dana cijepljenja;

- 7) životinje koja je umorna, uznemirena ili ozlijeđena;

- 8) životinje koja je prljava;

- 9) životinje koja je liječena ili je primala supstancije s farmakološkim djelovanjem u profilaktičke ili nutritivne svrhe, a nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje iz organizma životinje, prema uputi proizvođača o njihovoj upotrebi (karencija);

- 10) životinje koja je liječena hormonskim sredstvima, a nije prošlo vrijeme propisane karencije;

- 11) životinje koja potječe s područja na kojem se ne prati prisutnost bioloških ostataka i radionuklida.

Klanje

Član 13.

Životinje se moraju istovariti i smjestiti u staje i obore te odvoditi na omamljivanje i klanje bez uzbuđivanja, nanošenja bola i ozljeda.

Za gonjenje životinja dopušta se samo upotreba električnih goniča bez oštih vrhova odnosno upotreba platnenih bičeva.

Za prijenos ozlijeđene životinje do mjesta omamljivanja i klanja mora se osigurati oprema prema veličini životinje.

Član 14.

Prije klanja životinje se moraju omamiti na human i stručan način, i to: konji i goveda – uređajima s penetrirajućim klinom ili električnom strujom, a svinje i ovce – električnom strujom ili ugljičnim 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 dok se ne otklone nedostaci.

Član 16.

Omamljene životinje treba odmah iskrvariti. Tek nakon potpunog iskrvarenja može se pristupiti daljnjoj obradi zaklanih životinja.

Član 17.

Krv zaklanih životinja može se upotrebljavati za javnu potrošnju ako potječe od životinja čije je meso ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju i ako je krv prikupljena na higijenski način.

Posude za prikupljanje krvi moraju biti obilježene tako da se, ako bude potrebno, može utvrditi od koje životinje krv potječe.

Prije svakog prikupljanja krvi, posuda se prethodno mora oprati hladnom vodom, a zatim vodom čija je temperatura iznad 83°C.

Član 18.

Ako se donosi 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 smije obaviti i u prostoriji za klanje zdravih životinja, ali nakon klanja zdravih životinja. U tom slučaju, odmah nakon klanja obavezna je dezinfekcija prostorije i opreme.

Prisilno klanje**Član 19.**

Pod prisilnim klanjem životinja razumijeva se klanje bez prethodnog pregleda prije klanja koje se može obaviti samo u ovim slučajevima:

- 1) ako je životinja teško ozlijeđena ili zbog ozljede jako krvavi;
- 2) ako se životinja nadula od hrane ili ako zdravoj životinji prijeti opasnost od ugušenja zbog zastoja stranog tijela u jednjaku ili u dušniku;
- 3) ako je životinja ozlijeđena električnom strujom ili udarom groma.

Član 20.

Pregled mesa i organa prisilno zaklanih životinja obavlja nadležni organ koji utvrđuje je li životinja zaklana još za života ili u agoniji i jesu li na vrijeme izvađeni trbušni i prsni organi.

Član 21.

Trup životinje prisilno zaklane izvan klaonice može se dopremiti u klaonicu radi obrade i prerade, s uputnicom nadležnog organa, u kojoj se moraju naznačiti: vrsta, rasa, životna dob, spol i osobeni znaci životinje, tvrtka odnosno naziv i adresa držaoca životinje, datum klanja životinje i nalaz te lijekovi ako je životinja liječena prije klanja.

Član 22.

Meso i organi prisilno zaklanih životinja ne smiju se upotrebljavati za javnu potrošnju niti se smiju odstraniti ili uništiti prije pregleda.

Ako se na osnovi pregleda mesa i organa prisilno zaklanih životinja ne može donijeti odluka o njihovoj upotrebljivosti za javnu potrošnju, obaviti će se mikrobiološki pregled odnosno drugi potrebni laboratorijski pregledi. Te preglede treba obaviti 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, prema ovom pravilniku, razumijeva se klanje oboljelih životinja od bolesti zbog kojih nije zabranjeno klanje. Bolesna životinja može se uputiti u klaonicu radi klanja, s uputnicom nadležnog organa u kojoj se moraju naznačiti: vrsta, rasa, životna dob, spol i osobeni znaci životinje, stavljene oznake (tetovir, ušna markica), tvrtka odnosno naziv i adresa držaoca životinje, datum pregleda i dijagnoza te lijekovi ako je životinja liječena.

Član 24.

Klanje životinja iz člana 23. ovog pravilnika obavlja se u posebnoj objektu opremljenoj za klanje oboljelih životinja (sanitarna klaonica) ili u objektu za redovno klanje životinja, ali nakon klanja zdravih životinja, u kojem je slučaju obavezna pojačana dezinfekcija nakon klanja.

Član 25.

Meso i organi zaklanih bolesnih životinja ne smiju se upotrebljavati za javnu potrošnju niti se smiju odstraniti ili uništiti prije pregleda.

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

Priprema trupova zaklanih životinja za pregled**Član 26.**

Zaklane životinje moraju se nakon klanja pripremiti za pregled odnosno obraditi na ovaj način:

- 1) zaklanim životinjama, osim svinja koje se šure, treba odmah nakon iskrvarenja skinuti kožu;
- 2) za pojedine vrste životinja (ovce, janjad, koze i sl.), radi lakšeg skidanja kože, dopušta se upuhavanje zraka pod kožu samo kompresorima koji imaju filtere za pročišćavanje zraka, pri čemu se kanila uvlači pod kožu iznad karpalnog ili tarzalnog zgloba;
- 3) trbušni i prsni organi moraju se izvaditi najkasnije 45 minuta nakon omamljivanja ili, u slučaju ritualnog klanja, 30 minuta nakon klanja.

Član 27.

Prije skidanja kože s trupova goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara mora se odvojiti koža s glave i podvezati jednjak. Rogovi se odstranjuju prije skidanja kože s glave. Odvajanje glave od trupa u atlantoockcipitalnom zglobu obavlja se nakon odvajanja kože s glave ili skidanja kože s trupa. Odvojene glave peru se tako što se prvo ispiru nosne šupljine i usna šupljina, a zatim se pere vanjska površina glave. Prije pregleda glave odstranjuju se svi zaprljani dijelovi i ostaci kože. Jezik se oslobađa od svojih prirodnih veza u toku pregleda. Očne jabučice i tonzile odstranjuju se nakon pregleda glave.

Prije skidanja kože s trupa odstranjuju se prednje noge u karpalnom i stražnje noge u tarzalnog zglobu. Pri skidanju kože s trupa najprije se oslobađaju najizbočeniji dijelovi trupa. Skinutu kožu s trupova goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara treba obilježiti ili tako ostaviti da se do završetka pregleda može utvrditi s kojeg trupa koža potječe.

U toku skidanja kože s butova rektum treba kružnim rezom osloboditi od prirodnih veza, zaštititi plastičnom vrećicom i obavezno podvezati.

Sa muških životinja, prije otvaranja trbušne i prsne šupljine, odstranjuju se vanjski genitalni organi.

Sa ženskih životinja, osim teladi i junica, vime se odvaja od trupa zajedno s kožom, tako da se spriječi izlivanje mlijeka, pri čemu Lnn. supramammarici ostaju na trupu.

Nakon rasijecanja trbušne i prsne šupljine vade se unutrašnji organi, osim bubrega. Prije odvajanja crijeva od želuca, kod zaklanih goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara treba podvezati dvanaestopalačno crijevo na dva mjesta u razmaku od 10 cm. Jednjak se prije odvajanja od želuca mora podvezati na dva mjesta. Dvanaestopalačno crijevo i jednjak odsijecaju se između dva podvezana mjesta.

Nakon odstranjivanja unutrašnjih organa, trup se rasjecca uzdužno po kralježnici.

Glavu kopitara treba rasjeci uzdužno, po sredini, a nosnu pregradu izvaditi tako da ostane u vezi s prednjim dijelom nosa i da sluznica nosne pregrade, s obiju strana, ostane netaknuta.

S teladi u dobi do šest tjedana glava se može odstraniti zajedno s kožom ako se glava nakon toga šuri. Ostali postupci obrade zaklane teladi istovjetni su s obradom zaklanih goveda, junadi, bivola i kopitara.

Član 28.

Ovce, janjad, koze i jarad obrađuju se na taj način što se odstranjuje koža s trupa, prednje noge u karpalnom zglobu i stražnje noge u tarzalnog zglobu. Prsni i trbušni organi moraju se osloboditi za pregled tako što se trbušni organi potpuno odstranjuju iz trupa, dok prsni organi, preko dijela ošita i medijastinuma, ostaju u vezi s trupom. Glava oslobođena od kože, ušiju i nečistoće ostaje u vezi s trupom.

Član 29.

Zaklane svinje šure se i opaljuju plamenom ili se s njih skida koža. S površine trupova osušenih i plamenom opaljenih

zaklanih svinja treba u potpunosti odstraniti čekinje i izmije-
njeti epitel.

Trup se može zasijecati, otvarati i rasijecati samo nakon potpunog čišćenja i završnog pranja trupa. S opranih trupova zaklanih svinja najprije se isijeca orožali epitel između papaka prednje i stražnje noge, srednje uho i očne jабučice s kopcima. Rektum se kružnim rezom oslobađa od prirodnih veza i obavezno podvezuje. S muških životinja odstranjuju se vanjski genitalni organi. Nakon otvaranja zdjelice, trbušne i prsne šupljine vade se svi unutrašnji organi zajedno, osim bubrega. Rektum se odstranjuje iznad rasjeđene zdjelice. Jezik se vadi posebno. Kod bremenitih životinja, prije vađenja ostalih unutrašnjih organa, odstranjuje se materica. Bubrege se oslobađa iz masne i vezivotkivne čahure prije pregleda i ostavlja u prirodnoj vezi s trupom. Trupove zaklanih svinja, nakon vađenja unutrašnjih organa, treba rasjeći uzdužno po kralježnici.

Zaklana se prasadi šuri i oslobađa čekinja, izmijenjenog epitela i rožine papaka. Postupak obrade trbušnih i prsnih organa zaklane prasadi isti je kao i za zaklanu janjad.

Član 30.

Nijedan se dio zaklane životinje ne smije odstraniti niti obraditi dok se ne završi pregled mesa i organa.

Nakon pregleda, meso i organi zaklane životinje, koji su ocijenjeni upotrebljivima za javnu potrošnju, osim ako se odmah ne upotrijebe za preradu, moraju se ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva postigne temperatura do $+7^{\circ}\text{C}$, a u organima do $+3^{\circ}\text{C}$.

Ako se meso zaklane životinje zamrzava, mora se osigurati temperatura mesa najmanje -12°C za zamrznuto meso odnosno najmanje -18°C za duboko zamrznuto meso.

Član 31.

U toku klanja životinja i obrade trupova zaklanih životinja treba spriječiti 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 dijelovi moraju se odstraniti isijecanjem ili obrezivanjem.

Unutrašnji se organi ne smiju prati prije pregleda.

Meso zaklane životinje ne smije se brisati krpom ili spužvom.

Ako se oprema što se upotrebljava pri klanju, obradi i pregledu mesa i organa zaklane životinje uprlija sadržajem digestivnog trakta, patološki promijenjenim tkivom ili drugom nečistoćom, mora se prije slijedeće upotrebe oprati hladnom vodom, a zatim vodom čija temperatura iznosi najmanje $+83^{\circ}\text{C}$.

Član 32.

Ako je prije pregleda odstranjen neki organ zaklane životinje koji je nužan za ocjenu upotrebljivosti mesa te životinje za javnu potrošnju, odluka o upotrebljivosti mesa za javnu potrošnju ne može se donijeti bez mikrobiološkog ili drugoga potrebnog ispitivanja.

Označavanje trupova i organa zaklanih životinja

Član 33.

Svi dijelovi zaklanih životinja moraju se označiti papirnim oznakama ili karticama za zadržane trupove i organe, tako da se zna kojem trupu pripadaju. Označavanje se obavlja ovako:

1) dijelovi trupa i organi zaklanih krupnih životinja (goveda, junadi, teladi, bivoća i kopitara) označavaju se petodjelnim papirnim oznakama, i to: prvim dijelom oznake označava se glava, drugim i trećim dijelom označavaju se obje polovice trupa, četvrtim dijelom - prsni organi, a petim dijelom - trbušni organi.

Petodjelne papirne oznake moraju biti povezane u obliku bloka, s jasno i čitljivo ispisanim rednim brojevima istovjetnim na svim dijelovima. Papirne oznake moraju biti bijele boje, a svaki dio veličine 4×6 cm. Dijelovi su međusobno perforirani tako da se pri upotrebi mogu lako odvajati. Brojevi na svakom dijelu moraju biti otiskani crnom bojom, a njihova visina mora iznositi 2 cm;

2) za označavanje dijelova i organa zaklanih svinja upotrebljavaju se četvorodijelne oznake koje, po veličini, boji i brojevima, u potpunosti moraju odgovarati oznakama iz stava 1. točke 1) ovog člana.

Prva i druga oznaka stavljaju se na obje polovice trupa, treća se stavlja na zajednički izvađene trbušne i prsne organe, a četvrta - na jezik.

Ako se iz bilo kojeg razloga od trupa svinje mora odvojiti glava ili neki drugi organ, upotrebljavaju se oznake s toliko dijelova da svaki odvojeni organ ili dio trupa bude posebno označen u času pregleda;

3) zaklane sitne životinje (ovce, janjad, koze, jarad i dr.) označavaju se oznakama propisanim u stavu 1. točki 1) ovog člana, s tim što se upotrebljava onoliko dijelova oznake koliko ima odvojenih organa ili dijelova trupa u času pregleda.

Nakon pregleda i procjene mesa i organa zaklanih životinja, papirne se oznake moraju skinuti s mjesta na koja su stavljene, osim ako se radi o zadržanim trupovima ili polovicama.

Ako se u toku pregleda ne može donijeti odluka o higijenskoj ispravnosti mesa i organa zaklane životinje za javnu potrošnju, moraju se upotrebljavati kartice s oznakom „ZADRŽANO“. Dijelovi tih kartica stavljaju se na dijelove trupa i na organe zaklane životinje, na mjesta i na način što su navedeni u stavu 1. ovog člana.

Kartice s oznakom „ZADRŽANO“ za zaklane krupne životinje moraju biti petodjelne, s tim da svaki dio ima veličinu $3,5 \times 7,5$ cm. Svih pet dijelova mora biti međusobno povezano perforacijom, tako da se pri upotrebi mogu lako odvajati. Papir mora biti žute boje, a natpisi otiskani uokvirenim slovima crne boje.

Za zaklane svinje i sitne životinje upotrebljavaju se trodijelne kartice istih dimenzija, boje i natpisa kao i za zaklane krupne životinje.

Kartice s oznakom „ZADRŽANO“ moraju ostati na mjestu gdje su stavljene sve dok se ne donese odluka o higijenskoj ispravnosti mesa i organa zaklane životinje za javnu potrošnju, a može ih skinuti samo nadležni organ.

Oznake i kartice za označavanje mogu se upotrijebiti samo jedanput.

Pregled trupova i organa zaklanih životinja

Član 34.

Trupovi i organi zaklanih životinja pregledaju se:

- 1) vizualno (adspekcija);
- 2) pipanjem (palpacija);
- 3) zasijecanjem mesa, organa i limfnih čvorova (incizija);
- 4) prema potrebi, mikrobiološkim i drugim laboratorijskim ispitivanjima.

Pregledaju se:

- 1) krv;
- 2) trup, pri čemu se ocjenjuje je li trup pravilno i higijenski pripremljen za pregled, ugojenost, stupanj iskrvarenja i ima li krvnih podlijeva zbog udaraca, eventualnih deformacija trupa i zglobova odnosno prijeloma kostiju. Ocjenjuju se i boja i izgled mišićnoga i masnog tkiva, porebrice i potrbušine.

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

3) glava s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. parotidae, 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 s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. bifurcationes, Lnn. mediastinales), i kod goveda - (Lnn. eparteriales),

5) srce s osrčjem;

6) jetra s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. portales) i žučnim mjehurom;

7) slezena;

8) želudac, crijeva i trbušna maramica s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici);

9) bubrezi s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. renales);

10) ošit, porebrica, potrbušina, slanina, salo, loj, vidljive kosti, zdjelica, zglobovi i ovojnice tetiva;

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

12) vime s pripadajućim limfnim čvorovima (Lnn. supramammarici);

13) spolni organi i mokraćni mjehur;

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

Član 35.

Limfni čvorovi trupova organa zaklanih životinja pri pregledu se zasijecaju ovako:

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;

c) na jetri: Lnn. portales;

2) kod zaklanih svinja:

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

b) na trupu: Lnn. supramammarici i 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 neku bolest ili kad to zahtijeva zemlja uvoznica.

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

Srce zaklanih goveda, junadi, teladi i bivola treba prvo osloboditi osrčja, a zatim zasjeći uzdužnim rezovima kojima se otvaraju klijetke i pretklijetke. Srčana pregrada (septum) rasi- jeca se s dva do tri reza. Srce svinja mora se osloboditi osrčja i zarezati uzdužnim rezom kroz klijetke i pretklijetke, radi pregleda.

Dušnik i njegove glavne ogranke treba zasjeći uzdužno, a donju trećinu oba plućna krila poprečno, tako da se prerežu glavni bronhisi. Na isti se način pregledaju i pluća svinja, šarenih u okomitom položaju.

Jetru zaklanih goveda, junadi i bivola treba zasjeći po unutrašnjoj strani, na dva mjesta, tako da se jednim rezom uzdužno otvori glavni žučovod, a drugi rez, ispod spiegelova reznja mora biti toliko da se prerežu žučovodi. Žučni mjehur treba opipati. Ako je potrebno, zasijecaju se i drugi dijelovi jetre. Kod teladi, ovaca i janjadi, koza i jaradi jednim se rezom zasijeca unutrašnja površina jetre radi pregleda žučnih kanala. Kod svinja, jetru treba pregledati adspekcijom i palpacijom, a prema potrebi, i zasijecanjem.

Bubrege kod svih vrsta životinja treba odvojiti od masnog omotača, a kod goveda, svinja i ovaca - i od vezivotkiynog omotača i pregledati adspekcijom i palpacijom, a ako je potrebno - i zasijecanjem da bi bubrežna zdjelica bila dostupna za pregled. Kod zaklanih teladi, janjadi, jaradi i prasadi bubrezi se vade iz masne i vezivotkiyne čahure samo ako je potrebno.

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

Ako se pri pregledu zaklanih ovaca i koza ne posumnja na bolest, limfni čvorovi glave i srce ne zasijecaju se.

Član 36.

Pri pregledu mesa i organa zaklanih goveda, junadi i bivola mora se obaviti poseban pregled da bi se utvrdilo postoji li bobičavost, i to ovako:

1) s najmanje dva paralelna reza zasjeći svaki vanjski mišić za žvakanje (M. masseter) i jednim rezom svaki unutrašnji (M. pterygoideus) mišić za žvakanje, tako da površina reza bude što veća;

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

3) srce pregledati u skladu sa stavom 4. člana 34. ovog pravilnika;

4) jednjak pregledati adspekcijom i palpacijom, a prema potrebi - i zasijecanjem;

5) pregledati površinu svih mišića, a osobito pažljivo mišićni dio ošita koji je prethodno oslobođen trbušne i prsne opne i međurebarne mišiće.

Ako se pri zasijecanju mišića za žvakanje i srca i pregledom i palpacijom organa nađe samo jedna ili više bobica, potrebno je, zbog utvrđivanja stupnja invazije, u tanke listiće rasi- jeci jezik, jednjak, srce i mišićne dijelove ošita i zasjeći na nekoliko mjesta mišiće buta i lopatice.

Kod zaklanih teladi do šest tjedana, pri pregledu radi utvrđivanja postoji li bobičavost, zasijeca se samo srce. Ako se pri pregledu srca nađe jedna ili više bobica, treba obaviti detaljni pregled kao kod zaklanih goveda, junadi, teladi starije od šest tjedana, a i bivola.

Kod zaklanih ovaca i koza, radi utvrđivanja postoji li bobičavost, adspekcijom se pregledaju svi vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni dio ošita.

Radi utvrđivanja postoji li bobičavost svinja, od masnog se tkiva oslobađa unutrašnji slabinski mišić (M. Psoas major) i adspekcijom se pregledaju svi ostali vidljivi mišići trupa i glave, srce i mišićni dio ošita.

Član 37.

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

Član 38.

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

1) pri pregledu goveda i svinja: pregled glave; pregled unutrašnjih organa; pregled polovica i pregled zadržanih organa i polovica;

2) pri pregledu ovaca i koza: pregled trupa s glavom; pregled unutrašnjih organa i pregled zadržanih trupova i organa.

Pregled svinjskog mesa na trihinelozu

Član 39.

Pri pregledu trupova zaklanih svinja čije je meso namije- njeno javnoj potrošnji ili preradi mora se ispitati odnosno utvrditi je li svinjsko meso zaraženo trihinelom (*Trichinella spiralis*).

Pri pregledu svinjskog mesa na trihinelozu primjenjuje se metoda kompresije ili metoda umjetne digestije zbirnih uzoraka mesa.

Član 40.

Za ispitivanje metodom kompresije, iz svake se svinjske polovice uzima po jedan komadić mišića ošita (veličina lješnjaka), i to na prijelazu mišićnog dijela u tetivu, na mjestu na ko- jem se ošit vezuje za kralježnicu (korijen). Od svakog komadi- ča za ispitivanje treba uzeti po sedam odsječaka (ukupno 14) veličine zobenog zrna.

Ako postoji samo jedan korijen ošita, od njega treba uzeti 14 odsječaka za predlog na kompresionom staklu.

Ako je prije uzimanja uzoraka za pregled metodom kompresije odstranjen korijen ošita, za pregled se uzimaju dva uzorka iste veličine od prsnoga ili rebarnog dijela ošita i pregleda se 14 isječaka.

Ako na polovicama potpuno nedostaje ošit, uzorci se uzimaju od jezika ili podjezične muskulature, a ako nedostaje jezik, od muskulature za žvakanje ili trbušne muskulature pregleda se 28 odsječaka veličine zobenog zrna.

Osoba koja pomoću trihinskopa pregleda uzorke mesa može pregledati do 840 isječaka na kompresionim staklima, a iznimno do 1050 isječaka mesa u toku radnog vremena.

Trihinoskopski pregled 14 isječaka uzetih od korijena svinjskog ošita mora trajati najmanje tri minute, a 28 isječaka najmanje šest minuta. Ako se u toku trihinoskopskog pregleda otkriju sumnjiva mjesta i ne može se postaviti prava dijagnoza ni pomoću velikog uvećaja trihinskopom, treba izvršiti mikroskopski pregled.

Pregled uzoraka uzetih iz drugih trupnih mišića mora trajati najmanje šest minuta.

Član 41.

Pri ispitivanju svinjskog mesa na prisutnost larvi trihinele umjetnom digestijom zbirnih uzoraka, mogu se primijeniti metode umjetne digestije pomoću magnetne mješalice ili Stomacherova uređaja.

Pri primjeni metode umjetne digestije zbirnih uzoraka za ispitivanje, od jedne svinjske polovice treba uzeti komadić mesa (5 g) od korijena ošita.

Ako je korijen ošita odstranjen, za ispitivanje se uzima uzorak iste veličine od prsnoga ili rebarnog dijela ošita, jezične muskulature, žvakaćih ili trbušnih mišića.

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

Član 42.

U slučaju nalaza trihinele pregledom jednog zbirnog uzorka od 100 svinja, treba ponovno uzeti uzorak od 20 g od svake svinje, i to: od jednog korijena ošita na prijelazu mišićnog u tetivasti dio. Ako nema korijena ošita, treba uzeti istu količinu od rebarnoga ili prsnoga dijela ošita ili od mišića za žvakanje ili trbušnih mišića. Svih 100 svinja ponovno se ispituje prema navedenim metodama umjetne digestije zbirnih uzoraka, u skupinama od po pet svinja. Uzorci od pet svinja po 20 g predstavljaju zbirni uzorak od 100 g. Ako se u jednom uzorku od pet svinja otkrije trihinela, iz te skupine treba uzeti po 20 g uzorka mišića od svake svinje (trupa) i ispitati do konačne identifikacije trupa životinje.

Član 43.

Pri pregledu svinjskog mesa 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 metodu kompresije priprema se ukupno 28 odsječaka, a za metodu umjetne digestije zbirnih uzoraka isijeca se po 2 g.

Pri pojedinačnim pregledima mesnih proizvoda (kobasice, sušeno meso i suha slanina), metodama umjetne digestije, pomoću magnetne mješalice ili Stomacherova 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 uz kost ili tetivu;
- 3) od svakog komada suhe slanine po 40 g mišićnog tkiva.

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklanih životinja za javnu potrošnju

Član 44.

Na osnovi pregleda i na osnovi rezultata, eventualnoga, mikrobiološkoga ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih životinja ocjenjuju se:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 4) higijenski ispravnim 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 ovim slučajevima:

1) ako su životinje i trupovi na osnovi rezultata pregleda prije i nakon klanja proglašeni zdravima ili ako su životinje pri pregledu, prije klanja, proglašene zdravim, a na mesu i organima se utvrde lokalizirane patološke promjene koje se mogu odstraniti;

2) ako su kod afebrilnih životinja opaženi znaci bolesti prije klanja, a nakon klanja utvrđeno da se radi o lokaliziranim patološkim promjenama na pojedinim organima koje se mogu odstraniti;

3) ako, na klanje privedene sumnjive životinje ne pokazuju simptome zaraznih bolesti iz člana 10. stava 1. ovog pravilnika, ali su nakon klanja na pojedinim organima utvrđene lokalizirane patološke promjene koje se mogu odstraniti, a mikrobiološkim pregledom mesa nisu nađeni mikroorganizmi zbog kojih bi ga trebalo ocijeniti uvjetno higijenski ispravnim ili higijenski neispravnim za javnu potrošnju;

4) ako je kod goveda utvrđena bruceloza uzrokovana Brucelom abortus, testise i vime treba odstraniti i ocijeniti higijenski neispravnim za javnu potrošnju;

5) ako je meso organoleptički besprijeckorno, a mikrobiološkim pregledom uzorka iz dubine mesa nisu izolirani mikroorganizmi prema odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živuće namirnice u prometu;

6) ako meso i organi s pripadajućim limfnim čvorovima životinja koje su prije klanja bile ozlijeđene ne pokazuju nikakve organoleptičke promjene.

Meso i organi zaklanih životinja, higijenski neispravni za javnu potrošnju

Član 46.

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

1) ako su promjene organoleptičkih svojstava mesa specifične za pojedine vrste životinja izražene u jačem intenzitetu, bez obzira na njihov uzrok. Promjena mirisa mesa ocjenjuje se 24 sata odnosno 48 sati nakon klanja. Promjena mirisa i okusa u nejasnim slučajevima može se ocijeniti i na osnovi rezultata pokusa kuhanja i pečenja;

2) ako je životinja prije klanja bila bolesna od otrovanja krvi ili se sumnjalo na otrovanje krvi, a nakon klanja, iz bilo kojega razloga, nije izvršen mikrobiološki pregled mesa;

3) ako su bolesne životinje zaklane bez prethodnog pregleda;

4) ako nisu pregledani nakon klanja;

5) ako je ocijenjeno da su uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju, a nije moguće obaviti njihovo osposobljavanje;

6) ako je ocijenjeno da su higijenski neispravni za javnu potrošnju zbog tuberkuloznih promjena;

7) ako su životinje bolovala od zaraznih bolesti iz člana 11. točke 1) ovog pravilnika;

8) ako su prisilno zaklanim životinjama prije pregleda odstranjeni: jetra, slezena, bubrezi ili crijeva sa želucem, ili su ti organi oštećeni tako da se pregledom ne može utvrditi jesu li i koliko patološki promijenjeni;

9) ako su u mišićima, limfnim čvorovima mesa ili u kostima nađene metastaze malignih tumora;

10) ako mišićno tkivo sadrži larve trilinealne spiralis;

11) ako iz zaklane životinje 45 minuta nakon omamljivanja nisu odstranjeni želudac i crijeva, a nije izvršen mikrobiološki pregled ili je životinja uginula prije klanja;

12) ako potječu od fetusa i mrtvorodenih životinja;

13) ako potječu od životinja koje su potpuno izmršavile iz bilo kojeg razloga;

14) ako neodgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

15) ako neodgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

16) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine 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 ocjenjuje jako bobičavim ako se na mjestima koja se obavezno pregledaju zasijećanjem i u ostalim mišićima trupa nađe ukupno više od 10 bobica ili ako je meso bobičavih životinja organoleptički promijenjeno, bez obzira na broj nađenih bobica. Meso koje sadrži degenerirane i kalcificirane bobice ocjenjuje se isto kao i u slučaju nalaza živih bobica;

2) ako je meso zaklane životinje zbog invazije sarkocista organoleptički promijenjeno;

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 uvjetno su higijenski ispravni za javnu potrošnju ako su utvrđene patološke promjene navedene u toč. 1) do 3) ovog člana.

Član 48.

Za javnu potrošnju nisu higijenski ispravni dijelovi mesa i organi zaklanih životinja u ovim slučajevima:

1) meso i organi - ako su nađeni za ljudsko zdravlje neškodljivi paraziti u tolikoj mjeri da se ne mogu potpuno odstraniti. Ako se paraziti mogu izrezivanjem odstraniti, ostalo meso odnosno dijelovi organa uvjetno su higijenski ispravni za javnu potrošnju;

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

3) meso i organi - ako su zagađeni sadržajem želuca, crijeva, urinom, žuči, gnojem, raznim produktima upala, mlijekom krava bolesnih od upale vimena ili bilo kakvom nečistoćom;

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

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

6) testisi ili vime bruceloznih goveda;

7) pluća koja su zagađena vodom iz bazena, sadržajem želuca i krvi;

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

9) spolni organi (osim testisa), puzdra (prepucij), vime krava, oči, čmar (anus), isječci iz ušiju (unutrašnji raskavičavi dijelovi vanjskog uha), krajnici, pupak, rožina papaka, rogovi, zubi, kontaminirani dijelovi mesa i unutrašnjih organa, površna ubodne rane pri klanju i ožiljci.

Član 49.

Meso i organi zaklanih životinja pri nalazu tuberkuloznih promjena ocjenjuje se ovako:

1) higijenski je neispravan za javnu potrošnju cijeli svinjski i govedi trup:

a) ako su utvrđeni progresivni oblici tuberkuloze (pluća, vimena, materice, bubrege, seroza, akutne kazeozne promjene sa zapaljivom hiperemijom u organima i limfnim čvorovima, kronične generalizirane tuberkuloze limfnih čvorova mesa, kostiju, zglobova, centralnoga živčanog sustava i mišićnog tkiva ili kongenitalna tuberkuloza mladih životinja) te tuberkulozne promjene u portalnom limfnom čvoru koje pokazuju da je bolest zahvatila cijeli organizam;

b) ako se utvrdi da je povišena temperatura životinje pri pregledu prije klanja u vezi s aktivnim tuberkuloznim promjenama uočenim pri pregledu nakon klanja;

c) ako su promjene praćene potpunim izmršavljenjem;

d) ako se promjene utvrde u nekom mišiću ili kostima, ili zglobovima, ili trbušnom organu (isključujući želudačno-crijevni 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-crijevni trakt);

e) ako su promjene rasprostranjene u tkivima prsne ili trbušne šupljine;

f) ako su promjene mnogostruke, akutne i aktivno progresivne;

g) ako karakter ili opseg promjena ne ukazuje na lokalizirano stanje;

2) higijenski je neispravan za javnu potrošnju organ ili pojedini dio svinjskoga ili govedeg trupa, ako su na njemu utvrđene promjene ili ako su promjene utvrđene na pripadajućem limfnom čvoru;

3) uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju jesu dijelovi trupa i govedi trup:

a) ako se na trupu pokažu promjene koje nisu tako jako izražene ili tako brojne kao što su promjene opisane u točki 1) ovog stava. Nezahvaćeni dio trupa uvjetno je higijenski ispravan za javnu potrošnju ako su priroda i opseg promjena lokalizirani i ako su promjene kalcificirane ili inkapsulirane i uz uvjet da se zahvaćeni organ ili drugi zahvaćeni dio trupa proglasi higijenski neispravnim za javnu potrošnju;

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

4) higijenski ispravni za javnu potrošnju, bez ograničenja, jesu dijelovi trupa i trup zaklane svinje ako su promjene lokalizirane samo na jednom primarnom mjestu (primarna mjesta su mandibularni, cervikalni, medijastinalni i mezenterijalni limfni čvorovi). Organ ili dio trupa zaklane svinje na kojem su utvrđene promjene ocjenit će se higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Trup zaklane svinje s lokaliziranom tuberkuloznom promjenom na dva primarna mjesta uvjetno je higijenski ispravan za javnu potrošnju.

Član 50.

Meso i organi pri nalazu leukoznih promjena ocjenjuje se ovako:

1) higijenski je neispravan za javnu potrošnju cijeli svinjski i govedi trup ako su pregledom utvrđene promjene na mesu i tjelesnim limfnim čvorovima ili samo na limfnim čvorovima trupa, bez obzira na to jesu li utvrđene promjene na organima ili na limfnim čvorovima organa;

2) meso je higijenski ispravno za preradu u proizvode koji se toplinski obrađuju;

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

b) ako meso potječe 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 promjene;

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

Za životinje kod kojih su pri pregledu, nakon klanja utvrđene tumorozne promjene, treba patohistološki ispitati organe, limfne čvorove i meso radi donošenja ocjene njihove higijenske ispravnosti.

Meso i organi zaklanih životinja uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju

Član 51.

Meso i organi su uvjetno higijenski ispravni za javnu potrošnju:

1) ako potječu od životinja koje su bolesne od bruceloze uzrokovane *Brucella suis*, hemoragične septikemije, crvenog vjetra svinja (osim septikemičnog oblika), Aujeszkyjeve bolesti, praseće gripe, Q (kju) groznice, leptospiroze, toksoplazmoze i infektivne anemije konja;

2) ako se pretpostavlja da je meso zagađeno uzročnicima bedrenice, 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 ovis*, a kod svinja *Cysticercus cellulosae* odnosno kad se na mjestima koja se obavezno pregledaju zasijecajem i u ostalim mišićima trupa nađe manje od 10 bobica ukupno i ako su odstranjene nađene bobice.

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

Član 52.

Uvjetno higijenski ispravno meso i organi zaklanih životinja osposobljavaju se za javnu potrošnju:

1) kuhanjem ili sterilizacijom unutrašnjih organa odnosno topljenjem sala, čvrstog masnog tkiva i loja u slučajevima navedenim u članu 47. ovog pravilnika;

2) kuhanjem, sterilizacijom, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih svinja;

3) zamrzavanjem, kuhanjem, sterilizacijom, soljenjem ili salamurenjem mesa i organa slabo bobičavih goveda, ovaca i koza;

4) kuhanjem ili sterilizacijom mesa i organa odnosno topljenjem slanice, sala i loja u slučajevima navedenim u članu 51. ovog pravilnika.

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

Meso za koje se sumnja da je kontaminirano uzročnicima bedrenice mora se prokuhati ili sterilizirati najkasnije u roku od šest sati nakon klanja. Ako se meso u navedenom roku ne prokuha ili ne sterilizira, smatra se higijenski neispravnim za javnu potrošnju i mora se učiniti neškodljivim.

Uvjetno higijenski ispravno meso može se nakon osposobljavanja upotrijebiti za javnu potrošnju samo prerađeno u proizvode od usitnjenog mesa koji se toplinski obrađuju.

Član 53.

Uvjetno higijenski ispravno meso osposobljava se za javnu potrošnju ovako:

1) slaninu, salo i loj treba istopiti suhim ili vlažnim postupkom na temperaturi od najmanje 100 °C;

2) meso prije kuhanja ili sterilizacije treba isjeći u komade debljine do 10 cm i kuhati u vodi najmanje dva i pol sata ili sterilizirati 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 kuhano ako u najdubljim dijelovima promijeni boju odnosno kad goverde meso postane sivo, a svinjsko, ovčje i kozje sivkastobijelo i kad sok koji se pri zasijecanju cijedi nije više crvenkast;

3) ako se meso slabo bobičavih svinja, goveda, ovaca i koza osposobljava za javnu potrošnju soljenjem ili salamurenjem, teba ga isjeći u tanke komade najviše do 2 kg i usoliti ih suhim postupkom ili potopiti u 25%-tnu otopinu kuhinjske soli ili u smjesu za salamurenje. Usoljeno meso ili meso potopljeno u salamuru mora se držati najmanje 21 dan. Ako se otopina 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 zamrzavanjem, trup, glava i organi moraju se držati u prostoriji za zamrzavanje dok se u dubini mišića ne postigne temperatura od -10°C koja će se održavati najmanje 10 dana ili -20°C - najmanje tri dana.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski ispravni za prerađu

Član 54.

Meso i organi zaklanih životinja higijenski su ispravni za prerađu:

1) ako se njihova organoleptička svojstva razlikuju od specifičnih svojstava mesa životinjske vrste kojoj pripadaju;

2) ako potječu od premladih životinja pa pokazuju znake nerazvijenosti odnosno nezrelosti;

3) ako nisu dovoljno iskrvarili;

4) ako su s mesa uklonjene prvobitno utvrđene organoleptičke ili druge promjene zbog kojih je meso bilo privremeno zadržano pod kontrolom nadležnog organa.

Ako se utvrdi da su meso i organi promijenili boju, miris i okus odnosno da se pojavila vodnjikavost, takvo meso i organi privremeno se zadržavaju pod kontrolom nadležnog organa, a odluka se donosi najranije 24 sata nakon klanja.

Meso i organi ocijenjeni higijenski ispravnim mogu se upotrijebiti za prerađu samo u proizvodima koji se toplinski obrađuju.

Obilježavanje mesa i organa zaklanih životinja

Član 55.

Meso i organi zaklanih životinja, nakon veterinarsko-sanitarnog pregleda obilježavaju se žigom natopljenim trajnom i za ljudsko zdravlje neškodljivom bojom (metil-ljubičasta) ili vrućim žigom.

Član 56.

Žig za obilježavanje mesa mora sadržati tekst: „Veterinarska inspekcija“, zatim naziv općine, datum pregleda i registarski broj objekta.

Žig koji se upotrebljava u izveznoj klaonici mora sadržati tekst „Yugoslavia, veterinarska inspekcija“ te izvoznički kontrolni broj i datum pregleda.

Član 57.

Meso koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju obilježava se ovako:

1) govede, svinjsko i ovčje meso - ovalnim žigom širine 6,5 cm i visine 4,5 cm. Visina slova mora biti 0,8 cm, visina

brojeva datuma 0,5 cm, visina registarskog broja objekta 0,5 cm, a u izveznoj klaonici - visina izvoznikoga kontrolnog broja - 1 cm;

2) meso kopitara, bivolje i kozje meso - okruglim žigom promjera 5 cm u kome je ispisana vrsta mesa (konjsko, bivolje, kozje). Visina slova i brojeva mora biti 0,5 cm;

3) svinjsko meso koje je pregledano na trihinelozu obilježava se još i okruglim žigom promjera 2,5 cm slovom „T“ visine 1 cm u sredini žiga. Ovaj se žig stavlja na gornji dio vanjske strane buta.

Član 58.

Meso koje je ocijenjeno uvjetima higijenski ispravnim za javnu potrošnju obilježava se žigom oblika kvadrata, veličine stranica 6 cm, s tim da je za meso kopitara, bivola i koza u žigu ispisano naziv vrste mesa. Žig mora sadržati tekst: „Veterinarska inspekcija“, datum pregleda i naziv općine.

Član 59.

Meso koje je ocijenjeno higijenski ispravnim samo za preradu obilježava se žigom oblika pravokutnika, veličine stranica 6 x 4 cm, s tim što je za meso kopitara, bivola i koza u žigu ispisano naziv vrste mesa. Žig mora sadržati tekst: „Veterinarska inspekcija“, zatim datum pregleda, naziv općine i tekst „Za preradu“.

Član 60.

Meso koje je ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu potrošnju obilježava se žigom oblika istostraničnog trokuta veličine stranica 5 cm. Žig mora sadržati tekst: „Veterinarska inspekcija“, zatim datum pregleda i naziv općine.

Član 61.

Trupovi i glave slabo bobičavih životinja koji se osposobljavaju zamrzavanjem obilježavaju se, prije stavljanja u prostorijske za zamrzavanje, etiketom ili naljepnicom na kojoj je ispisano:

PRIVREMENO ZAPLIJENJENO

BOBIČAVO

Za zamrzavanje

Datum početka osposobljavanja	M. P.	Nadležni organ

Etiketa - naljepnica iz stava 1. ovog člana crvene je boje, veličine 14 x 7 cm.

Na mjestu „MP“ stavlja se pečat ili žig o uvjetnoj upotrebljivosti mesa.

Član 62.

Meso i organi zaklane životinje obilježavaju se odgovarajućim žigom na određenim mjestima.

Kod goveda, junadi, teladi, bivola i kopitara žigovi se stavljaju na obje polovice trupa, i to na:

- 1) lopaticu;
- 2) leđa iznad bubrega;
- 3) vanjsku stranu buta;
- 4) vanjske mišiće za žvakanje.

Kod svinja žigovi se stavljaju na obje polovice trupa, i to na:

- 1) lopaticu;
 - 2) leđa;
 - 3) vanjsku stranu buta.
- Kod ovaca i koza žigovi se stavljaju na:
- 1) lopaticu;
 - 2) unutrašnje strane buta.

Kod prasadi, janjadi i jaradi žig se stavlja na leđa između lopatica.

Ako se meso iz klaonice otprema u komadima, svaki komad mora biti obilježen odgovarajućim žigom.

Ako se komadi mesa ili ponutrice uvijaju u plastične folije i pakiraju, žig iz člana 57. ovog pravilnika mora se staviti na naljepnicu učvršćenu na pakovanje ili mora biti otisak na naljepnici ili pakovanju na način kojim se osigurava poništavanje žiga kad se pakovanje otvori.

Iznimno od odredaba st. 2. do 5. ovog člana, u izveznim klaonicama pregledani trupovi koji su ocijenjeni higijenski ispravnim za javnu potrošnju, ako se u njima rasijecaju i prerađuju, mogu se obilježiti žigom u blizini prsne kosti. Ako se takvi trupovi stavljaju u promet, moraju se obilježiti žigovima i na ostalim mjestima, na način propisan u st. 2. do 6. ovog člana.

Jetra goveda i svinja i jetra kopitara te ostale vrste ponutrice obilježavaju se vrućim žigom na način propisan u članu 57. ovog pravilnika.

Postupak s mesom i organima zaklanih životinja koji su ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju

Član 63.

Meso i organi zaklane životinje ili njihovi dijelovi koji su ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju učiniti će se neškodljivim na jedan od ovih načina:

- 1) kubanjem ili sterilizacijom dok se ne raspadnu mekani dijelovi;
- 2) suhom destilacijom;
- 3) kemijskim 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.

Prije stavljanja u jamu - grobnicu, konfiskate i leševe treba polititi petrolejom, karbolnom kiselinom, vapnom 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 mjesta za neškodljivo uklanjanje u zatvorenom prijevoznom sredstvu koje ne propušta tekućinu ili pneumatskim transportom.

Ako u klaonici nema uvjeta za pravilno čuvanje konfiskata i leševa uginulih životinja, na temperaturi do + 4° C, oni se moraju svakoga dana nakon završetka klanja otpremiti do objekta ili mjesta za neškodljivo uklanjanje.

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

U krugu klaonice zabranjeno je prerađivati leševe uginulih životinja i konfiskata koji nisu iz tog kruga.

Član 66.

Nadležni organ može dopustiti upotrebu nejestivih proizvoda za pripremu hrane za ribe, krznaše, pse i mačke, uz uvjet da ne sadrže uzročnike zaraznih bolesti i chinokoke.

Nejestive proizvode koji će se upotrijebiti za prehranu riba i krznaša treba prije otpremanja preliti metilenskim plavilom i otpremiti u posudama koje se mogu zatvoriti ili otpremiti u zatvorenim prijevoznim sredstvima.

III. PREGLED PERADI

Prijava klanja

Član 67.

Držalac peradi prijavljuje nadležnom organu klanje peradi najkasnije 12 sati prije klanja.

Član 68.

Perad se ne smije hraniti najmanje osam sati prije utovara.

Pregled prije klanja

Član 69.

Perad za klanje pregleda nadležni organ u mjestu porijekla 24 sata prije prispjeka u klaonicu i o tome izdaje svjedodžbu o zdravstvenom stanju. Pregled se mora ponoviti ako je prošao više od 24 sata od prvog pregleda do klanja.

Ako je perad pregledana u mjestu porijekla u posljednja 24 sata i ako je tom prilikom utvrđeno da je zdrava, predsmrtnim se pregledom u klaonici utvrđuje zdravstveno stanje i ozljede nastale u toku transporta, pri čemu se osobita pažnja poklanja oštećenom disanju, cijanozi krijeste, teškoćama pri stajanju ili hodanju i sl.

Član 70.

Pregledom prije klanja mora se utvrditi:

- 1) je li perad oboljela od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude ili životinje i postoje li simptomi koji ukazuju na mogućnost pojave ovakvih bolesti;
- 2) postoje li znaci drugih bolesti ili poremećaj općeg stanja koji bi mogli učiniti meso higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) postoje li znaci koji ukazuju da su peradi davane tvari s farmakološkim djelovanjem ili druge tvari koje se kao biološki ostaci zadržavaju u mesu ili organima.

Član 71.

Pri predsmrtnom pregledu, sumnja da postoji bolest postavlja se ako je utvrđeno da je perad apatična i da ne reagira na normalne nadražaje, da ima proljev, da je vrlo mršava, da pušta nenormalan glas kad se uznemiri, da pokazuje znake poremećaja centralnoga živčanog sustava, da ima otečenu glavu i oči, iscedak iz oči ili nosnih šupljina, otok krijeste i zamučenu ili nepravilnu rožnjaču; da kiše, zijeve ili šepa odnosno da ima ozljede na pojedinim dijelovima tijela. Sumnjiva perad kolje se nakon klanja zdravih životinja, uz pojačanu dezinfekciju prostorija i opreme nakon klanja.

Zabrana klanja

Član 72.

Neće se dopustiti klanje peradi:

- 1) ako nije podnesena svjedodžba o zdravstvenom stanju;
- 2) ako se pri pregledu utvrdi znaci agonije ili teški poremećaji zdravlja iz bilo kojeg razloga;
- 3) ako boluje ili se sumnja da boluje od generalizirane difterije, salmoneloze, kuge peradi i njukastlske bolesti, ornitoze, psitakoze, kolere peradi, bjesnoće i influenoijske gusaka i ako je utvrđeno trovanje bilo kojim otvorom;
- 4) ako je liječena antibioticima, sulfonamidima ili kokcidostaticima ili je primala ove supstancije u profilaktičke ili nutritivne svrhe, a nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje iz organizma životinje prema uputi proizvođača o njihovoj upotrebi;
- 5) ako je hrana kojom je hranjena sadržavala spojeve arsena;
- 6) ako je perad namijenjena klanju bila u kontaktu sa peradi zaraženom jednom od bolesti navedenih u točki 3) ovog člana;
- 7) ako se zdrava perad namijenjena klanju nađe u istoj klaonici, istovremeno s peradi koja boluje od bolesti navedenih u točki 3) ovog člana;
- 8) ako postoji sumnja da se meso i organi peradi ne mogu ocijeniti upotrebljivim za javnu potrošnju.

Klanje i priprema zaklane peradi za pregled

Član 73.

Perad prije klanja treba omamiti na human i stručan način, primjenom električne energije ili ugljičnog dioksida.

Omamljivanje peradi ne primjenjuje se pri ritualnom klanju.

Perad se kolje prerezom vratnih krvnih žila, vanjskim ili unutrašnjim rezom.

Zabranjeno je zaklanu perad unositi u bazen za šurenje prije nego što dovoljno iskrvari.

Član 74.

Trupovi zaklane peradi moraju se očistiti od perja i paperja, moraju biti bez većih krvnih podljeva i oštećenja kože, ekstremiteta i ne smiju biti zaprljani sadržajem unutrašnjih organa.

Nakon šurenja i čupanja perja i paperja, trupovi zaklane peradi pripremaju se za pregled tako što se unutrašnji organi (želudac, crijeva, jetra, slezena i srce) izvadaju iz tjelesne šupljine i ostave u prirodnoj vezi s trupom.

Nije dopušteno odstranjivati glavu, dijelove trupa i organe, praviti rezove ili obrađivati trup peradi prije nego što se izvrši vetrinarsko-sanitarni pregled.

Pregled zaklane peradi

Član 75.

Pri pregledu zaklane peradi nadležni organ vizualno pregleda glavu, vanjsku i unutrašnju površinu trupa i unutrašnje organe, a, prema potrebi, i palpira ili i zasijeca. Ako su utvrđene bilo kakve patološke promjene, trup i organe zaklane peradi treba zadržati i naknadno podrobnije pregledati.

Ako je potrebno, ispitivanja treba proširiti na biološke ostatke, inhibitore, biostimulatore, mikrobiološka ispitivanja i dr. Veterinarsko-sanitarni pregled zaklane peradi obuhvaća:

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

Higijenska ispravnost mesa i organa zaklane peradi za javnu potrošnju

Član 76.

Na osnovi pregleda i na osnovi rezultata, eventualnoga, mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklane peradi ocjenjuju se:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) higijenski ispravnim za preradu.

Član 77.

Meso i organi zaklane peradi higijenski su ispravni za javnu potrošnju:

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

Ako su na zaklanoj peradi nađene patološke promjene koje su lokalizirane samo na organima ili na pojedinom organu, meso je higijenski ispravno za javnu potrošnju, a organi na kojima su nađene navedene promjene nisu higijenski ispravni.

Član 78.

Meso i organi zaklane peradi nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dopušteno klanje prema odredbi člana 72. ovog pravilnika;

2) ako se utvrdi: tuberkuloza, difterija, aspergiloza, stafilokokozna, spirohetoza, boginje u generaliziranom obliku, leukoza, sarkomatoza, limfomatoza, kuga peradi i njukastilska bolest, salmoneloza, ornitoza i psitakoza, nekrobaciloza, infekcijski sinusitis u septikemičnom obliku, influencija gusaka, avitaminoza, liusterioza, kolibaciloza, mikoplazmoza i žutica;

3) ako se utvrdi da je perad vrlo mršava; da postoje promjene u mirisu i boji, te znaci truleži, slabog iskrvarenja i trovanja ili ako se utvrde proliferacije i apcesi;

4) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

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

6) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Meso i organi zamrznute zaklane peradi nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju ako su na njima utvrđene pojave truleži, užeglosti ili plijesni.

Član 79.

Prije pregleda, za javnu potrošnju nisu higijenski ispravni: dušnik, voljka, jednjak, crijeva, kloaka, bursa fabricii, jajovodi s ovarijskim, grkljan, pluća odvojena od trupa i glava i noge odvojene od trupa.

Član 80.

Meso zaklane peradi higijenski je ispravno samo za preradu:

1) ako su mu specifična organoleptička svojstva promijenjena u manjoj mjeri;

2) ako se utvrde lokalno ograničene promjene ili oštećenja koja ne utječu na higijensku ispravnost ostalih dijelova;

3) ako se utvrdi zaprljanost trupa;

4) ako se utvrde veća oštećenja trupa u toku obrade.

Promijenjene, zaprljane i oštećene dijelove prije upotrebe ostataka trupa treba odstraniti isijecanjem.

Meso ocijenjeno higijenski ispravnim samo za preradu mora se upotrebljavati za izradu proizvoda koji se toplinski obrađuju.

Član 81.

Zaklanjoj peradi treba nakon pregleda izvaditi srce, slezenu i jetru, a mišićni i žljezdani dio želuca odvojiti od crijeva. S jetre treba odstraniti žučni mjehur. Žljezdani dio želuca treba očistiti od sadržaja i skinuti sluznicu. Iz mišićnog želuca treba odstraniti sadržaj, a sa sluznice odvojiti rožnati sloj.

Ako se unutrašnji organi nakon pregleda, obrade i hlađenja ponovno stavljaju u trbušno-prsnu šupljinu, moraju se prethodno pakirati u plastičnu vrećicu ili foliju.

Član 82.

Nakon pregleda, trup zaklane peradi, jestive dijelove i unutrašnje organe treba ohladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva trupa postigne temperatura do + 4°C, a jestivih dijelova i organa do + 3°C.

Meso peradi, jestivi dijelovi i unutrašnji organi mogu se hladiti strujanjem zraka, uređajima s ugljičnim dioksidom ili tekućim dušikom kombinacijom tuševa pitke vode, strujanjem zraka i u bazenima s protočnom pitkom vodom.

Ako se meso zaklane peradi zamrzava, mora se osigurati temperatura najmanje – 12°C za zamrznuto meso odnosno najmanje – 18°C za duboko zamrznuto meso.

Jednom odmrznuti trupovi zaklane peradi ne smiju se ponovno zamrzavati, osim ako su namijenjeni za preradu.

Član 83.

Trupovi zaklane peradi rasijecaju se i pakiraju u prostoriju u kojoj temperatura iznosi do + 10°C. Dijelovi rasiječenih

trupova moraju se pakirati neposredno nakon rasijecanja i čuvati u prostoriji u kojoj se osigurava da temperatura u dubini mišićnog tkiva iznosi do + 4°C. Trupovi se moraju rasjeci najkasnije 48 sati nakon klanja.

Obilježavanje mesa zaklane peradi

Član 84.

Meso zaklane peradi koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju obilježava se ovako:

1) ako se trupovi stavljaju u promet pojedinačno i nepakirani, moraju biti obilježeni okruglim žigom promjera 3 cm, koji sadrži tekst: „VETERINARSKA INSPEKCIJA“, zatim naziv općine, datum pregleda i registarski broj objekta. Visina slova i brojeva mora biti 0,3 cm. Žig se stavlja na trup ispod krila. Meso se obilježava žigom natopljenim trajnom i za zdravlje neškodljivom bojom;

2) ako se u promet stavljaju pojedinačno pakirani trupovi, njihovi dijelovi ili unutrašnji organi, oznaka o upotrebljivosti mesa za javnu potrošnju tiska se na plastičnoj foliji ili vrećici ili se na pakovanje stavlja etiketa s otisanim pečatom koji sadrži tekst: „VETERINARSKA INSPEKCIJA“ zatim naziv općine, datum pregleda i registarski broj objekta. Ta se etiketa mora staviti na zbirnu ambalažu (kartonska kutija i sl.), tako da se pri otvaranju poništi;

3) ako se nepakirani trupovi, njihovi dijelovi ili unutrašnji organi stavljaju u promet u zbirnoj ambalaži, etiketa s otisanim pečatom iz točke 2) ovog člana stavlja se na ambalažu tako da se pri otvaranju poništi.

Pečat iz točke 2) odnosno točke 3) stava 1. ovog člana otiskan na etiketi, plastičnoj foliji ili vrećici, ovalnog je oblika, širine 6,5 cm i visine 4,5 cm. Visina slova mora biti 0,8 cm, a visina brojeva, datuma i registarskog broja objekta – 0,5 cm;

Žig, pečat ili etiketa što se upotrebljavaju u izvoznjoj klaonici ovalnog su oblika, širine 6,5 cm, visine 4,5 cm, i sadrži tekst: „YUGOSLAVIA, VETERINARSKA INSPEKCIJA“, zatim izvoznički kontrolni broj i datum pregleda. Visina slova u tekstu pečata mora biti 0,8 cm, visina brojeva datuma – 0,5 cm, a visina izvozničkog kontrolnog broja 1 cm.

IV. PREGLED KUNIĆA

Član 85.

Držalac kunića prijavljuje organu klanje kunića najkasnije 12 sati prije klanja.

Uz prijavu iz stava 1. ovog člana mora se podnijeti i svjedočba o zdravstvenom stanju kunića ako se kunići otpremaju u klaonicu radi klanja.

Kunići prije klanja moraju gladovati najmanje tri sata.

Član 86.

Kuniće za klanje pregleda nadležni organ u mjestu porijekla 24 sata prije prispjeća u klaonicu koji o tome izdaje svjedočbu o zdravstvenom stanju. Pregled se mora ponoviti ako je prošlo više od 24 sata od prvog pregleda do klanja.

Ako su kunići pregledani u mjestu porijekla u posljednja 24 sata i ako je tom prilikom utvrđeno da su zdravi, predsmrtnim pregledom u klaonici utvrđuju se zdravstveno stanje i povrede nastale u toku transporta.

Član 87.

Neće se dopustiti klanje kunića:

- 1) ako nije podnesena svjedočba o zdravstvenom stanju;
- 2) ako su u stadiju linjanja;
- 3) ako su mršavi ili ozlijeđeni;
- 4) ako pri pregledu pokazuju znake poremećenog zdravlja;
- 5) ako boluju ili postoji sumnja da boluju od tularemije, stafilokoke i miksomatoze;

6) ako potječu iz uzgoja u kojem je 15 dana prije klanja utvrđena tularemija.

Član 88.

Kuniće prije klanja treba omamiti na human i stručan način primjenom električne energije ili ugljičnog dioksida.

Kunići se kolju prerezom vratnih krvnih žila.

Član 89.

Zaklani kunići obrađuju se na ovaj način:

1) zaklanim kunićima treba odmah nakon iskrvarenja skinuti kožu zajedno s ušima, odsjeći noge u karpalnom i tarzalnom zglobovima, otvoriti trbušnu i prsnu šupljinu i izvaditi crijeva i želudac;

2) jetru, srce i pluća treba ostaviti u prirodnoj vezi s trupom.

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

Član 90.

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

Član 91.

Na osnovi pregleda i na osnovi rezultata eventualnoga mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, meso i organi zaklanih kunića ocjenjuju se:

1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;

2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

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

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

1) ako su utvrđeni razlozi zbog kojih nije dopušteno klanje prema članu 87. ovog pravilnika;

2) ako je utvrđeno da su bolovali od tuberkuloze, pseudotuberkuloze, pastereleze, listerioze, salmoneloze i trovanja krvi (sepe);

3) ako su organoleptički promijenjeni iz bilo kojega razloga.

Meso kunića ocijenjeno higijenski neispravnim 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 promjene.

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

Član 93.

Na meso zaklanih kunića koje je ocijenjeno higijenski ispravnim za javnu potrošnju stavlja se žig na unutrašnju stranu oba buta.

Žig iz stava 1. ovog člana ima oblik kruga promjera 3 cm koji sadrži tekst: „Veterinarska inspekcija“, zatim naziv općine, datum pregleda i registarski broj objekta. Visina slova i brojeva mora biti 0,3 cm.

Žig koji se upotrebljava u izveznoj klaonici ovalnog je oblika, širine 6,5 cm, visine 4,5 cm i sadrži tekst: „Yugoslavia, veterinarska inspekcija“, zatim izvoznčki kontrolni broj i datum pregleda. Visina slova u tekstu pečata mora biti 0,8 cm, visina brojeva datuma 0,5 cm, a visina izvoznickoga kontrolnog broja 1 cm.

Član 94.

Nakon 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 zamrzavanje mesa zaklane perad primjenjuju se i na hlađenje i zamrzavanje mesa zaklanih kunića.

V. PREGLED DIVLJAČI

Član 96.

Odstrijeljena divljač prijavljuje se nadležnom organu radi pregleda u roku od 12 sati od trenutka odstrela.

Obrada divljači

Član 97.

Kod krupne divljači (jelena, srna, divljih svinja i dr.) odmah nakon odstrela moraju se izvaditi unutrašnji organi. Srce, pluća, jetra i bubrezi pakirani u plastične vrećice moraju biti označeni tako da se može utvrditi kojem trupu pripadaju. Ti se organi moraju sačuvati do završetka pregleda. Skidanje kože i rasijecanje divljači nije dopušteno na mjestu odstrela.

Nakon odstranjenja unutrašnjih organa, na odstrijeljenu se divljač stavlja etiketa koja sadrži podatak o mjestu odstrela i datum odstrela.

Član 98.

Pri vadenju unutrašnjih organa odstrijeljene divljači treba utvrditi:

1) postoje li promjene koje ukazuju na postojanje sumnje ili oboljenja od zaraznih bolesti koje se prenose na ljude ili životinje;

2) uočavaju li se pojave bolesti ili promjene općeg stanja, na osnovi kojih bi se meso divljači moglo proglasiti neupotrebljivim za javnu potrošnju;

3) postoje li znaci koji ukazuju na to da su divljači davane tvari farmakološkog djelovanja ili da je divljač uzimala druge tvari koje mogu prijeći u meso zbog kojih ono može biti higijenski neispravno za javnu potrošnju ili da postoji opravdana sumnja na prisutnost bioloških ostataka ili drugih otrovnih tvari.

Član 99.

Trup odstrijeljene divljači mora se ohladiti do +7°C i u roku od 24 sata otpremiti u objekt za obradu, u kojem će se pregledati, ocijeniti i obilježiti. Ako vanjska temperatura ne omogućava da se dovoljno brzo postigne temperatura od +7°C u dubini mesa, meso treba, što je moguće prije, a najkasnije 10 sati nakon odstrela, smjestiti u odgovarajući uređaj za hlađenje.

Pregled mesa i organa divljači

Član 100.

Meso i organi divljači pregledaju se vizualno, a ako je potrebno palpiraju se i zasijecaju.

Ako rezultati pregleda iz stava 1. ovog člana nisu dovoljni za ocjenu higijenske ispravnosti, obaviti će se odgovarajuća laboratorijska ispitivanja.

Pri pregledu mesa i organa divljači treba utvrditi:

1) bolesti koje se prenose na ljude i životinje;

2) maligne ili multipne otoke i multipne apscese;

3) rasprostranjenost parazita u supkutisu ili muskulaturi;

4) trovanja;

5) znakove prirodne smrti, klanja ili odstrela u agoniji;

6) ozljede, krvarenja ili otoke;

7) znakove raspadanja, osobito pri kasnom nalaženju odstrijeljene divljači ili kasno obavljenoj egzenteraciji;

8) odstupanja u pogledu boje, mirisa ili okusa;

9) odstupanja u konzistenciji, osobito vodnjikavost i izuzetnu mršavost;

10) zaprljanost, koja se ni temeljnim isijecanjem ne može otkloniti.

Meso divljih svinja i medvjeda mora se pregledati da bi se utvrdilo sadrži li larve trihinele spiralis, na način propisan u čl. 39. do 43. ovog pravilnika. Ako se utvrdi da ne sadrži larve trihinele, obilježiti će se okruglim žigom i velikim slovom „T“ u sredini žiga. Žig se stavlja na unutrašnju površinu potrbušine, s obje strane trupa.

Ocjena mesa divljači

Član 101.

Meso divljači ocjenjuje se higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako se ne utvrde promjene koje utječu na higijensku ispravnost i ako svježe ozljede nastale odstrelom ili lokalno ograničene promjene ne utječu na higijensku ispravnost mesa divljači za javnu potrošnju.

Član 102.

Meso divljači proglašava se higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

- 1) ako se utvrdi jedan od razloga propisanih u članu 100. ovog pravilnika;
 - 2) ako se utvrdi jedan od razloga propisanih u čl. 46. do 50. ovog pravilnika;
 - 3) ako meso potječe od divljači oboljele od tularemije, pseudotuberkuloze (ako promjene nisu ograničene samo na pojedine organe), stafilomikoze zečeva, miksomatoze, salmoneloze i tuberkuloze;
 - 4) ako meso divljači ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;
 - 5) ako meso i organi ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;
 - 6) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.
- Meso divljači higijenski neispravno za javnu potrošnju mora se odmah učiniti neškodljivim.

Obilježavanje mesa divljači

Član 103.

Meso divljači higijenski ispravno za javnu potrošnju obilježava se ovalnim žigom širine 6,5 cm i visine 4,5 cm, prema uvjetima utvrđenim u članu 57. ovog pravilnika.

Meso divljači može se obilježavati i ovalnom etiketom na kojoj je otiskan pečat, prema točki 1) člana 57. ovog pravilnika.

Član 104.

Pri obilježavanju trupova divljači mase veće od 60 kg svaka polovica se mora obilježiti na ovim mjestima, i to: vanjskoj strani buta te na slabinama, leđima trbušnoj stijenci, lopatici i porebrici, a za trupove zečeva i životinja približno iste veličine dovoljan je samo jedan žig koji se stavlja na leđa između lopatica.

Pakirano meso divljači može se obilježiti etiketom prema članu 103. stavu 2. ovog pravilnika otiskom na zaštitnom omotaču koji je dobro zatvoren ili pečatom na etiketi koja je čvrsto povezana sa zaštitnim omotačem ili tijelom životinje, s tim da oznaka bude dobro vidljiva i da udovoljava navedenim uvjetima. Zaštitni se omotači ne smiju ponovno upotrebljavati.

Trupovi divljači u koži obilježavaju se žigom koji se stavlja na unutrašnju površinu potrbušine s obje strane trupa ili etiketom.

Član 105.

Odredbe čl. 82. do 84. ovog pravilnika koje se odnose na hlađenje, zamrzavanje, pakiranje i obilježavanje mesa zaklane

peradi primjenjuju se i na hlađenje, zamrzavanje, pakiranje i obilježavanje mesa pernate divljači.

Hlađenje i zamrzavanje mesa divljači

Član 106.

Nakon pregleda, meso divljači koje je higijenski ispravno za javnu potrošnju mora se hladiti tako da se u dubini mišićnog tkiva postigne temperatura do +7°C. Ako se meso divljači zamrzava, mora se osigurati temperatura najmanje -12°C za zamrznuto meso odnosno najmanje -18°C za duboko zamrznuto meso.

VI. PREGLED JAJA I PROIZVODA OD JAJA

Član 107.

Proizvođač jaja, u roku od 12 sati prije stavljanja u promet, prijavljuje nadležnom organu pregled jaja.

Jaja se mogu staviti u promet za javnu potrošnju ako nadležni organ koji je obavio pregled na mjestu proizvodnje izda svjedožbu o njihovoj ispravnosti.

Član 108.

Jaja se pregledaju vizualno radi ocjene čistoće površine i oblika i prosvjetljavanjem (lampiranjem), a prema potrebi, i razbijanjem i pregledom njihova sadržaja te odgovarajućim laboratorijskim ispitivanjima.

Član 109.

Na osnovi pregleda i na osnovi rezultata eventualnoga mikrobiološkog ili drugog ispitivanja, jaja se ocjenjuju:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 4) higijenski ispravnim za preradu.

Član 110.

Higijenski ispravna za javnu potrošnju jesu jaja zdravih nosilica koja su organoleptički nepromijenjena.

Član 111.

Higijenski neispravna za javnu potrošnju jesu jaja:

- 1) koja sadrže uzročnike tuberkuloze;
- 2) koja sadrže uzročnike salmoneloze;
- 3) koja su od peradi liječene antibioticima i drugim lijekovima koji prelaze u jaja ili koja je primala supstancije s farmakološkim djelovanjem u profilaktičke ili nutritivne svrhe i nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje iz organizma životinje, prema uputi proizvođača o njihovoj upotrebi (karencija);
- 4) koja ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;
- 5) koja ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;
- 6) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti;
- 7) ako obojenost žumanca potječe od sintetičkih organskih boja iz hrane;
- 8) koja su zahvaćena procesom truljenja;
- 9) koja su pljesniva;
- 10) koja sadrže krvave mrlje ili strana tijela;
- 11) ako su žumance i bjelance izmiješani;
- 12) koja imaju strani miris i okus;
- 13) ako je pri prosvjetljavanju vidljiv zametak;
- 14) ako su bila inkubirana više od 24 sata.

Član 112.

Uvjetno higijenski jesu ispravna pačja jaja i jaja koja potječu iz zapata sumnjivih na salmonelozu.

Na ambalažu u koju su pačja jaja pakirana mora se staviti oznaka: „Pačja jaja“ i upozorenje da se moraju kuhati najmanje 10 minuta.

Član 113.

Higijenski ispravna za preradu jesu jaja:

- 1) koja su deformirana i napukla;
- 2) ako je prosvjetljavanjem utvrđeno da žumance naliježe na unutrašnju stijenku ljuske;
- 3) koja su u većem stupnju prljava;
- 4) koja su bila inkubirana do 24 sata.

Član 114.

Jaja se čuvaju u skladištima (hladnjacima) objekta na temperaturi zraka od $-0,5$ do $+2^{\circ}\text{C}$.

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

Pregled jaja obavlja se prije i u toku skladištenja.

O pregledima jaja vodi se evidencija iz koje se mora vidjeti datum stavljanja jaja u hladnjaču i datum otpreme.

Član 115.

Proizvodi od jaja ocjenjuju se higijenski ispravnim za javnu potrošnju na osnovi organoleptičkih i, prema potrebi, odgovarajućih laboratorijskih ispitivanja.

Član 116.

Proizvodi od jaja higijenski su neispravni za javnu potrošnju:

- 1) ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza;
- 2) ako su bili u doticaju s osobama oboljelim od zaraznih bolesti koje se mogu prenijeti tim proizvodima;
- 3) ako su mehanički zagađeni toliko da se primjese kojima su zagađeni ne mogu ni na koji način otkloniti;
- 4) ako su obojeni ili konzervirani nedopuštenim konzervansima;
- 5) ako su promijenjenih organoleptičkih svojstava;
- 6) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;
- 7) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;
- 8) ako je utvrđena kontaminacija radioaktivnim supstancijama iznad dopuštene razine aktivnosti.

VII. PREGLED MLJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA

Član 117.

Mlijeko i mliječni proizvodi higijenski su ispravni za javnu potrošnju ako potječu od zdravih životinja i ako je u toku dobivanja, prerade, skladištenja i transporta udovoljeno uvjetima predviđenim ovim pravilnikom.

Član 118.

Radi pregleda mlijeka i mliječnih proizvoda namijenjenih za javnu potrošnju, držalac životinja i objekata za proizvodnju mlijeka i mliječnih proizvoda mora prijaviti nadležnom organu:

- 1) vrstu proizvoda;
- 2) namjenu i naziv objekta;
- 3) vrstu i broj životinja.

Član 119.

Mlijeko i mliječni proizvodi namijenjeni javnoj potrošnji mogu se proizvoditi od životinja koje je pregledala nadležna

veterinarska služba i koje su ispitane na zarazne bolesti (bruceloza, tuberkuloza i dr.) i mastitise uzrokovane streptokokama i stafilokokama.

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

Član 120.

Nadležni organ kontrolira obavljene preglede životinja, vođenje evidencije i mjesto proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda. Ako utvrdi da su životinje zdrave, da je udovoljeno propisanim uvjetima za objekte u kojima se proizvodi i skladišti mlijeko i mliječni proizvodi i da su mlijeko i mliječni proizvodi što su namijenjeni javnoj potrošnji higijenski ispravni, držaocu životinje i objekta, sabirnoj stanici odnosno mljekari dopustit će proizvodnju mlijeka ili mliječnih proizvoda za javnu potrošnju.

Ako uvjetima iz stava 1. ovog člana nije udovoljeno, nadležni organ zabranit će rad objekta i stavljanje u promet mlijeka i mliječnih proizvoda za javnu potrošnju.

Član 121.

Prostorije u kojima se skladišti i preraduje mlijeko, a i posude i oprema što dolaze u dodir s mlijekom u toku dobivanja, prerade i transporta, moraju udovoljavati propisanim higijenskim uvjetima.

Nadležni organ provjerava propisane higijenske uvjete, i to:

- 1) najmanje dva puta godišnje provjerava je li udovoljeno higijenskim uvjetima u toku dobivanja i transporta mlijeka do sabirališta;
- 2) pri predaji mlijeka u sabirnoj stanici od svakog proizvođača mlijeka uzima uzorke i ispituje:
 - a) ukupni broj mikroorganizama - najmanje dva puta godišnje;
 - b) broj somatskih stanica - najmanje dva puta godišnje;
 - c) zaraženost brucelozom, mliječno prstenastim pokusom (ABR-MPP test) - najmanje dva puta godišnje;
- 3) uzima zbirni uzorak mlijeka svih proizvođača jednog sabirnog mjesta - jedanput mjesečno za redukcijski test;
- 4) uzima uzorke mlijeka i mliječnih proizvoda od proizvođača koji proizvode stavljaju u promet na tržnicama ili predaju otkupnim stanicama i ispituje:
 - a) ukupni broj mikroorganizama - najmanje četiri puta godišnje;
 - b) broj somatskih stanica - najmanje četiri puta godišnje;
 - c) zaraženost brucelozom, mliječno-prstenastim pokusom (ABR-MPP test), - najmanje četiri puta godišnje.

Član 122.

Nadležni organ, najmanje jedanput mjesečno, vizualno pregleda kante, cisterne, mljekovode, ambalažu i drugu opremu za mlijeko i uzima ispirke ili briseve za mikrobiološki pregled.

Mikrobiološki rezultati procjenjuju se na ovaj način:

- 1) unutrašnja površina kanti, boca ili drugih posuda za mlijeko dovoljno je čista ako na 1 ml obujma posude nema više od pet kolonija mikroorganizama;
- 2) unutrašnja površina ambalaže (tetrapak, pergapak i dr.) prihvatljivoga je higijenskog stanja ako na 1 ml obujma nema više od jedne kolonije mikroorganizama odnosno ako na 1 cm^2 unutrašnje površine nema više od jedne kolonije mikroorganizama;
- 3) unutrašnja površina cisterne, mljekovoda i druge mljekarske opreme dovoljno je čista ako na 1 cm^2 nema više od pet kolonija mikroorganizama.

Ako je mikrobiološka kontaminacija ambalaže i opreme iznad granica navedenih u toč. 1) do 3) stava 2. ovog člana, nadležni organ neće dopustiti upotrebu takve ambalaže i opreme i naredit će poduzimanje potrebnih mjera radi smanjenja kontaminacije.

Član 123.

Radi kontrole efikasnosti toplinske obrade mlijeka, svaki list termograma za registriranje temperature pasteurizacije odnosno sterilizacije mora se prije početka toplinske obrade označiti datumom i ovjeriti pečatom nadležnog organa.

Za vrijeme pasteurizacije odnosno sterilizacije i pranja pasteurizatora odnosno sterilizatora termograf mora biti zaključan. Nakon pasteurizacije odnosno sterilizacije moraju se na termogram upisati podaci o količini toplinski tretiranog mlijeka i eventualne promjene temperature i vrijeme toplinske obrade. Nakon toplinske obrade, nadležni organ svojim potpisom ovjerava termogram koji se mora čuvati 12 mjeseci od dana pasteurizacije odnosno sterilizacije.

Član 124.

U toku rada termografa na termogramu se moraju jasno ispisati visina temperature i vrijeme pasteurizacije odnosno sterilizacije odnosno trajanje čišćenja i temperatura čišćenja pasteurizatora.

Ako se utvrdi da mlijeko nije pročišćeno i da nije primijenjena propisana toplinska obrada, zabranit će se stavljanje takvog mlijeka kao pasteuriziranoga ili steriliziranog u promet.

Efikasnost toplinske obrade pasteuriziranog mlijeka u proizvodnom pogonu kontrolira se dokazom fosfataze odnosno peroksidaze.

Član 125.

Za vrijeme skladištenja i transporta, radi očuvanja higijenske ispravnosti, mlijeko mora biti ohlađeno prije otpreme, a mlijeko i mliječni proizvodi zaštićeni od eventualnih zagađenja, djelovanja sunčevih zraka i vanjske temperature.

Ako se na mjestu dobivanja mlijeka čuva do 24 sata, mora biti ohlađeno do + 8°C, a ako se čuva do 48 sati onda mora biti ohlađeno - od +1 do +4°C.

Mlijeko i vrhnje moraju se nakon pasteurizacije ohladiti i skladištiti na temperaturi od +5°C, a meki sirevi - do +5°C.

Temperatura mlijeka, pasteuriziranog mlijeka, jogurta i mekih sireva ne smije za vrijeme transporta biti viša od +10°C.

Član 126.

Mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se organoleptički i laboratorijskim ispitivanjima:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju;
- 3) uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju.

Član 127.

Mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako potječu od zdravih životinja.

Član 128.

Mlijeko se ocjenjuje higijenski neispravnim za javnu potrošnju ako potječe od muzara:

- 1) koje boluju ili se sumnja da boluju od tuberkuloze i muzara koje pozitivno reagiraju na tuberkulinski pokus;
- 2) koje su zaražene brucelama;
- 3) koje boluju od leptospiroze, listerioze, Q (kju) groznice i kravljih boginja;
- 4) koje boluju ili se sumnja da boluju od: govede kuge, plućne zaraze goveda, slinavke i šapa, bedrenice, šušta, hemoragične septikemije, bjesnoće, infektivne bulbarne paralize, ovčjih boginja, bradysota i melitokokoze ili se sumnja da su zaražene tim bolestima;
- 5) koje su cijepljene živim virusom bjesnoće, a nije prošlo 14 dana od dana cijepljenja;
- 6) koje su zaražene salmonelama ili su trajni izlučivači tih bakterija;

7) koje boluju od akutnog ili kroničnog zapaljenja vimena, a mlijeko sadrži *St. agalactiae* ili *Staphylococcus aureus*;

8) čije je zdravstveno stanje teško poremećeno;

9) koje izlučuju gnoj iz spolnih organa;

10) koje služe za proizvodnju cjepiva - u vrijeme te proizvodnje i nakon tog vremena dok izlučuju patogene bakterije ili viruse;

11) koje su liječene lijekovima koji prelaze u mlijeko za vrijeme liječenja i nakon posljednje aplikacije lijekova nije prošlo potrebno vrijeme za izlučivanje iz organizma životinja, prema uputi proizvođača o njihovoj upotrebi (karencija).

Mlijeko se ocjenjuje higijenski neispravnim za javnu potrošnju i:

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

2) ako je kontaminirano uzročnicima zaraznih bolesti ljudi: *Vibrio cholerae*, *Corinobacterium diphteriae*, *Streptococcus scarlatinae*, enteropatogeni *E. coli*, *Shigellae*, *Mycobacterium tuberculosis*, *S. Typhi* i paratyphi A, B, C, Virus epidemičnog hepatitisa, Virus poliomyelitisa;

3) ako u 1 ml sadrži više od 500.000 stanica;

4) ako je vidljivo zagađeno nečistoćama;

5) ako je konzervirano kemijskim sredstvima odnosno ako sadrži druge aditive i biostimulatore;

6) ako su boja, miris, okus i konzistencija promijenjeni;

7) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

8) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

9) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Član 129.

Nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju:

1) ostaci nakon pročišćavanja mlijeka;

2) ostaci mlijeka u kantama nakon izlijevanja i ostaci iz stroja za pranje posuda.

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

Član 130.

Mlijeko se ocjenjuje uvjetno higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako potječe od:

1) zdravih muzara iz staja u kojoj je utvrđena zaraza ili se sumnja da u toj staji ima muzara oboljelih ili se sumnja da su oboljele od ovih zaraznih bolesti: salmoneloze, tuberkuloze, bruceloze, Q (kju) groznice ili kravljih boginja;

2) muzara koje su reagirale sumnjivo na tuberkulinski pokus ili se sumnja da boluju od bruceloze, leptospiroze, listerioze, Q (kju) groznice i kravljih boginja;

3) muzara 14 dana nakon cijepljenja protiv bedrenice i od 14 do 90 dana nakon cijepljenja protiv bjesnoće.

Uvjetno higijenski ispravno mlijeko mora se pasteurizirati, sterilizirati ili prokuhati pod kontrolom nadležnog organa. Nakon pasteurizacije, sterilizacije odnosno kuhanja mlijeko je upotrebljivo za javnu potrošnju.

Uvjetno higijenski ispravno mlijeko smije se transportirati u mljekaru na toplinsku obradu samo odvojeno od mlijeka koje je higijenski ispravno za javnu potrošnju. Na kanti, cisterne odnosno drugoj ambalaži u kojoj se transportira uvjetno higijenski ispravno mlijeko mora biti vidljiva oznaka u obliku slova „T“ crvene boje, visine 25 cm.

Ako se ne može toplinski obraditi, uvjetno higijenski ispravno mlijeko higijenski je neispravno za javnu potrošnju.

Član 131.

Toplinski obrađeno mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju:

1) ako su kontaminirani uzročnicima zaraznih bolesti koje se od čovjeka na čovjeka prenose namirnicama ili ako su kontaminirani uzročnicima zoonoza iz člana 128. ovog pravilnika;

2) ako su mehanički zagađeni primjesama koje mogu biti štetne za javnu potrošnju;

3) ako sadrže aditive u količini većoj od dopuštene ili ako sadrže nedopuštene aditive;

4) ako su njihov sastav i organoleptička svojstva zbog kemijskih, mikrobioloških i drugih procesa toliko izmijenjeni da nisu više higijenski ispravni za javnu potrošnju;

5) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

6) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

7) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Član 132.

Ako je mlijeko ocijenjeno higijenski neispravnim za javnu potrošnju, nadležni organ neće dopustiti promet tog mlijeka i njegovu preradu u bilo koji mliječni proizvod za javnu potrošnju.

Mlijeko iz stava 1. ovog člana može se upotrebljavati u tehničke svrhe ili upotrijebiti za stočnu hranu nakon odgovarajuće obrade.

Iznimno od odredbe stava 2. ovog člana, nadležni organ će zaplijeniti mlijeko 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 DOBIVENIH NJIHOVOM PRERADOM

Ribe

Član 133.

Ribe namijenjene za javnu potrošnju moraju se, najkasnije 12 sati od trenutka ulova, prijaviti nadležnom organu radi pregleda.

Član 134.

Ribe se pregledaju adspekcijom kože, očiju, škrga, analnog otvora i mesa, a prema potrebi, i zasijecanjem mesa. Ribama kojima nisu izvađeni unutrašnji organi u slučaju sumnje na kvar, otvara se tjelesna šupljina i pregledaju se unutrašnji organi i seroze.

Ako je potrebno, obaviti će se pokus kuhanjem, mikrobiološki pregled, kemijski pregled i ispitivanje radioaktivnosti i prisutnosti soli teških metala i bioloških ostataka.

Svježe ribe

Član 135.

Na osnovi pregleda, ribe se mogu ocijeniti:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Član 136.

Higijenski ispravne za javnu potrošnju jesu svježe ribe bez organoleptičkih promjena.

Član 137.

Higijenski neispravne za javnu potrošnju jesu svježe ribe:

- 1) mrene s ikrom za vrijeme mriješćenja (od početka ožujka do konca travnja);

2) oboljele od zaraznih bolesti u akutnom stadiju;

3) morske i riječne paklare prije nego što im se skine koža;

4) škarpine, pauk bjelac, mrkulja, morski golub i morske lastavice, ako im nisu odstranjene otrovne bodlje;

5) ako zbog bolesti imaju izrazite patološke promjene na koži i u mišićnom tkivu (mesu);

6) ako im je prije 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 svježe ribe ili koji je posljedica kvarenja;

9) ako su napadnute bobicama *Diphyllobotrium latum* ili larvama *Opisthorchis felinus*, 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 uzrokovali su organoleptičke promjene;

11) ako su izrazito mršave;

12) ako su im oči upale i kornea zamućena;

13) ako su im škrge pokrivene mliječno zamućenom sluzi i ako odaju nesvojstven miris ili intenzivniji miris ribe, ili su sivosmeđe boje i sasušene;

14) ako im je koža pokrivena ljepljivom mliječno 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 crijeva;

17) ako su im izvađeni unutrašnji organi, a potrbušina zamućena i pokrivena ljepljivom sluzi;

18) ako su otrovane ili uginule zbog djelovanja nekoga kemijskog sredstva ili ubijene eksplozivom;

19) ako im je ubodom oštećen digestivni trakt;

20) ako organi pokazuju znake kvarenja, a sadržaj crijeva se razlio po trbušnoj šupljini;

21) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

22) ako ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

23) ako je utvrđena kontaminacija radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Član 138.

Sitna plava i ostale vrste sitne ribe tanke kože higijenski su ispravne za javnu potrošnju i ako im je koža na trbuhu djelomično ispucana, ali bez izljeva sadržaja crijeva.

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.

Zamrznute ribe

Član 139.

Zamrzavati se smiju samo ribe za koje je pregledom utvrđeno da su higijenski ispravne za javnu potrošnju i da su prikladne za zamrzavanje.

Odredba stava 1. ovog člana ne odnosi se na ribe koje se zamrzavaju neposredno nakon ulova na brodu koji ima odgovarajuće uređaje za zamrzavanje i prostor za čuvanje zamrznute ribe.

Član 140.

Zamrznutom ribom, prema ovom pravilniku, smatra se riba koja je neposredno nakon ulova podvrgnuta zamrzavanju i skladištena na temperaturi od -18°C .

Član 141.

Ribe se mogu zamrzavati s glavom ili bez glave, isječene u dijelove, pojedinačno odnosno u bloku ili konfekcionirane.

Iznimno od stava 1. ovog člana, male ribe mogu se zamrzavati i s unutrašnjim organima ili bez njih.

Član 142.

Prije stavljanja zamrznute ribe u promet, pregledom odmrznutih uzoraka treba utvrditi jesu li u toku uskladištenja nastupile promjene zbog kojih ribe nisu više higijenski ispravne za javnu potrošnju.

Zamrznuta riba, radi očuvanja higijenske ispravnosti, mora se transportirati prijevoznim sredstvima koja imaju uređaj za održavanje niskih temperatura.

Član 143.

Higijenski neispravna za javnu potrošnju jest zamrznuta riba i zamrznuti dijelovi riba koji nakon odmrzavanja imaju:

1) kožu obojenu mrljama i pjegama na trbušnom dijelu, nastalim zbog raspadanja digestivnog trakta;

2) meso promijenjene boje, mirisa, okusa i konzistencije;

3) meso koje sadrži bobice *Diphylobotrium latum* ili larve *Opistorchis felinus*, ili larve *Anisakis*, ili druge parazite ili njihove razvojne oblike patogene za ljude;

4) meso koje sadrži parazite ili njihove razvojne oblike koji nisu patogeni za ljude, a uzrokovali su organoleptičke promjene;

5) meso koje ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

6) meso koje ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

7) meso kontaminirano radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Zabranjeno je jednom odmrznutu ribu ponovno zamrzavati, osim ako je namijenjena za preradu. U tom slučaju, riba se odmrzava pod kontrolom nadležnog organa.

Rakovi

Član 144.

Higijenski ispravni za javnu potrošnju jesu samo živi slatkododni rakovi. Od morskih rakova: hlap, jastog i rakovica (grmač) mogu se upotrebljavati za javnu potrošnju živi ili zamrznuti, a kozice, škampi i druge vrste rakova - živi, mrtvi ili zamrznuti.

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

Član 145.

Higijenski neispravnim za javnu potrošnju ocjenjuju se:

1) rakovi koji su u agoniji (rakovi su u agoniji ako ne reagiraju na dodir ili ako reagiraju nenormalno);

2) mrtvi rakovi:

a) ako imaju nesvojstven miris;

b) ako im je boja potpuno izbjedjela i bez sjaja;

c) ako im meso nije staklasto sjajno, nego zamućeno i mekano, a pri odvajanju od oklopa se raspada;

3) škampi crnosmede boje;

4) rakovi koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

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

6) rakovi koji su kontaminirani radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Školjke

Član 146.

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

Član 147.

Higijenski neispravne za javnu potrošnju jesu školjke:

1) koje su uginule, tj. kojima su ljuštore otvorene, a na dodir se čvrsto ne zatvaraju;

2) koje potječu iz zagađenih voda;

3) koje nisu dobro očišćene od obraštaja i imaju nesvojstven miris;

4) koje sadrže biotoksine porijeklom iz morskih algi;

5) koje ne odgovaraju odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

6) koje ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

7) koje su kontaminirane radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Žabe i puževi

Član 148.

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

Član 149.

Higijenski neispravni za javnu potrošnju jesu žabljci 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 uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;

4) koji ne odgovaraju odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;

5) koji su kontaminirani radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

Član 150.

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

Član 151.

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

Puževi iz stava 1. ovog člana upotrebljavaju se za javnu potrošnju samo živi, s neoštećenom kućicom, ili konzervirani zamrzavanjem. Za zamrzavanje puževi se vade iz kućica i oslobađaju sluzi, zamrzavaju i skladište na temperaturi od - 18°C.

Proizvodi od riba, rakova, školjki, žaba i puževa

Član 152.

Za riblje proizvode (riblje konzerve, riblje polukonzerve, soljena riba, dimljena riba, sušena riba, proizvodi od usitnjene riblje mesa i dr.) mogu se upotrebljavati samo sirovine koje su pregledom ocijenjene higijenski ispravnim za javnu potrošnju.

Član 153.

Određbe čl. 163. i 164. ovog pravilnika koje se odnose na pregled mesnih proizvoda primjenjuju se i na pregled proizvoda iz člana 152. ovog pravilnika.

IX. PREGLED MEDA

Član 154.

Med namijenjen za javnu potrošnju prijavljuje se nadležnom organu radi pregleda u roku od 12 sati prije stavljanja u promet.

Član 155.

Pregled meda obavlja se organoleptički i, prema potrebi, laboratorijskim ispitivanjima.

Član 156.

Na osnovi pregleda med se može ocijeniti:

- 1) higijenski ispravnim za javnu potrošnju;
- 2) higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

Član 157.

Med je higijenski ispravan za javnu potrošnju:

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

Član 158.

Med je higijenski neispravan za javnu potrošnju:

- 1) ako je dobiven iz pčelinjaka u kojem je utvrđena kuga pčelinjeg legla, akarioza i nozemoza;
- 2) ako je skupljen sa cvjetova biljaka vrste azalea, rododendron, oleander i gorska lovorika;
- 3) ako je mehanički zagađen stranim primjesama;
- 4) ako je obojen ili konzerviran kemijskim sredstvima koja snižavaju kiselost;
- 5) ako je pljesniv;
- 6) ako je zahaćen mliječnokiselinskim ili octenokiselinskim vrenjem;
- 7) ako ima nesvojstven miris i okus;
- 8) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu;
- 9) ako ne odgovara odredbama Pravilnika o količinama pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, antibiotika i mikotoksina koji se mogu nalaziti u živežnim namirnicama;
- 10) ako je kontaminiran radionuklidima iznad dopuštene razine aktivnosti.

X. PREGLED OBJEKATA I OPREME

Član 159.

Na mjestu proizvodnje i skladištenja proizvoda nadležni organ kontrolira:

- 1) je li prije početka i za vrijeme rada u proizvodnim objektima udovoljeno higijenskim uvjetima u pogledu čistoće svih radnih prostorija, prostorija za skladištenje, opreme, sanitarnih prostorija i transportnih sredstava;
- 2) da li se u proizvodnim objektima pravilno primjenjuju odgovarajuća sredstva za dezinfekciju, dezinsekciju i deratizaciju;
- 3) način skladištenja i higijensku ispravnost skladištenih sirovina, poluproizvoda i proizvoda;
- 4) higijensku ispravnost vode u proizvodnim prostorijama i vode za pripremu salamure, leda i hlađenje proizvoda;
- 5) kloriranje vode i količinu rezidualnog klora u vodi;
- 6) provođenje obaveznog pregleda kompaktnosti varova (šavova) limenki po visini i debljini;
- 7) čistoću kruga objekta za proizvodnju proizvoda.

Član 160.

Nadležni organ mora, prije početka rada, pregledati sve proizvodne prostorije i opremu i utvrditi njihovo higijensko stanje i prikladnost za upotrebu. Neodgovarajuće prostorije i opremu nadležni organ isključuje iz upotrebe postavljanjem oznaka.

Neodgovarajućom opremom, prema ovom pravilniku, smatra se oprema koja u neposrednom ili posrednom kontaktu može izazvati kontaminaciju proizvoda (npr. nepropisno oprani i očišćeni strojevi, posude, kolica, stolovi, kolosijeci, prostorije i dr.).

Pokretna oprema koja se zbog oštećenja ne može upotrebljavati, mora se isključiti iz daljnje upotrebe i odstraniti iz radne prostorije. Na pokretnu opremu postavlja se odgovarajuća kartica - oznaka i pri tome se na oznaci zaokružuje broj 1, ispred riječi „ODSTRANITI“, uz unošenje svih ostalih podataka. Na isti se način obilježava i nepokretna oprema (npr. veliki strojevi i dr.) koja se neće popravljati.

Ako se iz upotrebe isključuje nečista, teško pokretna oprema čije dijelove treba popraviti ili zamijeniti, ili prostorija ili dio prostorije, na odgovarajuće mjesto stavi se oznaka kojom se zabranjuje njihova upotreba i u kvadratiću te oznake zaokružiti će se broj 2, ispred riječi „OSPOSOBITI“, što znači da će zabrana prestati važiti tek nakon njihova osposobljavanja za upotrebu.

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

Ako neka prostorija ne udovoljava higijenskim ili drugim propisanim uvjetima odnosno ako takvu prostoriju treba popraviti, ona se mora zaključati i na vrata pričvrstiti kartica - oznaka o zabrani upotrebe. Ako samo dio prostorije ne udovoljava higijenskim ili drugim propisanim uvjetima on se mora izdvojiti improviziranom lakom ogradom na koju se stavlja kartica - oznaka o zabrani upotrebe tog dijela prostorije. Ova mjera može biti samo privremenog karaktera.

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

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

Kada se oprema ili prostorije ponovno osposobe za upotrebu, nadležni organ ih pregleda i ako utvrdi da su nedostaci otklonjeni, skida karticu - oznaku o zabrani upotrebe.

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

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

Član 161.

Higijensko stanje prostorija u kojima se proizvode i skladište proizvodi životinjskog porijekla, stanje opreme, intenzitet svjetlosti, ispravno funkcioniranje opreme, transportna sredstva i dr., nadležni organ utvrđuje vizualno svakog dana prije početka rada i u toku rada a povremeno - i kontrolom briseva s površina opreme i ruku radnika.

Ako vizualnim pregledom nadležni organ utvrdi da stanje pojedinih prostorija i opreme ne udovoljava higijenskim uvjetima, te prostorije i opremu stavlja privremeno izvan upotrebe pričvršćivanjem kartice s natpisom: „Zabranjena upotreba“. Navedenu karticu koja sadrži podatak o veterinarskoj inspekciji i datum kada su prostorije i oprema stavljeni privremeno izvan upotrebe potpisuje nadležni organ.

Član 162.

Radi pregleda, sve prostorije, radne površine i predmeti rada moraju biti osvijetljeni prirodnom svjetlošću ili umjetnom rasvjetom određene jakosti, prema odredbama Pravilnika o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i skladištenje proizvoda životinjskog porijekla.

Član 163.

Radi osiguranja higijenske ispravnosti mesa i mesnih proizvoda, nadležni organ mora svakodnevno provjeravati uvjete u vezi s temperaturom u proizvodnim prostorijama.

Temperatura zraka mora iznositi:

- 1) u prostorijama za hlađenje mesa, organa i čuvanje svježih mesnih proizvoda - do + 4 °C;
- 2) u prostorijama za skladištenje zamrznutog mesa - najviše do - 12 °C;
- 3) u prostorijama za skladištenje duboko zamrznutog mesa - najviše do - 18 °C;
- 4) u prostorijama za rasijecanje, otkošćavanje, salamurenje, narezivanje i pakiranje mesa i mesnih proizvoda - do + 10 °C;
- 5) u prostorijama za skladištenje kuhanih pasteriziranih proizvoda - do + 10 °C;

Član 164.

Radi dobivanja higijenski ispravnih proizvoda koji se konzerviraju toplinom, nadležni organ svakodnevno kontrolira efikasnost postupka toplinske obrade proizvoda.

Efikasnost toplinske obrade kontrolira se:

- 1) provjerom toplinske obrade mesnih proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži pomoću termoreaktivnog papira ili termoidikatorske boje.

Termoreaktivni papir pričvršćuje se na košare ili kolica kada se počnu puniti limenkama, a skida se kada se limenke vade iz košara ili kolica.

Termoidikatorska boja nanosi se na poklopac ili stijenku limenke koje se slažu u kolica ili košare, i to u prvom do-njem i u posljednjem gornjem redu.

Promjena boje termoreaktivnog papira ili termoidikatora boja kontrolira se nakon toplinske obrade;

- 2) mjerenjem dostignute temperature u središtu pasteriziranih proizvoda, pomoću termokapla odnosno običnoga ili maksimalnog termometra, nakon faze zagrijavanja na temperaturi koja mora iznositi najmanje 69 °C.

Dostignuta temperatura u središtu proizvoda mjeri se: pri davanju odobrenja za primjenu utvrđenog režima toplinske obrade; pri promjeni postojećih režima obrade; pri promjeni, rekonstrukciji ili popravku uređaja za toplinsku obradu; pri izradi tehnološkog procesa i pri promjeni oblika, dimenzija ili vrste ambalaže.

Kod steriliziranih proizvoda toplinska se obrada provjerava termokaplom na temelju krivulje prodiranja topline i izračunavanjem „F-vrijednosti“;

- 3) provjerom rada uređaja u kojima se toplinski obrađuju proizvodi. Svi uređaji moraju biti obilježeni brojevima ili slovima i opskrbljeni mjernim instrumentima za dvostruku kontrolu temperature grijače sredine. Dvostrukom kontrolom smatra se ugrađeni živin termometar i termograf, čije su mjerne vrijednosti usklađene do $\pm 1^\circ\text{C}$.

Nadležni organ, prije početka rada svakog uređaja, ovjerava termografske liste pečatom, a nakon toplinske obrade provjerava i primijenjeni režim i potpisuje termografsku listu.

Termografske liste za svaku pojedinačnu toplinsku obradu moraju sadržati: broj uređaja u kojem je obavljena toplinska obrada, podatke o radnoj smjeni, datum, dimenzije, oznake, podatke o vrsti i količini proizvoda te potpis osobe koja je obavljala toplinsku obradu;

- 4) postupkom inkubiranja mesnih proizvoda u hermetički zatvorenoj ambalaži, pri temperaturi od +37°C ($\pm 1^\circ\text{C}$), za pasterizirane proizvode u trajanju od tri dana, odnosno za sterilizirane proizvode u trajanju od sedam dana, a za proizvode namijenjene izvozu - prema zahtjevima zemlje uvoznice.

Uzorci za inkubiranje uzimaju se odmah nakon toplinske obrade i topli stavljaju u termostat.

Član 165.

Voda se u svim proizvodnim prostorijama te dva puta mjesečno u ovlaštenoj prostoriji ispituje prema odredbama Pravilnika o higijenskoj ispravnosti pitke vode.

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

XI. VETERINARSKO-SANITARNA KONTROLA PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA KOJI SU NAMJENJENI ZA JAVNU POTROŠNJU

Član 166.

U obavljanju veterinarsko-sanitarne kontrole proizvoda životinjskog porijekla koji su namijenjeni za javnu potrošnju, nadležni organ kontrolira:

- 1) prateću dokumentaciju;
- 2) higijensku ispravnost proizvoda;
- 3) higijenske uvjete skladištenja i prodaje.

Član 167.

Pod pratećom dokumentacijom razumijeva se potvrda nadležnog organa o obavljenom pregledu proizvoda životinjskog porijekla na mjestu proizvodnje i potvrda o zdravstvenom stanju pošiljke proizvoda životinjskog porijekla koja se otprema prijevoznim sredstvima u unutrašnjem prometu.

Član 168.

Higijenska ispravnost proizvoda kontrolira se organoleptičkim pregledom a, prema potrebi, i laboratorijskim pregledima.

Član 169.

U okviru veterinarsko-sanitarne kontrole higijenskih uvjeta skladištenja i prodaje proizvoda životinjskog porijekla, kontroliraju se prostorije, oprema, mikroklimatski uvjeti i ambalaža, a i način skladištenja i prodaje koji mogu utjecati na higijensku ispravnost proizvoda za javnu potrošnju.

Član 170.

Pri veterinarsko-sanitarnoj kontroli proizvoda životinjskog porijekla koji su namijenjeni za javnu potrošnju, nadležni organ zabranit će skladištenje 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 mjestu skladištenja i prodaje ne udovoljavaju propisanim uvjetima;
- 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 porijekla, uzima uzorke za mikrobiološki pregled i za druge potrebne preglede, privremeno zabranjuje upotrebu proizvoda za javnu potrošnju i određuje način i mjesto čuvanja proizvoda do donošenja odluke o njihovoj higijenskoj ispravnosti za javnu potrošnju.

Član 172.

Ako se organoleptičkim i/ili laboratorijskim pregledom utvrdi da je proizvod higijenski neispravan za javnu potrošnju, nadležni organ zabranjuje skladištenje i prodaju i nalaže neškodljivo uklanjanje proizvoda.

Član 173.

Nadležni organ, radi pregleda i procjene mesa i mesnih proizvoda kopitara, papkara, peradi, kunića i divljači, riba, rakova, školjki, puževa i žaba, mlijeka, jaja i meda, uzima uzorke za:

- 1) mikrobiološki pregled;
- 2) pregled na prisutnost bioloških ostataka;
- 3) pregled na prisutnost radionuklida, ako to zahtijeva zemlja uvoznica odnosno ako je nastupio izvanredni 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 te da je bila u kontaktu s oboljelim životinjama, uzimaju se uzorci tkiva u skladu s vrstom bolesti i šalju na mikrobiološki ili drugi odgovarajući pregled, i to kod:

- 1) septikemičnog oblika bedrenice - komad slezene, limfni čvor i komad promijenjenog tkiva, a kod lokaliziranog oblika bedrenice svinja - komad promijenjenog tkiva s podviličnim limfnim čvorom;
- 2) šuštačva - dio promijenjenog tkiva i dio slezene;
- 3) drugih plinskih edema - dio promijenjenog tkiva, dio slezene i jetre i dio crijeva;
- 4) salmoneloze - komad mesa, slezene, jetre s portalnim limfnim čvorom i nepotpuno ispražnjen i podvezan žučni mjehur;
- 5) sakagije - dio patološki promijenjenog tkiva, dio patološki promijenjenih pluća, dio nosne pregrade, dio dušnika i dio kože s apcesima i regionalni limfni čvorovi koji pripadaju patološki promijenjenim dijelovima;
- 6) bjesnoće velikih životinja - dio velikog mozga s Amovnim rogovima, a kod bjesnoće malih životinja - cijeli mozak ili jedna polovica mozga;
- 7) svinjske kuge - slezena, bubreg i patološki promijenjeni organi s regionalnim limfnim čvorovima;
- 8) govedske kuge - dio patološki promijenjenih tkiva s pripadajućim limfnim čvorovima, slezena, crijeva, amomasus;
- 9) svinjavke i šapa - patološki promijenjeno tkivo i tekućinu iz mjehurića na jeziku ili koži u puferskom 50%-tnom glicerinu (pH-7,6), po mogućnosti u ledu;
- 10) zarazne uzetosti svinja - lumbalni dio hrptene moždine u 30% do 50%-tnoj otopini glicerina;
- 11) plućne zaraze goveda - dio patološki promijenjenih pluća s medijastinalnim limfnim čvorovima;
- 12) melitokokoze i bruceloze - krv, mlijeko, fetus ili podvezani želudac, slezena, bubreg, srce i komad jetre;
- 13) Aujeszkyjeve bolesti - mozak ili cijela glava, produžena moždina i lumbalni i sakralni dio hrptene moždine;
- 14) hemoragične septikemije - dva razmaza krvi, jetra, slezena, podvezano srce;
- 15) infektivne anemije kopitara - krv, jetra, bubreg i slezena;
- 16) Q (kju) groznice - koža, mišići, materica i mlijeko;
- 17) leptospiroze - krv, mokraća, bubreg, jetra i slezena;
- 18) crvenog vjetra - ako je akutni oblik - slezena i bubreg, ako je kronični oblik - bubreg, srce i slezena;
- 19) listerioze - slezena, bubreg, jetra i mozak;
- 20) toksoplazmoze - tkivne tekućine, peritonealni eksudat, mozak, jetra i slezena;
- 21) praseće gripe - dio patološki promijenjenih pluća.

Član 175.

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

- 1) povišenoj temperaturi životinje prije klanja bez patološko-anatomske promjene;
- 2) bolestima koje mogu dovesti do prodiranja mikroorganizama u tkiva životinje (zapačenja crijeva, vimena, materice, zglobova, ovojnice, tetiva, papaka, kopita, pupka, pluća, porbice, potrbušine te druge organske bolesti);
- 3) životinji kojoj u roku od 45 minuta nakon omamljivanja nisu izvađeni unutrašnji organi;
- 4) prisilno zaklanoj životinji;
- 5) početnom kvarenju mesa;
- 6) drugim slučajevima kada se na osnovi pregleda ne može utvrditi točan uzrok bolesti, za mikrobiološki pregled šalju se dva komada mesa, kvadratnog oblika, koji su pokriveni fascijom, debljine najmanje 10 cm, mase najmanje 500 g, dva limfna čvora, komad slezene, jetre i bubreg. Uzorci mesa i limfnih čvorova uzimaju se unakrsno od prednje i stražnje četvrti. Ako su uočene patološke promjene na nekom od tkiva, uzima se komad promijenjenog tkiva. Ako su prije pregleda odstranjeni unutrašnji organi, osim komada mesa i limfnih čvorova treba uzeti i komade preostalih parenhimatoznih tkiva i limfne čvorove s mjesta 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 upakirati u vrećice od nepropustljivog materijala ili staklene posude. Vrećice ili staklene posude zatvaraju se tako da tkivni sok ne smije isticati. Na svakom upakiranom uzorku izvana se stavlja etiketa koja identificira uzorak.

Upakirani uzorci stavljaju se u plastične ili metalne kontejnere koji omogućavaju održavanje temperature do početka ispitivanja. Pakirani uzorci dostavljaju se na analizu u organizaciju udruženog rada koja je ovlaštena za obavljanje mikrobiološkog pregleda, s ovim podacima: vrsta životinje i tkiva koje se dostavlja na analizu i njihove oznake, porijeklo životinje - adresa držaoca, naziv i adresa klaonice u kojoj je životinja zaklana, datum klanja i uzorkovanja, razlog slanja uzorka na analizu, broj i količina uzoraka, kratki 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 procjenjivati niti upotrebljavati dok se ne dobiju rezultati analize i moraju se čuvati u posebnoj prostoriji pod nadzorom nadležnog organa, do donošenja odluke o njihovoj higijenskoj ispravnosti.

Nakon dobivanja rezultata mikrobiološkog pregleda, nadležni organ, prema odredbama ovog pravilnika i Pravilnika o uvjetima u pogledu mikrobiološke ispravnosti kojima moraju udovoljavati živežne namirnice u prometu, ocjenjuje 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 obavljen, meso i organe treba proglasiti higijenski neispravnim za javnu potrošnju i učiniti ih neškodljivim.

Član 178.

Za mikrobiološki pregled mesnih proizvoda, masti, mesa peradi, mesa divljači, mesa kunića, jaja i proizvoda od jaja, mlijeka i mliječnih proizvoda, riba, rakova, školjki, puževa i proizvoda od riba, rakova, školjki i puževa i meda uzorci se uzimaju i šalju u ovlaštenu organizaciju prema Uputstvu o načinu uzimanja uzoraka za obavljanje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opće upotrebe.

Pregled na prisutnost bioloških ostataka

Član 179.

Pod biološkim ostacima razumijevaju se supstancije i produkti njihova metabolizma što su dospjeli u organizam životinje, a zaostali su u tkivima i/ili organima nakon klanja odnosno u proizvodima.

Obaveznim sistematskim pregledom utvrđuju se podaci o pojavi i učestalosti nalaza bioloških ostataka u tkivima i organima zaklanih životinja i u gotovim proizvodima.

Od broja zaklanih životinja jednog odgajivača moraju se ispitivati uzorci od najmanje 0,01% zaklanih životinja.

Pod odgajivačima životinja, prema ovom pravilniku, razumijevaju se poljoprivredna dobra, organizacije kooperanata i zadruge s određenim područjem otkupa (regije).

Pri uzimanju uzoraka nadležni organ mora:

- 1) odabrati životinje samo poznatog porijekla;
- 2) mijenjati dane uzimanja uzoraka;
- 3) iz prezentirane skupine odabrati životinje postupkom slučajnog izbora;
- 4) odabrane uzorke dostaviti ovlaštenom laboratoriju.

U toku jedne godine pregledima moraju biti obuhvaćeni svi odgajivači životinja.

Pri ispitivanju goveda svaki odgajivač mora biti zastupljen s najmanje dvije životinje, a pri pregledu svinja, peradi i ovaca - s najmanje četiri, kada se obavljaju ispitivanja na pesticide, antibiotike, teške metale i arsen.

Pri ispitivanju na ostatke hormona, polikloriranih bifenila (PCB) i lijekova, od svakog odgajivača treba godišnje odabrati uzorke najmanje od po dvije životinje (svinje, goveda, ovce, perad).

Član 180.

Radi utvrđivanja prisutnosti bioloških ostataka (pesticida), polikloriranih bifenila, metala, hormona, kloramfenikola, antibiotika, sulfonamida i drugih lijekova, trankitalizera, tireostatika, nadležni organ uzima i dostavlja uzorke tkiva i organa zaklanih životinja i mesnih proizvoda, za kontrolu, i to:

1) Pesticidi:

- spojevi iz skupine kloriranih ugljikovodika (goveda, svinje, ovce, perad, divljač)	masno tkivo	300 g
- organofosforni spojevi (goveda, svinje, ovce, divljač)	jetra	300 g
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	jetra	10 kom.
- spojevi iz skupine karbamata (goveda, svinje, ovce, divljač)	jetra	300 g
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	jetra	10 kom.

2) Arsen i metali

(goveda, svinje, ovce, perad, divljač)	mišićno tkivo	300 g
(goveda, svinje, ovce, divljač)	oba bubrega	300 g
(goveda, svinje, ovce, divljač)	jetra	300 g
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	jetra	10 kom.
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	bubrezi	25 kom.

3) Antibiotici i drugi lijekovi

(goveda, svinje, ovce, divljač)	mišićno tkivo	
(oko mjesta iniciranja)		300 g

(goveda, svinje, ovce, divljač)	jetra	300 g
(goveda, svinje, ovce, divljač)	oba bubrega	
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	jetra	10 kom.
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	bubrezi	25 kom.

4) Kloramfenikol

(goveda, svinje, ovce, perad, divljač)	mišićno tkivo	300 g
--	---------------	-------

5) Hormoni

(goveda, svinje, ovce, divljač)	jetra i/ili	300 g
(perad i sitna divljač - zbirni uzorak)	oba bubrega	
	jetra	10 kom.
	i/ili bubrezi	25 kom.

6) Poliklorirani bifenili (goveda, svinje, ovce, perad, divljač)

masno tkivo	300 g
-------------	-------

Ako u jednom uzorku tkiva i organa goveda, svinja, ovaca i divljači treba ispitati sve navedene biološke ostatke, masa uzoraka mora biti najmanje 500 g, a za perad i sitnu divljač - zbirni uzorak 20 jetri odnosno 50 bubrega.

Uzorci svakog tkiva odnosno organa stavljaju se u posebne plastične vrećice (kako bi se spriječio prijenos rezidua iz tkiva u tkivo). Svi organi i tkiva, od trenutka uzimanja do početka analize, čuvaju se i transportiraju u smrznutom ili ohlađenom stanju i dostavljaju u ovlaštenu laboratorij s ovim podacima: naziv klaonice i registarski broj, mjesto i republika odnosno autonomna pokrajina, odgajivač (farma, tovilište, kooperant), vrsta životinje, materijal koji se šalje na pregled i koja se analiza zahtijeva.

Član 181.

Ako nadležni organ pri predsmrtnom odnosno posmrtnom pregledu posumnja na trovanja ili utvrdi druge simptome koji mogu biti rezultat djelovanja bioloških ostataka, dužan je:

1) zabilježiti sve znakove koji klinički ukazuju na intoksikaciju kemikalijom, lijekom ili pesticidom;

2) prikupiti, ako je moguće, podatke o kemikaliji, lijeku ili pesticidu, a i količini koja je dana životinji ili je životinja s tim mogla doći u dodir;

3) narediti da se sumnjiva životinja kolje u njegovoj prisutnosti i zadržati trup i sve jestive dijelove, a zatim uzete uzorke odgovarajućih tkiva ili organa, dostaviti ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima: naziv klaonice i registarski broj, mjesto i republika odnosno autonomna pokrajina, odgajivač (farma, tovilište, kooperant), vrsta životinje, materijal koji se šalje na pregled, koja se analiza zahtijeva i podroban opis utvrđenih promjena pri predsmrtnom i/ili posmrtnom pregledu.

Član 182.

Ako se pri pregledu tkiva i organa utvrdi prisutnost veća od maksimalno dopuštenih količina bioloških ostataka, nadležni organ postupa ovako:

1) uzima uzorke od najmanje pet životinja odgajivača kod kojeg su utvrđene veće količine bioloških ostataka;

2) zadržava trupove i organe zaklanih životinja do dobivanja rezultata analize.

Član 183.

Ako su utvrđeni biološki ostaci u granicama maksimalno dopuštenih količina, trupovi i organi su higijenski ispravni, a zapat proizvođača se smatra slobodnim od bioloških ostataka.

Trupovi i organi u kojima se utvrde veće količine bioloških ostataka od maksimalno dopuštenih, procjenjuju se higijenski neispravnim, a proizvođač se isključuje iz daljnje isporuke, ispituju se uzorci pojave bioloških ostataka (stočna hrana, lijekovi, primjena pesticida, itd.), sve dok se ne utvrde izvori zagađenja, primjenjuju se mjere za njihovo otklanjanje i po-

novnim pregledom tkiva i organa zaklanih životinja utvrde manje količine bioloških ostataka od maksimalno dopuštenih.

Član 184.

Trupove sumnjivih životinja nadležni organ zadržava do dobivanja rezultata laboratorijske analize.

Nakon dobivanja rezultata laboratorijske analize iz stava 1. ovog člana, za ocjenu higijenske ispravnosti mesa i organa primjenjuje se postupak iz člana 183. ovog pravilnika.

Član 185.

Za ispitivanje mesnih proizvoda na prisutnost bioloških ostataka, nadležni organ uzima i dva puta godišnje dostavlja po jedan uzorak od svake vrste proizvoda ovlaštenom laboratoriju, s ovim podacima: naziv klaonice i registarski broj, mjesto i republika odnosno autonomna pokrajina, vrsta i oznaka proizvoda, količina proizvoda i koja se analiza zahtijeva.

Uzorci proizvoda mase od 1000 g i teži, šalju se u originalnom pakovanju. Kod manjih pakovanja šalje se toliki broj da ukupna masa bude najmanje 1000 g.

Član 186.

Kad se u mesnim proizvodima utvrde veće količine bioloških ostataka od maksimalno dopuštenih, nadležni organ postupi ovako:

1) zadržava proizvodne partije u kojima su utvrđene veće količine bioloških ostataka od maksimalno dopuštenih i od svake slijedeće proizvodne partije dostavlja uzorke na ispitivanje, sve dok 15 uzastopnih nalaza ne budu negativni;

2) ako se pri ponovnom ispitivanju utvrdi veća količina bioloških rezidua od maksimalno dopuštenih, proizvodne partije se ocjenjuju higijenski neispravnim i obavezno se poduzimaju mjere za utvrđivanje i otklanjanje uzroka zagađenja.

Član 187.

U mlijeku i mliječnim proizvodima pregledom se utvrđuje pojava i učestalost nalaza bioloških ostataka u jednoj proizvodnoj oblasti ili farini muznih životinja. Uzorkovanje mlijeka i mliječnih proizvoda obavlja se prema planu što nadležni organ sastavlja početkom svake kalendarske godine.

Reprezentativni uzorak mlijeka uzima se iz sabirnog bazena otkupnih stanica ili sabirne cisterne, na rampi mlijeke, prema shemi sabiranja mlijeka s otkupnog područja. Uzorci mliječnih proizvoda uzimaju se na mjestu proizvodnje i skladištenja.

Član 188.

Radi utvrđivanja prisutnosti bioloških ostataka, nadležni organ uzima i postavlja uzorke mlijeka i mliječnih proizvoda, i to:

1) pesticidi	reprezentativni uzorak	
	mlijeka	1000 g
	maslaca	300 g
	sira	500 g
2) druge otrovne tvari	reprezentativni uzorak	
	mlijeka	1000 g
	sira	500 g
	maslaca	300 g
	fermentiranih proizvoda	500 g
3) antibiotici i drugi lijekovi	reprezentativni uzorak	
	mlijeka	100 ml
	mliječnih proizvoda	100 g
4) hormoni	reprezentativni uzorak	
	mlijeka	500 g
5) mikotoksini	reprezentativni uzorak	
	mlijeka	1000 g
	maslaca	300 g
	sira	500 g

Uzorci se stavljaju u plastične vrećice i od trenutka uzimanja do početka analize čuvaju i transportiraju u zamrznutom ili ohlađenom stanju i dostavljaju ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima: naziv mlijeke ili organizacije koja otkupljuje mlijeko ili ime proizvođača, mjesto i općina, materijal koji se šalje na pregled i koja se analiza zahtijeva.

Član 189.

Ako nadležni organ pri pregledu muzne stoke ili mlijeka i mliječnih proizvoda posumnja na trovanje ili utvrdi druge simptome koji mogu biti rezultat djelovanja bioloških ostataka, dužan je uzorkovati mlijeko ili mliječne proizvode i poslati ih na analizu bioloških ostataka na način propisan u članu 188. ovog pravilnika.

Član 190.

Za ispitivanje mlijeka i mliječnih proizvoda na prisutnost pesticida i drugih otrovnih tvari, hormona, mikotoksina i PCB nadležni organ uzima i šalje dva puta godišnje po jedan reprezentativni uzorak mlijeka s područja otkupa, a za mliječne proizvode - reprezentativni uzorak na mjestu proizvodnje, na mjestu otkupa ili od svakog proizvođača.

Za ispitivanje antibiotika i drugih lijekova u mlijeku nadležni organ uzima reprezentativni uzorak svakog mjeseca s područja otkupa, a za mliječne proizvode - na mjestu proizvodnje, na mjestu otkupa ili na mjestu skladištenja.

Član 191.

Ako se pri pregledu mlijeka i mliječnih proizvoda utvrdi prisutnost veća od maksimalno dopuštenih količina bioloških ostataka, nadležni organ obavlja pojedinačno uzorkovanje dok ne dođe do izvora zagađenja mlijeka i mliječnih proizvoda biološkim ostacima.

Član 192.

Za utvrđivanje bioloških ostataka u ribljem mesu i jestivim dijelovima račova, školjki i puževa odnosno u njihovim proizvodima, nadležni organ uzima dva puta godišnje uzorke iz uzgajališta i na mjestu proizvodnje.

Za analizu se uzima uzorak mase 1 kg ili više, odnosno dio trupa velikih riba ili više komada sitne ribe odnosno školjaka i puževa ukupne mase 1 kg. Uzorak se dostavlja na analizu u ovlaštenom laboratoriju u zamrznutom stanju, pakiran u nepropusnu polietilensku ili drugu ambalažu, s ovim podacima: naziv i mjesto (lokalitet) uzgajališta odnosno naziv i mjesto pogona za preradu ribe, račova, školjki i puževa, datum ulova, količine i vrstu uzorka koji se šalje na analizu i koja se analiza zahtijeva.

Pregled na prisutnost radionuklida ako to zahtijeva zemlja uvoznica odnosno ako je nastupio izvanredni događaj

Član 193.

Za pregled tkiva i organa nadležni organ uzima uzorke radi ispitivanja prisutnosti radionuklida (^{137}Cs , ^{134}Cs , ^{90}Sr) i drugih biološki značajnih radionuklida.

Uzorci tkiva uzimaju se u količini od 1 kg, a unutarnjih organa (jetra) u količini od 0,85 kg. Uzorci mesnih proizvoda uzimaju se u količini od 1 kg. Uzeti uzorci pakiraju se u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima: naziv i mjesto klaonice, naziv odgajivača (farma, tovilište, kooperant), datum klanja, datum uzorkovanja, vrsta tkiva i organa ili mesnih proizvoda i životna dob životinje.

Član 194.

Meso i organi ocjenjuju se higijenski ispravnim ako sadrže razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod mak-

simalno dopuštene granice odnosno prema zahtjevima zemlje uvoznice.

Meso i mesni proizvodi koji sadrže više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Član 195.

Za pregled mlijeka i mliječnih proizvoda nadležni organ uzima, radi ispitivanja na prisutnost odnosno postojanje radionuklida (Sr-89 i Sr-90 i dr), reprezentativni uzorak.

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

Uzorci mlijeka uzimaju se u plastične boce od 1 l.

Uzorci mliječnih proizvoda uzimaju se ovako:

a) tekući proizvodi u originalnom pakovanju u količini od ukupno 1 l po vrsti proizvoda;

b) kruti proizvodi - u količini od 1 kg po vrsti proizvoda. Uzorci mlijeka i mliječnih proizvoda dostavljaju se na pregled s ovim podacima: naziv i mjesto mlijeke, rajon uzorkovanja, datum i vrijeme uzorkovanja i vrsta mlijeka ili mliječnog proizvoda.

Član 196.

Mlijeko i mliječni proizvodi ocjenjuju se higijenski ispravnim ako sadrže razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dopuštene granice odnosno prema zahtjevima zemlje uvoznice.

Mlijeko i mliječni proizvodi koji sadrže više od dopuštene razine aktivnosti za određene radionuklide nisu higijenski ispravni za javnu potrošnju.

Član 197.

Mlijeko koje nije higijenski ispravno za javnu potrošnju može se preradivati u mliječne proizvode, koji se prije stavljanja u promet moraju ponovno radiometrijski pregledati.

Mlijeko i mliječni proizvodi, ocijenjeni higijenski neispravnim za javnu potrošnju mogu se upotrebljavati za prehranu životinja u tovu kao proteinska komponenta u krmnim smjesama samo uz dozvolu nadležnog organa.

Član 198.

Za pregled divljači nadležni organ uzima uzorke: od visoke divljači - mišićno tkivo (0,5 kg), jetru (0,25 kg) i cjevastu kost (0,5 kg), od niske i perimate divljači - cijelu životinju.

Uzorci tkiva i organa ili uzorci cijele životinje pakiraju se u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima: najbliže naseljeno mjesto gdje je odstrel izvršen, lokalitet odstrela ili mjesto zabrana, datum i vrijeme odstrela i uzorkovanja, životnu dob životinje i porijeklo divljači s naznakom da ne boluje od zaraznih bolesti.

Član 199.

Meso divljači smatra se higijenski ispravnim za javnu potrošnju ako sadrži razinu aktivnosti za određene radionuklide ispod maksimalno dopuštenih granica koje vrijede za analognu vrstu domaćih životinja.

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

Član 200.

Uzorkovanje riba, rakova i školjki iz uzgajališta obavlja nadležni organ. Uzorci se uzimaju u količini od 1 kg, pakiraju u plastične vrećice, obilježavaju i dostavljaju na pregled ovlaštenom laboratoriju s ovim podacima: naziv i mjesto uzgajališta, lokalitet u kojem je uzorkovanje izvršeno, datum uzimanja uzorka i vrsta proizvoda.

Član 201.

Ribe, rakovi školjke i proizvodi dobiveni njihovom preradom smatraju se higijenski ispravnim ako sadrže razinu aktivnosti određenih radionuklida ispod maksimalno dopuštenih granica, a ako sadrže razinu aktivnosti iznad maksimalno dopuštenih granica smatraju se higijenski neispravnim za javnu potrošnju.

XII. EVIDENCIJE O PREGLEDU ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA I PROIZVODA ŽIVOTINJSKOG PORIJEKLA

Član 202.

Nadležni organ vodi ove evidencije:

- 1) evidencije o pregledu životinja prije klanja:
 - evidenciju o pregledu životinja za klanje nakon prispjeca u depo klaonice, na obrascu br. 1;
 - evidenciju o pregledu životinja prije klanja, na obrascu br. 2;
 - izvještaj o pregledu životinja prije klanja, na obrascu br. 3;
 - evidenciju o pregledu sumnjivih - oboljelih životinja prije klanja, na obrascu br. 4;
 - izvještaj o pregledu sumnjivih - oboljelih životinja prije klanja, na obrascu br. 5;
 - evidenciju o zapljenama trupova uginulih životinja - konfiskata, na obrascu br. 6.
- 2) evidencije o pregledu mesa i unutrašnjih organa nakon klanja:
 - evidenciju o ocjeni 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 zapljenama na liniji klanja, na obrascu br. 9;
 - evidenciju o zadržanim trupovima, polovicama i organima na liniji klanja, na obrascu br. 10;
 - evidenciju o uvjetima higijenski ispravnim trupovima, polovicama 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 natrijeva nitrata (NaNO_3); natrijeva nitrata (NaNO_2); polifosfatnog preparata, natrijeva askorbata (vitamin C), natrijeva kazeinata, bjelancevina soje i dr. po proizvodnim odjelima, 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 mase ubrizgane salamure, na obrascu br. 17;
 - evidenciju o kontroli neto-mase punjenja limenki, plastičnih i aluminijskih folija, na obrascu br. 18;
 - evidenciju o utrošku etiketa s izvozničkim kontrolnim brojem i oznakom veterinarske inspekcije za meso i mesne proizvode, na obrascu br. 19;
 - evidenciju odobrenja upotrebe proizvoda ili sredstava, na obrascu br. 20;
 - evidenciju o upotrebi kartica za salamurenje, na obrascu br. 21;
 - evidenciju o utrošku sredstava za dezinfekciju, dezinfekciju i deratizaciju (DDD), po vrstama, na obrascu br. 22;
 - druge vrste evidencije prema zahtjevima zemalja uvoznica mesa i mesnih proizvoda;
 - termografske liste s uređaja za toplinsku obradu proizvoda;
 - termografske liste za kontrolu temperature prostorija za rasijecanje i otkošavanje, zamrzavanje, skladištenje zamrznutog mesa i prostorije za termostatanje konzervi;

- grafičke prikaze kretanja topline u središtu sadržaja proizvoda - po vrstama;
- grafičke prikaze maksimalno dostignute temperature u središtu proizvoda - po vrstama.

Član 203.

Oblik i tekst zdravstvenog lista za kravu muzaru (mliječ-
na karta) otiskan je uz ovaj pravilnik i njegovim je sastavnim
dijelom.

Član 204.

Obrasci br. 1. do 22. iz člana 202. ovog pravilnika otis-
ni su uz ovaj pravilnik i njegovim su sastavnim dijelom.

Clan 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 otiskani su uz ovaj pravilnik i njegovim su sastavnim dijelom.

XIII. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 206.

Oblik i tekst žigova i pečata koji su izrađeni prema odredbama Pravilnika o načinu obavljanja stalnoga veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvođa životinjskog porijekla moraju se uskladiti s odredbama ovog pravilnika u roku od 30 dana o dana njegova stupanja na snagu.

Član 207.

Na dan stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje važiti Pravilnik o načinu obavljanja stalnoga veterinarsko-sanitarnog pregleda životinja za klanje i proizvoda životinjskog porijekla („Službeni list SFRJ”, br. 47/78, 12/81 i 17/84).

Class 208.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u „Službenom listu SFRJ“.

Br. 2177/1

Beograd, 12. srpnja 1989.

Savezni sekretar za
poljoprivredu
Dr. Stevo Mirjanić, v. r.

(veterinarska organizacija)

(organizacija udruženog rada)

(mjesto)

MLIJEČNA KARTA

Broj_____

(vlasnik živalinje)

br. os. k. (SUP)

(mjesto, ulica i broj).

$$\{CO\}$$

OBAVLJENI KLINIČKI PREGLEDI, DIJAGNOSTIKA I LABORATORIJSKA ISPITIVANJA

[illegible]

M.P.

Potpis ovlaštene osobe

IZDAJE, PRODAJE I DISTRIBUIRA ODBOR ZA IZDAVAČKU DJELATNOST SVITJ, BEOGRAD

Obrazac br. 1

EVIDENCIJA O PREGLEDU ŽIVOTINJA ZA KLANJE NAKON PRISPJEĆA U DEPO KLAONICE

Redni broj	Datum i vrijeme dolaska	Došalac životinje i mjesto porijekla	Vrsta i broj životinje	Broj svjedodžbe o zdravstvenom stanju životinje	Registarski broj transportnog sredstva	Broj obora	Nalaz	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Obrazac br. 2

EVIDENCIJA O PREGLEDU ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA

Redni broj	Datum pregleda	Porijeklo	Vrsta životinje	Broj	Broj obora	Oznaka životinje	Primjedba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Obrazac br. 3

IZVJEŠTAJ O PREGLEDU ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA

Datum pregleda i slanja na klanje

Redni broj	Životinja		Porijeklo	Broj obora	Primjedbe	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
	vrsta	broj				
1	2	3	4	5	6	7

Obrazac br. 4

EVIDENCIJA O PREGLEDU SUMNJIVIH - OBOLJELIH ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA

Redni broj	Datum		Porijeklo	Životinja		Oznaka životinje	Dijagnoza i tjelesna temperat.	Primjedbe	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
	prispjeca	pregleda		vrsta	broj				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Obrazac br. 5

IZVJEŠTAJ O PREGLEDU SUMNJIVIH - OBOLJELIH ŽIVOTINJA PRIJE KLANJA

Datum pregleda i slanja na klanje

Redni broj	Datum prispjeca u depo	Životinja		Oznake životinja	Dijagnoza sa tjelesnom temperaturom	Primjedbe	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
		vrsta	broj				
1	2	3	4	5	6	7	8

Obrazac br. 6

EVIDENCIJA O ZAPLIJENAMA TRUPOVA UGINULIH ŽIVOTINJA - KONFISKATA

Redni broj	Datum prispjeca	Porijeklo	Životinja		Mjesto i datum uginuća (transport - depo)		Uzrok uginuća (dijagnoza)	Primjedba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
			vrsta	broj					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Obrazac br. 7

EVIDENCIJA O OCJENI HIGIJENSKE ISPRAVNOSTI PREGLEDANOG MESA I ORGANA NA LINIJI KLANJA

Redni broj	Datum klanja	Vrsta	Broj	Ukupna masa		Ocjena higijenske ispravnosti			Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
		zaklanih životinja		mesa	organa	higijenski ispravno meso organa	uslovno higijenski ispravno meso organa	higijenski neispravno meso organa	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Obrazac br. 8

EVIDENCIJA O NALAZU NA LINIJI KLANJA

Redni broj	Datum klanja	Broj i vrsta zaklanih životinja	Kontuzije, frakture, hematomi	Promjene boje, mirisa	Bobičavost	Metiljavost	Ehinokokus	Trihineloz	Pleurit, perikardit, pneumonija	Apscesi	Gnojni pleurit, perikardit, pneumonija	Zarazna, odnosno septična oboljenja	TBC	Ostale promjene	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

NAPOMENA: U rubrikama 6, 8, 9, 13 i 14 upisuju se oznake životinja.

Obrazac br. 9

EVIDENCIJA O ZAPLIJENAMA NA LINIJI KLANJA

Redni broj	Datum	Mjesto zapljene	Vrsta zaklane životinje	Higijenski neispravno – konfiskat						Razlog zapljene	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
				trup polovice		dijelovi trupa ili polovica		organi			
				kom.	kg	kom.	kg	kom.	kg		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Obrazac br. 10

EVIDENCIJA O ZADRŽANIM TRUPOVIMA - POLOVICAMA I ORGANIMA NA LINIJI KLANJA

Redni broj	Datum klanja životinje	Vrsta i broj oznake zadržanih dijelova	Zadržano (trup, dijelovi trupa, organi)				Dopunski pregled	Ocjena upotrebljivosti	Datum izlaska	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
			naziv	kom.	kg	razlog				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Obrazac br. 11

EVIDENCIJA O HIGIJENSKI ISPRAVNIM TRUPOVIMA - POLOVICAMA I ORGANIMA NA LINIJI KLANJA

Redni broj	Datum klanja	Vrsta zaklane životinje	Uvjetno higijenski ispravno						Osposobljavanje			Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
			trup – polovica		dijelovi trupa ili polovica		organi		Razlog	način	datum	
			kom.	kg	kom.	kg	kom.	kg				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Obrazac br. 12

EVIDENCIJA O PREGLEDU MESA NA TRIHINELOZU

Redni broj	Datum pregleda	Broj životinje ili veličina zbirnog uzorka	Potijeklo životinja	Rezultat pregleda (broj larvi)	Potijeklo životinje na trihinelozu	Potpis pregledača	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8

Obrazac br. 13

EVIDENCIJA O KARTICAMA - OZNAKAMA O ZABRANI UPOTREBE NEODGOVARAJUĆE OPREME I PROSTORIJA

Redni broj	Datum i sat stavljanja zabrane	Broj kartice	Naziv odjela	Naziv predmeta zabrane	Razlog zabrane	Naredena mjera	Datum skidanja zabrane	Napomena	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Obrazac br. 14

EVIDENCIJA O KONTROLI UTROŠKA PO PROIZVODNIM ODJELIMA *)

Redni broj	Datum	Proizvodni odjeli	Ulaz u g	Izdano u g	Stanje u g	Primjedba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8

*) Vodi se za svaku vrstu preparata na posebnom kartonu

Obrazac br. 15

EVIDENCIJA O PREGLEDU OTKOŠĆENOG MESA

Vrijeme pregleda			Meso ulaz					Pregledano meso	Upotreba odobrena (ako nije razlog)	Primjedba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
Redni broj	datum	sat	Porijeklo mesa	vrsta	količina u kg	Temperatura mesa	Temperatura prostorije				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Obrazac br. 16

EVIDENCIJA O SASTAVU SALAMURE

Redni broj	Datum	Naziv proizvoda i tržišta	Količina u l	Sastav u kg						Primjedba za (potapanje, ubrizgavanje, suho salamurenje)	Odgovorna osoba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
				Voda	NaCl	Polifosfat	Šećer	Nitrata	Ostalo			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Obrazac br. 17

EVIDENCIJA O KONTROLI MASE UBRIZGANE SALAMURE

Redni broj	Datum	Vrsta proizvoda i tržište	Masa mesa u kg		Ubrizgana salamura		Ukupna salamura		Primjedba	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
			prije	nakon						
			ubrizgavanja		kg	%	kg	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Obrazac br. 18

EVIDENCIJA
I KONTROLI NETO-TEŽINE PUNJENJA LIMENKI, PLASTIČNIH I ALUMINIJSKIH FOLIJA

1 Datum proizvodnje:	
2 Naziv i oznaka proizvoda:	
3 Proizvedena količina u kom. i kg:	
4 Deklarirana masa proizvoda, u kg:	
5 Prosječna masa 15 praznih limenki, u kg:	
6 Prosječna masa 15 poklopaca, u kg:	
7 Prosječna masa 15 plastičnih vreća za limenke, u kg:	
8 Masa napunjenih limenki, u kg:	
9 Prosječna masa 15 plastičnih vreća, u kg:	
10 Masa napunjenih plastičnih vreća, u kg:	
11 Prosječna masa 15 aluminijskih vreća, u kg:	
12 Masa napunjenih aluminijskih vreća, u kg:	

	Bruto kg	Neto kg
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

13. Dvije najniže neto-mase od 10 uzoraka, u kg:

14. Prosječna neto-masa 10 uzoraka, u kg:

15. Razlika deklarirane i prosječne neto mase 10 uzoraka, u kg:

16. Napomena

17. Dopunsko vaganje napunjenih limenki

Obrazac br. 19

Stranica 2

	Bruto kg	Neto kg		Bruto kg	Neto kg		Bruto kg	Neto kg
1			11			21		
2			12			22		
3			13			23		
4			14			24		
5			15			25		
6			16			26		
7			17			27		
8			18			28		
9			19			29		

Bruto kg	Neto kg	Bruto kg	Neto kg	Bruto kg	Neto kg
10		20		30	
18 Dvije najniže neto-mase od 40 uzoraka, u kg:					
19 Prosečna neto-masa 40 uzoraka, u kg:					
20 Razlika deklarirane i prosječne neto-mase 40 uzoraka, u kg:					
21 Napomena					

Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu

Obrazac br. 19

EVIDENCIJA O UTROŠKU ETIKETA S IZVOZNIČKIM KONTROLNIM BROJEM I OZNAKOM VETERINARSKJE INSPEKCIJE ZA MESO I MESNE PROIZVODE

Marka _____

Redni broj	Datum	Za proizvod	U l u z komada	I z l a z komada	S t a n j e komada	Napomena	Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu
1	2	3	4	5	6	7	8

Obrazac br. 20

EVIDENCIJA ODOBRENJA UPOTREBE PROIZVODA ILI SREDSTAVA

Redni broj	Naziv proizvoda ili sredstava*)	Proizvođač	Isporučilac	Broj odobrenja**)	Napomena
1	2	3	4	5	6

*) Navesti proizvod (npr. sredstva za DDD, aditivi, začini itd.) ili sredstvo (npr. plastične vreće, folije, karton, termometri, termografi itd.)

**) Navesti broj (npr. propisa, uputa, atesta, certifikata, rješenja itd.).

Prilog ove evidencije jesu akti navedeni u rubrici br. 5, složeni po rednom broju evidencije.

Obrazac br. 21

SALAMURENJE

1 Naziv proizvoda i namjena tržištu
2 Broj uređaja za salamurenje
3 Masa prije salamurenja, u kg
4 Količina salamure, u kg i %
5 Masa nakon salamurenja, u kg
6 Datum i vrijeme početka salamurenja
7 Program rada masir-uređaja
8 Datum i vrijeme završetka salamurenja
Odgovorna osoba
Potpis odgovorne osobe u nadležnom organu

Obrazac br. 22

EVIDENCIJA O UTROŠKU SREDSTAVA ZA DEZINFEKCIJU, DEZINSEKCIJU I DERATIZACIJU (DDD)

Naziv sredstva _____ Priroda aktivne supstancije _____

Redni broj	Datum	Naziv proizvođača	Odjel	U l a z kg	I z l a z kg	Stanje kg	Napomena	Potpis odgovorne osobe
1	2	3	4	5	6	7	8	9

OBlici ŽIGOVA I PEČATA ZA OBILJEŽAVANJE MESA

1. MESO OCIJENJENO HIJIGENSKI
ISPRAVNIM ZA JAVNU POTROŠNJU:

- žig za goveđe, svinjsko i ovčje meso



- žig ili otiskana etiketa za goveđe, svinjsko i ovčje meso u izvoznj klaunici



- žig za meso kopitara, bivoľa i koza s nazivom za vrstu mesa



- žig za meso peradi i kunića



- pečat ili otiskana etiketa za meso peradi i kunića



- pečat ili otiskana etiketa za meso peradi i kunića u izveznoj
klaonici



- žig, pečat ili otiskana etiketa za meso divljači



- žig, pečat ili otiskana etiketa za meso divljači u izvoznom objektu



- pečat ili otiskana etiketa za mlijeko, med, ribe, rakove, školjke, puževe, jaja i njihove proizvode



- pečat ili otiskana etiketa za mlijeko, med, ribe, rakove, školjke, puževe, jaja i njihove proizvode u izvoznom objektu



2. MESO OCIJENJENO UVJETNO HIGIJENSKI ISPRAVNIM ZA JAVNU POTROŠNJU:

- žig za goveđe, svinjsko i ovčje meso
- žig za meso kopitara, bivolca i koza s nazivom za vrstu mesa

VETERINARSKA
INSPEKCIJA
25.VIII 1988.
BEOGRAD
MESO
KOPITARA

3. MESO OCIJENJENO HIGIJENSKI ISPRAVNIM SAMO ZA PRERADU:

- žig za meso goveđe, svinjsko i ovčje meso
- žig za meso kopitara, bivolca i koza sa nazivom za vrstu mesa

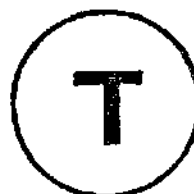
VETERINARSKA
INSPEKCIJA
25.VIII 1988.
BEOGRAD
ZA PRERADU

4. MESO OCIJENJENO KAO HIGIJENSKI NEISPRAVNO ZA JAVNU POTROŠNJU

- žig za sve vrste mesa



5. MESO SVINJA, DIVLJIH SVINJA I MEDVJEDA KOJE NE SADRŽI TRIHINELE:



6. PRIVREMENO ZAPLENJENO
ROBIČAVO
ZA SMRŽAVANJE
Datum početka osposobljavanja

M. P.

Nadležni organ

KARTICE ZA OZNAČAVANJE ZADRŽANIH TRUPOVA I ORGANA

STRANA 1	STRANA 2
VETERINARSKA INSPEKCIJA	Br. 125
ZADRŽANO	ZADRŽANO
VETERINARSKA INSPEKCIJA	Br. 125
ZADRŽANO	ZADRŽANO
VETERINARSKA INSPEKCIJA	Br. 125
ZADRŽANO	ZADRŽANO
VETERINARSKA INSPEKCIJA	Br. 125
ZADRŽANO	ZADRŽANO
VETERINARSKA INSPEKCIJA	Br. 125
ZADRŽANO	ZADRŽANO

OZNAKE ZA ZABRANU UPOTREBE NEODGOVARAJUĆE OPREME I PROSTORIJA

STRANA 1

STRANA 2

VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>OOSTRANITI</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>OSPOSOBITI</td> </tr> </table> OVO OZNAKU O ZABRANI UPOTREBE MOŽE OOSTRANITI SAMO VETERINARSKI INSPEKTOR N^o 1052. N^o 1052.	1	OOSTRANITI	2	OSPOSOBITI	VETERINARSKA INSPEKCIJA ZABRANJENA UPOTREBA <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>OOSTRANITI</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>OSPOSOBITI</td> </tr> </table> ODELJENJE _____ PREDMET ZABRANE _____ _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ _____ VET. INSP. _____ DATUM _____ ODELJENJE _____ PREDMET ZABRANE _____ _____ RAZLOG ZABRANE _____ _____ _____ DATUM _____	1	OOSTRANITI	2	OSPOSOBITI
1	OOSTRANITI								
2	OSPOSOBITI								
1	OOSTRANITI								
2	OSPOSOBITI								

SADRŽAJ:

Stranica

1081. Pravilnik o načinu obavljanja veterinarsko-sanitarnog pregleda i kontrole životinja prije klanja i proizvoda životinjskog porijekla — — — — —

1685