

Opozorilo: Neuradno prečiščeno besedilo predpisa predstavlja zgolj informativni delovni pripomoček, glede katerega organ ne jamči odškodninsko ali kako drugače.

Neuradno prečiščeno besedilo Pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora obsega:

- Pravilnik o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99 z dne 10. 12. 1999),
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 38/00 z dne 10. 5. 2000),
- Pravilnik o spremembi pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 71/00 z dne 10. 8. 2000),
- Pravilnik o spremembi pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 36/01 z dne 16. 5. 2001),
- Pravilnik o pogojih za zbiranje uplenjene divjadi, veterinarski pregled, proizvodnjo mesa in oddajo mesa uplenjene divjadi v promet (Uradni list RS, št. 81/02 z dne 20. 9. 2002),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje živih školjk na trg (Uradni list RS, št. 1/04 z dne 9. 1. 2004),
- Pravilnik o ukrepih monitoringa določenih snovi in njihovih ostankov v živih živalih in živalskih proizvodih (Uradni list RS, št. 15/04 z dne 16. 2. 2004),
- Pravilnik o označevanju zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. 18/04 z dne 27. 2. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg kunčjega mesa ter mesa gojene divjadi (Uradni list RS, št. 25/04 z dne 19. 3. 2004),
- Pravilnik o posebnih veterinarskih pogojih za trgovanje in uvoz določenih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 25/04 z dne 19. 3. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg surovega mleka, toplotno obdelanega mleka in mlečnih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04 z dne 25. 3. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg jajčnih izdelkov (Uradni list RS, št. 28/04 z dne 25. 3. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo, dajanje na trg ter uvoz mletega mesa in mesnih pripravkov (Uradni list RS, št. 28/04 z dne 25. 3. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg svežega mesa (Uradni list RS, št. 28/04 z dne 25. 3. 2004),
- Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg mesnih izdelkov in drugih izdelkov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 28/04 z dne 25. 3. 2004),
- Pravilnik o spremembah pravilnika o veterinarskih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati obrati in plovila za proizvodnjo in dajanje na trg ribiških proizvodov (Uradni list RS, št. 117/04 z dne 29. 10. 2004).

PRAVILNIK

o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(neuradno prečiščeno besedilo št. 15)

1. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

(vsebina pravilnika)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Ta pravilnik ureja način opravljanja obveznih veterinarsko-sanitarnih pregledov (v nadaljnjem besedilu: pregledi) živali, surovin in živil živalskega izvora, izvajanje veterinarsko-sanitarnega nadzora (v nadaljnjem besedilu: nadzor) živilskih obratov in kriterije ter normative za ocenjevanje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora v proizvodnji pred oddajo v promet za javno potrošnjo.

2. člen

(naloge in cilji)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Naloge in cilji nadzora in pregledov so:

- varstvo zdravja potrošnikov pred zoonozami in pred zastrupitvami ter drugimi škodljivimi posledicami, ki jih lahko povzročijo zdravstveno neustrezna živila živalskega izvora;
- izvajanje veterinarsko-sanitarnega reda in stalnih preventivnih ukrepov za preprečevanje širjenja živalskih kužnih bolezni in dajanja zdravstveno neustreznih živil živalskega izvora v promet;
- izvajanje ukrepov ob kršitvah veterinarsko-sanitarnega reda;
- izvajanje ukrepov ob ugotovitvi zoonoze, druge kužne bolezni ali sumu na kužno bolezen pri pregledu živali;
- izvajanje ukrepov ob ugotovitvi, da so živila živalskega izvora zdravstveno neustrezna;
- analiziranje in ocenjevanje drugih bolezni na posameznih posestvih in območjih ter drugih razlogov, ki lahko povzročijo gospodarsko škodo, zdravstveno neustreznost živil in slabšo obstojnost živil (zrejne, notranje bolezni, poškodbe med transportom, pogini, hlevski pogini itn.);

- izvajanje ukrepov za varstvo človekovega okolja pred onesnaženjem z odpadki in odplakami iz živilskih obratov;
- zaščita živali pred mučenjem.

3. člen

(pomeni izrazov)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Posamezni izrazi v tem pravilniku pomenijo:

1. Pristojni organ za veterinarstvo je Veterinarska uprava Republike Slovenije (v nadaljnjem besedilu: VURS).
2. Uradni veterinar je doktor veterinarske medicine, zaposlen na VURS, ki je med drugim pristojen za:
 - opravljanje pregledov živali, surovin in živil za javno potrošnjo;
 - opravljanje pregledov opreme in obratov, v katerih se proizvaja in daje v promet surovine oziroma živila za javno potrošnjo;
 - izvajanje nadzora živilskih obratov;
 - izdajanje potrdil o zdravstveni ustreznosti surovin in živil.
3. Lastne kontrole so notranja kontrola in program čiščenja in dezinfekcije ter druge predpisane kontrole, ki jih mora izvajati nosilec dejavnosti v svojem obratu.
4. Hermetično zaprta embalaža je neprepustna embalaža, ki je, potem ko je zaprta, namenjena zaščiti vsebine pred vstopom mikroorganizmov med in po toplotni obdelavi.
5. Konzerviranje pomeni vsak postopek, s katerim dosežemo, da so embalirana živila tako obdelana v hermetično zaprti embalaži, da so vsi mikroorganizmi, ki bi se lahko razmnožili, uničeni ali inaktivirani, ne glede na temperaturo, pri kateri bo proizvod skladiščen.
6. Klavne živali so kopitarji (konji, mezgi, osli in mule), parkljarji (goveda, bivoli, ovce, koze in prašiči), perutnina (kokoši, purani, race in druga domača perutnina, noji), kunci, žabe, gojena divjad in druge gojene živali za klanje z namenom prehrane ljudi.
7. Gojena divjad so divji kopenski sesalci ali ptice, ki se jih redi kot domače živali in kolje kot domače živali. **(se preneha uporabljati)**
8. Uplenjena divjad so divje živali, določene s predpisi o divjadi in lovstvu, katerih meso je uporabno za prehrano ljudi in se jih ne kolje kot domače živali, temveč lovi v skladu s predpisi o lovstvu. Za gojeno divjad štejejo tudi divji sesalci in ptice, ki prosto živijo na zaprtem območju podobno kot prosto živeča divjad in se jih lovi v skladu s predpisi o lovstvu. **(se preneha uporabljati)**
9. Druge živali za prehrano ljudi so ribe, školjke, raki, želve, polži ter divjad, ki se lovi in se uporablja za prehrano ljudi.
10. Živalski odpadki z visokim tveganjem (v nadaljnjem besedilu: konfiskat) so celi trupi živali, posamezna živalska tkiva, telesne tekočine ali drugi materiali živalskega izvora, predelani ali nepredelani, ne glede na vrsto živali, za katere je uradni veterinar ugotovil, da so patološko spremenjeni, kužni ali kontaminirani, in predstavljajo material z visokim tveganjem za širjenje kužnih bolezni, predvsem zoonoz, oziroma lahko drugače ogrozijo zdravje ljudi.
11. Živalski odpadki z nizkim tveganjem (v nadaljnjem besedilu: odpadki) so klavnični in drugi odpadki živalskega izvora, razen konfiskata iz prejšnje točke, ki niso namenjeni za prehrano ljudi, in predstavljajo material z nizkim tveganjem za širjenje kužnih bolezni, predvsem zoonoz.
12. Zoonoze so bolezni ali infekcije, ki se po naravni poti prenašajo z živali-vretenčarjev na ljudi in obratno.
13. Epizootija (epidemija) so številnejši primeri kužne bolezni, ki glede na pogostnost primerov, čas, kraj in prizadete vrste živali presegajo pričakovano število primerov.

14. Okuženo območje je območje, na katerem je ugotovljen en ali več virov okužbe, in na katerem so dane možnosti za širjenje okužbe.
15. Ogroženo območje je območje, na katero se lahko prenese bolezen z okuženega območja in na katerem so dane možnosti za širjenje okužbe.
16. Lastna domača poraba živil živalskega izvora je poraba za potrebe lastne družine imetnika živali. Vsak drug način porabe ali prometa – tudi na turistični kmetiji, v gostilni, kmetiji odprtih vrat, prireditvah itd. – se šteje za javno potrošnjo.
17. Hlev z nepreverenimi ali sumljivimi epizootiološkimi razmerami je hlev imetnika živali, v katerem se ne opravljajo predpisane preiskave živali, ali imetnika živali, ki se ukvarja z nedovoljenim in nenadzorovanim prometom z živalmi in živili. Odločbo o tem izda pristojni veterinarski inšpektor.
18. Proizvodno skladišče je prostor v sestavi živilskega obrata, kjer se lahko hranijo samo živila lastne proizvodnje.
19. Meso so vsi užitni deli klavnih živali in divjadi.
20. Ribji izdelki so sveže ali predelane morske ali sladkovodne živali, njihovi deli, vključno z ikrami, razen vodnih sesalcev in dvoživk.
21. Surovo mleko je mleko, dobljeno z izločanjem mlečnih žlez krav, ovac, koz ali bivolic, ki ni bilo segreto na več kot 40 °C ali podvrženo postopku z enakovrednim učinkom in mu ni nič odvzeto oziroma dodano.
22. Standardizirano mleko je surovo tekoče ali zamrznjeno mleko, katerega sestava je bila spremenjena, pod pogojem, da so te spremembe omejene na dodajanje oziroma odzemanje naravnih mlečnih sestavin.
23. Mleko za proizvodnjo mlečnih izdelkov je surovo oziroma standardizirano mleko za predelavo (tekoče ali zamrznjeno) in surovo oziroma standardizirano mleko, ki je bilo podvrženo dovoljeni fizikalni obdelavi, kot je toplotna obdelava ali termizacija oziroma je bila njegova sestava spremenjena pod pogojem, da so te spremembe omejene na dodajanje oziroma odzemanje naravnih mlečnih sestavin.
24. Pitno mleko je embalirano toplotno obdelano surovo ali standardizirano mleko v manjših embalažnih enotah, namenjeno prodaji končnemu potrošniku za pitje, ali mleko, obdelano s pasterizacijo za prodajo v cisternah za nadaljnjo obdelavo.
25. Mlečni izdelki so:
 - izdelki, ki se pridobivajo izključno iz mleka, pri čemer se lahko dodajo snovi, potrebne za njihovo proizvodnjo, če se te snovi ne uporabljajo zato, da bi v celoti ali deloma zamenjale katerokoli sestavino mleka;
 - sestavljeni izdelki, katerih bistveni del je mleko ali mlečni izdelek glede na količino ali značilnost izdelka in katerih sestavine ne zamenjujejo in niso namenjene zamenjavi neke sestavine mleka.
26. Toplotna obdelava mleka je vsaka obdelava s toploto, ki takoj po uporabi povzroči negativno reakcijo na preskus fosfataze.
27. Termizacija mleka je segrevanje surovega mleka za vsaj 15 sekund pri temperaturi med 57 °C in 68 °C, tako da mleko po obdelavi še izkazuje pozitivno reakcijo na preskus fosfataze.
28. Primarna proizvodnja mleka je celoten proces pridobivanja surovega mleka na samem posestvu, vključno s hlajenjem, do trenutka odpreme s posestva.
29. Sekundarna proizvodnja mleka in mlečnih izdelkov je tehnološki proces, ki se prične, ko je surovo mleko odpremljeno s posestva do trenutka, ko je za končni izdelek izdano veterinarsko potrdilo o zdravstvenem stanju živila.
30. Ostanki škodljivih snovi so ostanki snovi s farmakološkim delovanjem, ostanki onesnaženja okolja in drugih snovi ter njihovih metabolitov, ki lahko preidejo v živila živalskega izvora in ogrozijo zdravje ljudi.
31. Zdravila za uporabo v veterinarski medicini (v nadaljnjem besedilu: zdravila) so izdelki, za katere je po znanstveni poti in po postopku, ki ga določijo predpisi o zdravilih za uporabo v veterinarski medicini, ugotovljeno, da jih je v določenih količinah in na določen način dovoljeno uporabljati na živalih, da bi se odkrile, preprečile, zatrle ali zdravile

- bolezni oziroma spodbudile, obnovile, spremenile ali popravile živalske telesne funkcije ali dosegli drugi veterinarsko-medicinski upravičeni cilji.
32. Prepovedane snovi in preparati so tiste snovi in preparati, ki jih je po predpisih prepovedano dajati živalim.
 33. Nedovoljeno tretiranje živali pomeni uporabo nedovoljenih substanc oziroma preparatov, ali uporabo substanc in preparatov, ki so po predpisih sicer dovoljeni, vendar za drugačne namene ali pod drugačnimi pogoji kot to določajo predpisi.
 34. Uradni vzorec je vzorec, ki ga je treba odvzeti za namene ugotavljanja ostankov škodljivih snovi, opremljen s podatki o vrsti živali, tipu, odvzeti količini, načinu odvzema, spolu živali in o poreklu živali ali živalskega proizvoda.
 35. Karenčna doba je čas računani v dnevih, ki preteče od dneva zadnje aplikacije zdravila živali do dneva, ko v organizmu živali ali njenih izločkih ni več ostankov zdravila.
 36. DDD ukrepi so ukrepi za uničevanje glodalcev (deratizacija), mrčesa (dezinsekcija) in mikroorganizmov (dezinfekcija).
 37. Beta agonisti so blokatorji beta-adrenoreceptorjev.
 38. Pooblaščen laboratorij je laboratorij, ki ga pristojni organ pooblasti za opravljanje preiskav uradnih vzorcev.
 39. Evidence so dokumenti, ki jih o opravljenem nadzoru vodijo nosilci dejavnosti in uradni veterinarji na predpisanih obrazcih, lahko pa se jih vodi tudi elektronsko pod pogojem, da je računalniški program tak, da podatkov ni mogoče naknadno spreminjati.

4. člen

(obvezni pregled)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Ta pravilnik določa obvezni veterinarsko-sanitarni pregled za naslednje živali, surovine in živila:

- a) klavne živali pred zakolom;
- b) meso klavnih živali in uplenjene divjadi, namenjenega za javno potrošnjo;
- c) mesne izdelke, namenjene za javno potrošnjo;
- d) mleko in mlečne izdelke, namenjene za javno potrošnjo;
- e) jajca in jajčne izdelke, namenjene za javno potrošnjo;
- f) ribe in ribje izdelke, namenjene za javno potrošnjo;
- g) med za javno potrošnjo,
- h) rake, školjke, polže in žabe ter za izdelke iz rakov, školjk, polžev in žab, namenjene za javno potrošnjo;
- i) govedo in kopitarje ter bivole, bizone in gojeno divjad pred zakolom in po njem ter za divjad po odstrelu, če je njihovo meso namenjeno za lastno domačo porabo ali za krmljenje živali;
- j) vse klavne živali, živila in surovine, ki so namenjene za lastno domačo porabo ali za krmljenje živali, v primeru, ko to odredi minister pristojen za veterinarstvo, zaradi izjemnih epizootoloških razmer.

(2) Pregled je obvezen tudi za prostore in opremo živilskih obratov, druge surovine in dodatke, ter embalažni in pakirni material, ki se uporabljajo pri obdelavi, predelavi in skladiščenju živil iz tega pravilnika in za evidence lastnih kontrol.

5. člen

(obvezni nadzor)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Živilski obrati morajo biti pod veterinarsko-sanitarnim nadzorom. Živilski obrat ne more pričeti opravljati dejavnosti, dokler ni registriran in VURS ne določi uradnega veterinarja.

6. člen
(obveznosti nosilca dejavnosti)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Nosilec dejavnosti živilskega obrata (v nadaljnjem besedilu: nosilec dejavnosti) mora najpozneje 24 ur pred začetkom proizvodnje prijaviti uradnemu veterinarju klanje živali oziroma proizvodnjo živil, za katere je obvezen pregled.

- (2) Nosilec dejavnosti mora uradnemu veterinarju zagotoviti:
- ustrezne pogoje in pomoč pri opravljanju pregleda;
 - ob vsakem času prost dostop do vseh prostorov in dokumentacije, ki je potreben za izvajanje veterinarsko-sanitarnega nadzora.

7. člen
(veterinarski tehniki)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Določena tehnična dela pregleda in nadzora opravljajo veterinarski tehniki, pod vodstvom in nadzorstvom uradnega veterinarja.

2. URADNA KONTROLA ŽIVILSKIH OBRATOV

8. člen
(pristojnost in pogostnost sistematičnih uradnih kontrol)

(1) Sistematično uradno kontrolo industrijskih obratov in uradnih veterinarjev v teh obratih opravljajo strokovne komisije, ki jih imenuje predstojnik VURS, obrate pa je treba pregledati najmanj enkrat letno. O ugotovitvah komisija obvesti predstojnika VURS.

(2) Obrtniške obrate mora najmanj dvakrat letno, kmetijske obrate pa najmanj enkrat letno pregledati veterinarska inšpekcija.

- (3) Uradna kontrola obsega:
- pregled higiensko tehničnega stanja obrata;
 - pregled čistoče prostorov, opreme, pribora in osebja;
 - pregled evidenc o lastnih kontrolah, ki jih izvaja nosilec dejavnosti v živilskem obratu, ter njihove učinkovitosti zlasti glede rezultatov teh kontrol;
 - pregled veljavnosti sanitarnih knjižic zaposlenega osebja;
 - pregled dokumentacije o delu uradnega veterinarja v obratu;
 - pregled izvozno-uvozne dokumentacije;
 - pravilnost uporabe veterinarske oznake in etiket o zdravstveni ustreznosti živil;
 - pogoje skladiščenja in transporta.

(4) O opravljeni uradni kontroli industrijskega obrata komisija sestavi zapisnik in napiše oceno, ali pregledani obrat še izpolnjuje predpisane pogoje.

3. NADZOR OBRATA

9. člen (nadzor lastnih kontrol obrata)

(1) Nosilec dejavnosti v obratu mora predložiti uradnemu veterinarju osnutek programa lastnih kontrol. Uradni veterinar v živilskem obratu izda k programu lastnih kontrol, katerih oblika in vsebina so predpisani v tem pravilniku, pisno soglasje in ga vroči nosilcu dejavnosti. Če uradni veterinar ne soglaša s predlaganim programom, ga mora nosilec dejavnosti popraviti skladno z zahtevami uradnega veterinarja.

(2) Metode preiskav in kontrol, ki jih opravlja nosilec dejavnosti obrata morajo biti primerljive z uradnimi preiskavami in kontrolami. Evidence o opravljenih kontrolah, ki jih morata voditi nosilec dejavnosti in uradni veterinar, morajo biti vsebinsko enake, tako da je mogoče primerjati rezultate.

(3) Uradni veterinar v živilskem obratu si mora pripraviti program rednih pregledov, ki jih bo periodično opravljal v obratu.

(4) Uradni veterinar mora v živilskem obratu, kjer opravlja nadzor, stalno preverjati uspešnost in pravilnost izvajanja lastnih kontrol obrata. O vsaki kontroli oziroma dejanju, ki ga opravi pri nadzoru, mora voditi evidenco na obrazcu št. 1, ki je kot priloga št. 1 objavljen skupaj s tem pravilnikom kot njegov sestavni del.

10. člen (lastna kontrola higiensko-tehničnega stanja obrata)

(1) Nosilec dejavnosti mora zagotoviti redno kontrolo higiensko-tehničnega stanja. O rezultatih teh kontrol vodi evidenco na obrazcu št. 15, ki je v prilogi št. 2 objavljen skupaj s tem pravilnikom kot njegov sestavni del.

(2) Uradni veterinar mora kontrolirati izvajanje kontrol iz prejšnjega odstavka tako, da pregleda dokumentacijo, ki jo vodi nosilec dejavnosti in preverja, če se ugotovitve lastne kontrole ujemajo z dejanskim stanjem v obratu.

11. člen (nadzor nad higieno v obratu)

(1) Uradni veterinar mora pred začetkom dela pregledati vse proizvodne prostore (v nadaljnjem besedilu: prostori) in opremo ter ugotoviti njihovo higiensko stanje in primernost za uporabo. Neustrezne prostore in opremo izloči iz uporabe tako, da jih označi.

(2) Uradni veterinar pregleda prostore in opremo praviloma pred začetkom dela v teh prostorih, v nekaterih primerih pa lahko pregled opravi tudi med delom. Pri tem pregledu uradni veterinar dejansko preveri izvajanje lastnih kontrol nosilca dejavnosti v obratu in vodi evidenco o opravljenih pregledih vodi na obrazcu št. 1 iz priloge 1.

12. člen (prepoved uporabe opreme in prostorov)

(1) Če uradni veterinar ugotovi, da prostori ali oprema ne ustrezajo predpisanim pogojem, jih označi in prepove uporabo. Oznake prepovedi – kartice, morajo biti rumene

barve, njihova oblika in vsebina je objavljena v prilogi št. 4 skupaj s tem pravilnikom kot njegov sestavni del.

(2) Neustrezna oprema je oprema, ki lahko v neposrednem ali posrednem stiku povzroči kontaminacijo proizvodov (npr. slabo oprani in očiščeni stroji, posoda, vozički, mize, tiri, prostori idr.).

(3) Premično opremo, ki se je zaradi poškodb ne sme uporabljati, je treba izločiti iz nadaljnje uporabe, in odstraniti iz delovnega prostora. Na premično opremo se namesti kartica – oznaka in na oznaki se obkroži številka 1 pred besedo "Odstraniti" ter vpišejo vsi drugi podatki. Enako je treba označiti tudi nepremično opremo (npr. veliki stroji idr.), ki je nosilec dejavnosti ne namerava popraviti.

(4) Če se iz uporabe izloči umazana, težko premična oprema, katere dele je treba popraviti ali zamenjati, ali prostor ali del prostora, se na ustrezno mesto namesti oznaka prepovedi uporabe in v kvadratu te oznake obkroži številka 2 pred besedo "Usposobiti", kar pomeni, da prepoved neha veljati šele potem, ko se jih usposobi za uporabo.

(5) Če se iz uporabe izloči skupina predmetov (npr. posode za meso ipd.), ni treba označiti vsakega predmeta posebej, temveč se oznaka, nameščena na en predmet, nanaša na vso skupino. Na kartici se poleg predmeta, katerega uporaba je prepovedana, navede tudi število predmetov, ki jih je treba usposobiti za uporabo.

(6) Če kakšen prostor ne izpolnjuje higienskih ali drugih predpisanih pogojev, oziroma če je treba tak prostor popraviti, ga je treba zakleniti in na vrata pritrditi oznako o prepovedi uporabe. Če samo del prostora ne izpolnjuje higienskih ali drugih predpisanih pogojev, ga je treba ločiti z improvizirano lahko ograjo, na katero se pritrdi oznaka o prepovedi uporabe (kartica) tega dela prostora. Ta ukrep je lahko samo začasen.

(7) Na oznako prepovedi je treba vpisati ustrezne podatke o prostoru oziroma opremi ter razlog za prepoved. Uradni veterinar vpiše na kartico – oznako datum, se podpiše ter kartico – oznako pritrdi na predmet (z vrvico ali gumico), kupon pa odtrga in obdrži. Opreme ali prostora, katere uporaba je prepovedana, ni dovoljeno uporabljati, dokler uradni veterinar ne ugotovi, da so odpravljene pomanjkljivosti, zaradi katerih je bila prepoved izrečena. Ko nosilec dejavnosti opremo ali prostor znova usposobi za uporabo, jih pregleda uradni veterinar, in če ugotovi, da so pomanjkljivosti odpravljene, odstrani oznako o prepovedi uporabe. Kartice – oznake o prepovedi uporabe sme odstraniti samo uradni veterinar, ki jih je postavil. V rubriko za zaporedne številke na kartici se vpiše zaporedna številka evidence, ki jo v ta namen vodi uradni veterinar.

(8) O uporabi kartic za označevanje prepovedi vodi uradni veterinar evidenco na obrazcu št. 11 v prilogi št. 1.

13. člen (nadzor pitne vode)

(1) Uradni veterinar mora zahtevati, da nosilec dejavnosti zagotovi ažuriran načrt vodovodnega omrežja obrata z vrisanimi in oštevilčenimi pipami oziroma drugimi odvzemnimi mesti. Iz načrta morajo biti jasno vidne inštalacije pitne vode in tehnološke vode. Vrisana morajo biti merilna mesta temperature vode (postavitve termometrov). Uradnemu veterinarju mora nosilec dejavnosti predložiti letni program vzorčenja vode. Izvajanje programa preverja uradni veterinar in o tem vodi evidenco na obrazcu št. 2 v prilogi št. 1.

(2) Uradni veterinar mora izpolniti in hraniti v arhivu osnovne podatke o sistemu preskrbe z vodo v obratu na obrazcu št. 3 v prilogi št. 1.

(3) Pitna voda, ki jo uporablja obrat, je lahko klorirana ali ne, odvisno od higienske kvalitete in izvora vode. Če obrat uporablja vodo iz mestnega vodovoda ali lastnega vodnjaka, ki ni klorirana in je higiensko neoporečna, dodatno kloriranje v obratu ni obvezno.

(4) Če se voda klorira v živilskem obratu, jo je treba kontrolirati na vsebnost rezidualnega klora najmanj 3 x na dan s priznano metodo. Vsebnost preostalega klora v klorirani vodi ne sme nikdar pasti pod 0,1 mg/l (ppm). O teh kontrolah je treba voditi evidenco.

14. člen (kontrola pitne vode)

- (1) Vzorce vode je treba vzeti in dostaviti v laboratorij:
- enkrat letno iz mesta, ki je čim bližje vstopu vodovoda v omrežje obrata;
 - enkrat mesečno iz vodnega rezervoarja in iz posameznih pip, razen tistih, ki jih uporablja izključno osebje, ki ne dela neposredno v proizvodnji živil. Vzorce za mesečno kontrolo vode je treba jemati sistematično, tako da se postopoma v tekočem letu pregleda voda vsaj enkrat iz vsake pipe v obratu;
 - enkrat tedensko je treba pregledati vodo, ki se uporablja za hlajenje konzerv, če se voda reciklira, enkrat mesečno pa se pregleda voda iz pipe, ki napaja napravo za hlajenje konzerv, če se uporablja sveža voda za hlajenje vsake posamezne šarže.

(2) Vzorce vode je treba preiskati in oceniti skladno s predpisi o zdravstveni ustreznosti pitne vode.

(3) Vzorce vode za mikrobiološko kontrolo je treba dostaviti v pooblaščen laboratorij. Če je voda klorirana, je treba najprej nevtralizirati preostali klor z natrijevim tiosulfatom (5% Na₂ S₂ O₃).

(4) Najmanj enkrat letno je potrebno odvzeti tudi vzorec vode iz obrata za celovito fizikalno-kemijsko analizo in ga dostaviti v pooblaščen laboratorij.

(5) (črtan)

15. člen (kontrola DDD ukrepov)

(1) Za izvajanje DDD ukrepov mora nosilec dejavnosti pripraviti programe, uradni veterinar v obratu pa preveri njihovo ustreznost, jih odobri, nadzira izvajanje in vodi evidenco o izvedenih ukrepih. Evidenca izvajanja deratizacije, ki jo vodi nosilec dejavnosti v obratu, mora vsebovati naslednje podatke:

- a) datum nastavljanja vab,
- b) imena in številke mest, kjer so bile nastavljene vabe,
- c) datum kontrole vab,
- d) natančne ugotovitve ob kontroli vab,
- e) ukrepe ob ugotovitvi sprememb vab oziroma sumu na prisotnost glodalcev.

(2) Deratizacijo praviloma opravijo pooblaščene organizacije. Če opravlja deratizacijo obrat sam, mora imeti za to usposobljene kadre. Če opravlja deratizacijo pooblaščen organizacija, mora nosilec dejavnosti skleniti z njo pogodbo o izvajanju deratizacije. V pogodbi mora biti določeno, kdo opravlja kontrolo deratizacije. Pripraviti mora

načrt, na katerih mestih v obratu se postavijo zastrupljene vabe, in jih oštevilčiti. Vabe morajo biti nastavljene na takih mestih, da ni nobene možnosti, da pride vaba v stik z živilom ali aditivi za živila.

(3) Vabe je treba nastaviti vsaka dva meseca. Uradni veterinar nadzoruje celotno izvajanje deratizacije in vodi evidenco na obrazcu št. 4 v prilogi št. 1.

(4) Po določenem času, ki ga določita uradni veterinar in pooblaščen organizacija, ki izvaja deratizacijo, je treba vabe odstraniti.

(5) Za zastrupljanje vab je dovoljeno uporabljati samo sredstva na bazi kumarina (po možnosti kumarinske raticide tretje generacije).

(6) Za dezinfekcijo veljajo določbe tretjega odstavka tega člena. Nosilec dejavnosti lahko tudi sam opravi dezinfekcijo v delih objekta, ki so manj nevarni za kontaminacijo živil z ostanki insekticidov (hlevi, oddelek za konfiskat itd.), če ima za to usposobljene kadre. V programu dezinfekcije mora biti natančno napisan postopek dezinfekcije v proizvodnih prostorih. Dezinfekcijo je treba opravljati v času, ko v proizvodnih prostorih ni živil. Pooblaščen organizacija, ki izvaja dezinfekcijo, mora o vsaki opravljeni dezinfekciji izdati potrdilo, ki ga hrani nosilec dejavnosti v arhivu, prav tako mora biti dokumentirana vsaka dezinfekcija, ki jo opravi nosilec dejavnosti sam, s podpisom osebe, ki je izvedla dezinfekcijo. Uradni veterinar nadzoruje izvajanje dezinfekcije in vodi o tem evidenco na obrazcu št. 5 v prilogi št. 1.

(7) Pogostnost izvajanja dezinfekcije je odvisna od letnega časa. V poletnem času je treba opraviti temeljito dezinfekcijo najmanj enkrat mesečno, če se opazi povečan pojav insektov, pa pogosteje. Posamezne oddelke objekta (npr. oddelek za zbiranje konfiskata in vsebine vampov, gnojišče itd.) je treba večkrat tretirati z insekticidi.

(8) Za dezinfekcijo je dovoljeno uporabljati samo sredstva na bazi piretrina.

(9) Obvezne periodične dezinfekcije praviloma opravijo pooblaščen organizacije. Če opravlja to dezinfekcijo obrat sam, mora imeti za to usposobljene kadre in opremo. Če opravlja dezinfekcijo pooblaščen organizacija, mora nosilec dejavnosti skleniti z njo pogodbo o izvajanju. V pogodbi mora biti določeno, kdo opravlja kontrolo uspešnosti. Nosilec dejavnosti mora hraniti v arhivu evidence – potrdila o opravljeni dezinfekciji in potrdila ali izjave proizvajalcev sredstev o ustreznosti za živilsko industrijo. Če dezinfekcijo opravi nosilec dejavnosti sam, mora odgovorna oseba za izvedbo dezinfekcije izdati potrdilo in se podpisati. Uradni veterinar nadzoruje izvajanje dezinfekcije in vodi evidenco o tem na obrazcu št. 1 v prilogi št. 1.

(10) Dezinfekcija se opravlja:

- redno po programu čiščenja,
- najmanj enkrat mesečno temeljito,
- izredna ob izrednih dogodkih, ko jo odredi uradni veterinar.

(11) Kemijska sredstva za opravljanje DDD ukrepov morajo biti shranjena v zaklenjenih prostorih, katerih ključ ima odgovorna oseba. Uradni veterinar nadzira evidenco o porabljenih sredstvih, ki jo mora voditi nosilec dejavnosti v obratu na obrazcu št. 16 v prilogi št. 2. Svoje ugotovitve uradni veterinar zabeleži na obrazcu št. 1 v prilogi št. 1.

16. člen **(nadzor programa čiščenja in dezinfekcije)**

(1) Uradni veterinar mora nadzirati izvajanje programa čiščenja in dezinfekcije v obratu na naslednji način:

- vizualno spremlja in kontrolira uspešnost čiščenja in dezinfekcije s pregledovanjem prostorov, opreme in pribora;
- jemlje vzorce za mikrobiološke preiskave opreme in pribora (brisi) za preverjanje uspešnosti čiščenja in dezinfekcije;
- ukrepa v skladu z 12. členom tega pravilnika.

(2) V vsakem delovnem prostoru mora biti na vidnem mestu obešen list za evidentiranje postopkov čiščenja, na katerem so podatki o izvedenih dnevnikih postopkih čiščenja, na katerem odgovorne osebe vsakodnevno s podpisom potrjujejo izvedbo čiščenja, vsaj enkrat tedensko pa jih mora s podpisom potrditi tudi uradni veterinar. Oblika in vsebina obrazca za vodenje teh evidenc je predpisana na obrazcu št. 17 v prilogi 2.

17. člen

(kontrola termičnih postopkov in hlajenja v obratu)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar mora redno preverjati pravilnost temperatur hlajenja oziroma segrevanja, ki so predpisane s predpisi ali lastnimi programi nosilca dejavnosti obrata. Temperature preverja z neposredno kontrolo merilnih naprav in s preverjanjem ter potrjevanjem naprav za samodejno zapisovanje temperatur in drugih parametrov. Termografske liste overi uradni veterinar s podpisom in pečatom pred uporabo.

(2) Učinkovitost termične obdelave se kontrolira:

- a) s preverjanjem termične obdelave živil v hermetično zaprti embalaži s termoreaktivnim papirjem ali termoindikatorskimi barvili. Termoreaktivni papir se pritrdi na košare ali vozičke, ko se jih začne polniti, odstrani pa se ob praznjenju košar ali vozičkov. Termoindikatorsko barvilo se namaže na pokrov ali steno embalaže, ki se nalagajo v vozičke ali košare, in sicer v prvi spodnji in v zadnji zgornji vrsti. Sprememba barve termoreaktivnega papirja ali termoindikatorskega barvila se kontrolira po končani termični obdelavi;
- b) z merjenjem temperature, dosežene v središču izdelkov, z globinsko temperaturno sondo oziroma navadnim ali maksimalnim termometrom po končanem segrevanju. Temperatura, dosežena v središču izdelkov, se meri pri izdaji dovoljenja za uporabo določenega režima toplotne obdelave; pri spremembi obstoječih režimov obdelave; pri spremembi, rekonstrukciji ali popravilu naprave za toplotno obdelavo; pri načrtovanju tehnološkega procesa in pri spremembi oblike, mer ali vrste embalaže.
- c) z globinsko temperaturno sondo na podlagi krivulje prodiranja toplote in z izračunavanjem "F – vrednosti" pri toplotni obdelavi steriliziranih izdelkov;
- d) s preverjanjem delovanja naprav, v katerih se izdelki termično obdelujejo. Vse naprave morajo biti označene s števkami ali črkami in imeti merilne instrumente z dvojno kontrolo temperature grelnega okolja. Dvojna kontrola je kontrola z vgrajenim živosrebrnim termometrom in s termografom, katerih merilne vrednosti so usklajene do $\pm 0,5$ °C. Termografski listi za vsako posamično termično obdelavo morajo vsebovati: številko naprave, v kateri je bila opravljena toplotna obdelava, podatke o šarži, datum, podatke o obliki in vsebini zapisa, na podlagi katerih je mogoče razbrati temperaturo, tlak, trajanje procesa in morebitne druge zapisane parametre, podatke o vrsti in količini izdelkov ter podpis osebe, odgovorne za termično obdelavo;
- e) s postopkom inkubiranja mesnih izdelkov v hermetično zaprti embalaži pri temperaturi + 37 °C (+ -1 °C), ki traja za pasterizirane izdelke tri dni, za sterilizirane izdelke sedem dni, za izdelke, namenjene za izvoz, pa toliko, kot zahteva država uvoznica. Vzorci za inkubiranje se vzamejo takoj po toplotni obdelavi in topli postavijo v termostat.

(3) O kontrolah toplotnih postopkov in temperatur vodi uradni veterinar evidenco na obrazcu št. 6 v prilogi št. 1.

(4) Uradni veterinar kontrolira tudi ustreznost temperatur hlajenja tako, da izmeri temperaturo prostora ali živila in o tem vodi evidenco iz prejšnjega odstavka. Termografske liste iz naprav za samodejno zapisovanje temperatur uradni veterinar pregleda skladno s svojim programom kontrol, in vsak uporabljeni termografski list podpiše in ga preda v hranjenje nosilcu dejavnosti. Termografske liste hlajenja in zamrzovanja je treba hraniti najmanj dve leti.

18. člen
(kontrola kompaktnosti šivov pločevink)
(delno se preneha uporabljati)

Nosilec dejavnosti živilskega obrata, ki proizvaja živila v konzervah, mora pripraviti program kontrole šivov pločevink in zagotoviti opremo za merjenje parametrov šivov. Uradni veterinar občasno kontrolira izvajanje kontrole šivov in svoje ugotovitve evidentira na obrazcu št. 7 v prilogi št. 1.

19. člen
(kontrola izvajanja HACCP načrta obrata)
(delno se preneha uporabljati)

Uradni veterinar mora preverjati delo nosilca dejavnosti pri razvoju in izvajanju sistema HACCP v obratu. Pri tem mora biti pozoren zlasti na naslednje:

- ali je nosilec dejavnosti v obratu organiziral skupino ljudi, ki je odgovorna za razvoj in izvajanje načrta HACCP;
- ali je bil opravljen opis posameznih izdelkov obrata;
- ali je bila v načrtu upoštevana kategorija potrošnikov živil;
- ali je bil izveden in analiziran tok proizvodnje za vsako kategorijo živil;
- ali je bilo upoštevano vseh sedem predpisanih temeljnih načel HACCP.

20. člen
(delo z veterinarskimi oznakami)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Za pravilno označevanje živil o zdravstveni ustreznosti po veterinarskem pregledu je odgovoren uradni veterinar. Živila se označuje pod nadzorstvom uradnega veterinarja tako, da:

- uradni veterinar izda žige oziroma pečate pomočnikom, ki izvedejo označevanje, in sicer samo za toliko časa, kot je potrebno za označevanje;
- izda nosilcu dejavnosti toliko oštevilčenih etiket z veterinarsko oznako, kolikor jih je potrebno za pravilno označevanje živil.

(2) Žig za veterinarsko označevanje živil je kovinski in namenjen predvsem uporabi označevanja neembaliranega mesa, pečat pa je iz gume. Uradni veterinar v obratu mora voditi evidenco žigov in pečatov za označevanje živil v posebni knjigi. Za posamezni žig ali pečat se v evidenci vpiše: zaporedna številka žiga (če se v obratu uporablja več žigov ali pečatov); odtis žiga; datum začetka uporabe žiga; organizacijska enota obrata, ki žig uporablja; podpis uradnega veterinarja, ki hrani žig; datum, ko je žig vzet iz uporabe; morebitna pripomba. Uradni veterinar v obratu je odgovoren za žige ali pečate in jih mora

imeti shranjene zaklenjene. Če se žig izgubi, odtuji ali kako drugače pogreša, mora to VURS objaviti v Uradnem listu Republike Slovenije.

(3) Nabavo etiket z veterinarsko oznako mora odobriti uradni veterinar. Etikete morajo biti serijsko oštevilčene s številkami, ki se jih ne sme ponavljati ali podvajati. Etikete morajo biti shranjene v zaklenjeni omari, ključ pa je pri uradnem veterinarju, ki izdaja etikete na zahtevo obrata in vodi evidenco o izdanih etiketah po serijskih številkah na obrazcu št. 8 v prilogi št. 1.

21. člen **(kontrola vhodnih surovin in živil)** **(delno se preneha uporabljati)**

(1) Nosilec dejavnosti v obratu mora uradnemu veterinarju prijaviti vsako pošiljko surovin ali živil, ki jo sprejme v obrat. Uporabo surovin in živil za proizvodnjo živil lahko dovoli le uradni veterinar. Nosilec dejavnosti vodi evidenco o vseh prispelih pošiljkah na predpisanem obrazcih št. 18 in 19 v prilogi št. 2. Uradni veterinar mora opraviti kontrolo v 16 urah po prispetju pošiljke surovin oziroma živil v obrat, svoj izid pregleda vpiše v evidenco nosilca dejavnosti, jo podpiše in dovoli ali prepove uporabo za proizvodnjo. Kopijo dokumenta izroči nosilec dejavnosti uradnemu veterinarju, ki jo hrani v arhivu.

(2) Obvezna kontrola vseh pošiljk ni potrebna pri sprejemu surovega mleka v obrat za obdelavo mleka, kjer uradni veterinar dovoljuje uporabo surovega mleka na podlagi kontrole evidenc lastnih kontrol nosilca dejavnosti in naključnih uradnih vzorcev.

(3) Uradni veterinar opravi kontrolo tako, da preveri:

- a) spremno dokumentacijo in veterinarske oznake pošiljke;
- b) zdravstveno ustreznost živil in surovin;
- c) higienske pogoje za skladiščenje;
- d) ali izvira surovina ali živilo iz ustrezno registriranega obrata.

(4) Iz spremne dokumentacije mora biti razvidna veljavnost veterinarskih oznak.

(5) Zdravstveno ustreznost proizvodov se kontrolira z organoleptičnim pregledom, po potrebi pa tudi z laboratorijskimi pregledi oziroma meritvami.

(6) Če uradni veterinar pri kontroli posumi v zdravstveno ustreznost surovin in živil, vzame vzorce za mikrobiološki pregled ali za druge potrebne preglede, začasno prepove uporabo surovin in živil in določi, kako in kje se morajo ti hraniti, dokler se ne prepriča, o njihovi zdravstveni ustreznosti.

(7) Če uradni veterinar na podlagi organoleptičnega oziroma laboratorijskega pregleda ugotovi, da so surovine ali živila zdravstveno neustrezni, odredi nadaljnje potrebne ukrepe, med drugim tudi uničenje.

22. člen **(kontrola sanitarnih knjižic zaposlenih)** **(delno se preneha uporabljati)** **(delno se preneha uporabljati)**

(1) Nosilec dejavnosti obrata mora imeti seznam zaposlenih delavcev, ki so pod rednim zdravstvenim nadzorom. Voditi mora evidenco in zagotoviti, da so vsi delavci pravočasno zdravstveno pregledani v skladu s predpisi. Uradni veterinar preverja izvajanje teh določb in vodi evidenco svojih kontrol na obrazcu št. 9 v prilogi št. 1.

(2) Uradni veterinar obvesti pristojno zdravstveno inšpekcijo v primeru, če nosilec dejavnosti ravna v nasprotju z določbami prejšnjega odstavka.

(3) Če kateri od zaposlenih zbolijo zaradi nalezljive bolezni, zaradi katere je potrebna izolacija bolnika, mora nosilec dejavnosti o tem obvestiti tudi uradnega veterinarja. Uradni veterinar preveri bolniški list obolelega delavca po vrnitvi iz bolniškega staleža in preveri, če je pristojni zdravnik odobril delavcu ponovno delo z živali.

23. člen
(nadzor izobraževanja delavcev v obratu)
(delno se preneha uporabljati)

Nosilec dejavnosti obrata mora pripraviti program usposabljanja delavcev, da jih usposobi za izpolnjevanje pogojev higienske proizvodnje, prilagojenih strukturi proizvodnje. Uradni veterinar, ki je odgovoren za obrat, mora sodelovati pri načrtovanju in izvajanju tega programa.

24. člen
(druge kontrole in pregledi)
(delno se preneha uporabljati)

Uradni veterinar poleg kontrol in evidenc iz prejšnjih členov opravlja tudi druge kontrole za zagotavljanje veterinarsko sanitarnega reda v obratu.

**4. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLEDI ZA ZAKOL KOPITARJEV IN
PARKLJARJEV**

25. člen
(prepoved izdaje zdravstvenega spričevala)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

- Zdravstvenega spričevala se ne sme izdati za žival, ki:
- ni predpisano označena oziroma ni možna njena identifikacija;
 - je premlada in je meso edematozno;
 - je cepljena z živim virusom stekline, ni pa še minilo 14 dni od dneva, ko je bila cepljena;
 - je bila zdravljena ali je prejela substance s farmakološkim učinkom v profilaktične ali nutritivne namene, ni pa še minil čas, ki je po navodilu proizvajalca potreben, da se izločijo iz organizma živali (karenca);
 - je na kakršenkoli način dobivala snovi s tireostatičnim, estrogenim, androgenim ali gestagenim delovanjem ali beta-agoniste, v nasprotju s predpisi;
 - je bila zdravljena s hormonskimi sredstvi, ni pa še minil čas predpisane karence;
 - izvira iz območja, kjer se ne spremlja navzočnost bioloških ostankov in radionuklidov;
 - če se ob nakladanju živali ali pa že na posestvu pojavi sum da gre za živali iz drugega odstavka 29. člena tega pravilnika.

26. člen
(postopek z živalmi po prispetju v klavnico)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Po prispetju živali na klavniško dvorišče se uradnem veterinarju izročijo zdravstvena spričevala. Uradni veterinar ne sme dovoliti razkladanja živali, če živali niso predpisano označene ali če zdravstvena spričevala niso popolno oziroma pravilno izpolnjena. Razkladanja ne dovoli tudi v primeru, če je iz zdravstvenega spričevala razvidno, da je zakol prepovedan. O ugotovitvi obvesti VURS. Če za vrnitev pošiljke ni veterinarsko-sanitarnih ovir, napoti pošiljko nazaj na kraj nakladanja ali pa dovoli namestitev živali v hlev za sumljive živali.

(2) Če so izpolnjeni predpisani veterinarsko-sanitarni pogoji, uradni veterinar dovoli, da se živali razložijo v hlev za začasno namestitev klavnih živali. Uradni veterinar je prisoten ob razkladanju. Za živali, za katere sumi, da jih ni dovoljeno zaklati, odredi namestitev v hlev za sumljive živali. O prispetju klavnih živali v klavnico vodi evidenco nosilec dejavnosti. Iz evidence mora biti razvidna zaporedna številka in datum prispetja živali, izvor, število in vrsta živali, ušesna številka živali, številka zdravstvenega spričevala, in številko ograde v hlevu kamor so bile nameščene. Evidenco vodi na obrazcu št. 20 v prilogi št. 2. Kopijo obrazca mora izročiti uradnemu veterinarju za njegovo evidenco.

(3) Vrstni red klanja živali odreja nosilec dejavnosti, ki to sporoči uradnemu veterinarju. Živali spremlja obrazec št. 21 iz priloge št. 2, katerega pred klanjem potrdi uradni veterinar.

(4) Če se v hlevih lahko zagotovi nameščanje prašičev z istim zdravstvenim spričevalom v isto ogrado, zadostuje za identifikacijo oznaka ograde. Če so v isti ogradi nameščeni prašiči, ki so prispeli v klavnico z različnimi zdravstvenimi spričevali, jih je treba ustrezno označiti.

(5) Potem, ko so živali razložene s transporta na klavniško dvorišče oziroma v hlev, jih ni dovoljeno odpeljati brez dovoljenja uradnega veterinarja. Zdravstveno spričevalo se razveljavi tako, da se nanj odtisne pečat z besedo "Razveljavljeno". Črke tega pečata morajo biti visoke 3 cm.

(6) Vsa razveljavljena zdravstvena spričevala za živali iste vrste se morajo zvezati, v evidenco klanja pa se vpiše datum klanja in tekoča številka, pod katero so bile zaklane živali vpisane v evidenco.

27. člen

(pregled pred zakolom)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Živali se pregledajo, ko se razložijo v hlev, ko so v hlevu in neposredno pred odpremo na klanje, vendar najpozneje 24 ur pred zakolom.

(2) Preglede mora opraviti uradni veterinar v skladu s strokovnimi načeli in pri ustrezni osvetlitvi delovnega mesta. Pri razkladanju živali in vseh postopkih do popolne izkrvavitve živali, mora uradni veterinar nadzirati izvajanje in ukrepati v skladu s predpisi o zaščiti živali.

(3) S pregledom ob razkladanju se ugotovijo: označevanje živali, identiteta in zdravstveno stanje živali ter morebitne posledice prevoza.

(4) Po prevzemu se živali namestijo v označene hleve.

(5) S pregledi je treba ugotoviti:

- ali je žival zbolela za kužno boleznijo, ki se prenaša na ljudi ali živali, in ali kaže bolezenske znake in spremembe splošnega zdravstvenega stanja, po katerih se lahko sumi na te bolezni;
- ali kaže žival druge bolezenske znake ali motnje splošnega stanja, zaradi česar utegne biti njeno meso zdravstveno neustrezno za prehrano ljudi;
- ali je žival prejela substance s farmakološkim učinkom ali kake druge substance, zaradi katerih utegne biti njeno meso zdravstveno neustrezno za prehrano ljudi;
- ali je žival utrujena, vznemirjena ali poškodovana.

(6) Po pregledu živali neposredno pred začetkom klanja potrdi uradni veterinar poročilo o vrstnem redu pošiljanja živali na klanje. Svoje ugotovitve o pregledu sumljivih živali sporoči uradnemu veterinarju na klavni liniji na obrazcu št. 10 v prilogi št. 1.

(7) Če se živali ne zakoljejo v 24 urah po izdaji dovoljenja za zakol morajo biti ponovno pregledane.

28. člen

(počitek živali)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Utrujene in vznemirjene živali morajo počivati najmanj 24 ur, če uradni veterinar ne odredi drugače, in če ni potreben takojšnji zakol iz drugih razlogov.

(2) V hlevih se mora zagotoviti napajanje živali, če pa ostanejo v njih dlje kot 24 ur pa tudi krmljenje z manjšimi obroki krme.

29. člen

(prepoved zakola in usmrnitev živali)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar prepove zakol živali, če se s pregledom živali pred zakolom posumi oziroma ugotovi ena od naslednjih kužnih bolezni živali:

- afriška prašičja kuga,
- afriška smrkavost,
- bolezen modrikastega jezika,
- akutna bruceloza,
- splošna tuberkuloza,
- spongiformna encefalopatija,
- hemoragična septikemija pri govedu,
- klasična prašičja kuga,
- konjska kuga,
- kuga drobnice,
- kuga divjadi,
- kužna malokrvnost,
- listerioza,
- mrzlica doline Rift,
- nalezljiva ohromelost prašičev,
- osepnice ovac in koz,
- pljučna kuga goved,
- rdečica,
- akutna salmoneloza,

- slinavka in parkljevka,
- smrkavost,
- steklina,
- šumeči prisad,
- vezikularna bolezen prašičev,
- vezikularni stomatitis,
- vozličasti dermatitis,
- vranični prisad,
- zastrupitev krvi (septikemija, piemija, toksemija ali viremija),
- tetanus,
- infekciozni encefalomyelitis konj,
- splošna aktinobaciloza ali aktinomikoza,
- splošni limfni adenitis,
- botulizem,

ali če:

- kaže znake bolezni, zaradi katere je njeno meso zdravstveno neustrezno za prehrano ljudi;
- ima sumljiva žival po 24 urah znova zvišano temperaturo (prašiči več kot 41,0 °C, govedo in ovce pa več kot 40,4 °C);
- je v agoniji ali ima kontuzije večje stopnje;
- je zbolela za očesnim epiteliomom ali kaže znake bolezni očesnega področja, če so njene oči uničene ali motne zaradi neoplazmatskega tkiva;
- ima intenzivno infekcijo, gnojenje in nekrozo, ki jo spremlja neugoden vonj;
- gre za kahektično žival.

(2) Živali, pri katerih obstoji sum bolezni iz prvega odstavka tega člena, ali če obstoji sum, da so prejemale nedovoljene veterinarsko medicinske preparate oziroma da karencja še ni potekla, je treba ločiti v poseben prostor za sumljive živali, v katerem se natančno pregledajo in opazujejo. Če je potrebno, se pošlje ustrezen material v laboratorijsko preiskavo, dokler se ne dovoli ali prepove zakol.

(3) Če je za postavitve diagnoze ali preiskave potreben pregled po zakolu, uradni veterinar odredi, da se žival zakolje, vendar časovno ločeno od zakola zdravih živali.

(4) Živali iz prvega odstavka tega člena se glede na naravo kužne bolezni po ugotovitvi oziroma potrditvi bolezni, usmrti na predpisan način v prostoru za sumljive živali, ali na ločenem mestu, primernem za pranje in razkuževanje.

(5) Trupla živali, ki so poginile med prevozom ali v območju klavnice, ali so bile usmrčene v hlevu za sumljive živali ali na ločenem mestu, primernem za pranje in razkuževanje, uradni veterinar označi z rdečimi ušesnimi znamkicami z oznako "K" in številko in prelije s 3% raztopino karbolne kisline z dodatkom metilenskega modrila ali kreolina z metilenskim modrilom oziroma to raztopino vanje vbrizga (dekarakterizacija).

(6) Trupla živali je potrebno dati v posebne neprepustne in z rdečo barvo označene kontejnerje s pokrovi ter prepeljati v kafilerijo oziroma v objekt za obdukcijo in zbiranje odpadkov.

(7) O patološko-anatomskem izvidu oziroma vzroku pogina se obvesti uradnega veterinarja v klavnici.

(8) O trupih poginulih ali usmrčenih živali (konfiskat), se vodi evidenca na obrazcu št. 22 v prilogi št. 1.

30. člen
(sumljive živali)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Sumljive živali je potrebno ločiti v poseben prostor za sumljive živali, v katerem se natančno pregledajo in opazujejo, če je potrebno pa uradni veterinar odvzame in pošlje ustrezen material v laboratorijsko preiskavo, dokler se ne dovoli ali prepove zakol, če se pri pregledu ob razkladanju oziroma pred zakolom ugotovi:

- da živali kažejo nejasne bolezenske znake;
- da je žival iz hleva, v katerem je bila ugotovljena salmoneloza ali živali, ki izločajo salmonele;
- da živali kažejo spremembe splošnega zdravstvenega stanja (npr. povišano temperaturo);
- da žival izloča povzročitelje bolezni;
- da je žival zbolela za kužno boleznijo ali zoonozo, ki ni navedena v prvem odstavku 29. člena tega pravilnika;
- da živali ne morejo vstati in hoditi;
- da imajo živali bolezen, ki utegne povzročiti prodiranje mikroorganizmov v tkivo živali (vnetje črev, vimena, maternice, sklepov, ovojnic, tetiv, parkljev, kopit, popka, pljuč, porebrnice, potrebušnice, ter druge organske bolezni);
- da imajo živali podkožne edeme, abscese ali druge spremembe;
- merjasec ali kriporhid.

(2) Živali iz prejšnjega odstavka in iz drugega odstavka prejšnjega člena se morajo označiti z modrimi ušesnimi znamkicami s črko "S" in številko.

(3) Sumljive živali je treba čimprej po izdaji dovoljenja za zakol, zaklati v prostoru za klanje bolnih živali ali v prostoru za redno klanje živali, vendar časovna ločeno od zakola zdravih živali. V tem primeru se morata po končanem klanju takoj razkužiti prostor in oprema klavnice.

31. člen
(prepoved zakola)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Uradni veterinar ne dovoli zakola:

- živali, za katero ni bilo poslano poročilo o pregledu pred klanjem;
- živali, ki so bile razložene v hlev brez dovoljenja uradnega veterinarja;
- če posumi, da so spričevala ponarejena oziroma neveljavna;
- živali, ki je utrujena, vznemirjena ali poškodovana;
- živali, ki je umazana.

32. člen
(ostanki škodljivih snovi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Ne dovoli se zakol živali, dokler obstaja sum, da so v mesu ostanki škodljivih snovi, ki lahko ogrožajo zdravje ljudi.

(2) Če se lahko sum na prisotnost ostanka iz prejšnjega odstavka potrdi samo z laboratorijsko preiskavo, uradni veterinar dovoli zakol take živali in odvzame vzorce za preiskavo.

(3) Če se dokaže prisotnost ostanka iz prvega odstavka tega člena, mora uradni veterinar ugotoviti ali obstaja sum na prisotnost ostanka tudi pri drugih živalih tega imetnika živali, in o tem obvestiti veterinarskega inšpektorja.

33. člen

(postopki do zakola)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Če uradni veterinar dovoli razkladanje oziroma zakol živali, se morajo živali razložiti in namestiti v hleve ter odgnati, da se omamijo in zakoljejo, ne da bi se vznemirile in se jim povzročile bolečine in poškodbe.

(2) Če uradni veterinar ugotovi neustrezno konstrukcijo opreme, nehuman postopek z živaljo ali nepravilno omamljanje, prepove klanje, dokler se pomanjkljivost ne odpravi.

34. člen

(zakol živali)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Omamljene živali je treba takoj izkrvaviti. Šele po popolni izkrvavitvi se lahko zaklane živali naprej obdelujejo.

(2) Kri zaklanih živali se sme uporabljati za prehrano ljudi, če je od živali, katerih meso je bilo ocenjeno kot zdravstveno ustrezno, in če je bila kri zbrana na higienski način. Posode za zbiranje krvi morajo biti označene tako, da se po potrebi lahko ugotovi, od katere živali je kri. Pred vsakim zbiranjem krvi je treba posodo pomiti s hladno vodo, nato pa z vodo s temperaturo več kot 82 °C.

35. člen

(izkoževanje in evisceracija)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Zaklane živali se morajo po zakolu obdelati na naslednji način:

- zaklanim živalim, razen prašičem, ki se jih goli, se mora takoj po izkrvavitvi odreti koža;
- pri posameznih vrstah živali (ovce, jagnjeta, koze ipd.) je zaradi lažjega odiranja kože dovoljeno, da se jim pod kožo vpiha zrak s kompresorji, ki imajo filter za prečiščevanje zraka, pri čemer se kanila vstavi pod kožo nad karpalnim ali tarzalnim sklepom;
- evisceracijo se mora opraviti najpozneje 45 minut po omamljanju.

36. člen

(obdelava trupov govedi in kopitarjev)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Preden se odere koža s trupov goveda, juncev in junic, telet, bivolov in kopitarjev, se mora odreti koža z glave in podvezati požiralnik. Rogovi se odstranijo, preden se odere koža z glave. Glava se od trupa loči v atlantookcipitalnem sklepu, ko se odere koža z glave ali ko se odere koža s trupa. Odrezane glave se perejo tako, da se najprej izpirajo nosni votlini in ustna votlina, nato pa se glava pere od zunaj. Pred pregledom glave se odstranijo vsi umazani deli in ostanki kože. Jezik se loči od naravnih vezi med pregledom. Očesna zrkla in mandeljni se odstranijo po pregledu glave.

(2) Preden se odere koža s trupa, se odrežejo prednje noge v karpalnem sklepu in zadnje noge v tarzalnem. Pri odiranju kože s trupa se najprej oderejo okončine trupa. Odrto kožo je treba označiti ali pustiti tako, da je mogoče do konca pregleda ugotoviti, s katerega trupa je koža.

(3) Med odiranjem kože s stegen je treba s krožnim rezom ločiti rektum od naravnih vezi, ga zavarovati z vrečko iz plastične mase, in obvezno podvezati.

(4) Pri samcih se, preden se odpreta trebušna in prsna votlina, odstranijo zunanji genitalni organi.

(5) Pri odraslih samicah se vime loči od trupa skupaj s kožo tako, da se prepreči izlivanje mleka.

(6) Potem, ko se odpreta trebušna in prsna votlina, se odstranijo notranji organi, razen ledvic, ki jih je treba osvoboditi maščobnega tkiva, odstrani pa se jih po končanem veterinarsko-sanitarnem pregledu trupa. Preden se čreva ločijo od želodca, je treba podvezati dvanajstnik na dveh mestih 10 cm narazen. Požiralnik se mora, preden se loči od želodca, podvezati na dveh mestih. Dvanajstnik in požiralnik se odrežeta med dvema podvezanima mestoma.

(7) Po odstranitvi notranjih organov se trup živali, starejših od šest mesecev (po potrebi pa tudi mlajših), razpolovi po dolgem po hrbtenici.

(8) Glavo kopitarjev je treba razpoloviti po dolgem, nosni pretin pa potegniti ven tako, da ostane povezan s sprednjim delom nosu, in da ostane sluznica nosnega pretina na obeh straneh nedotaknjena.

(9) Pri teletih do šest tednov starosti se lahko glava odstrani skupaj s kožo, če se glava potem pari.

37. člen

(obdelava trupov ovac in koz)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Ovce, jagnjeta, koze in kozlički se obdelujejo tako, da se jim odere koža s trupa ter odrežejo sprednje noge v karpalnem sklepu in zadnje noge v tarzalnem. Prsni in trebušni organi se morajo izluščiti za pregled tako, da se trebušni organi popolnoma odstranijo iz trupa, medtem ko prsni organi po delu diafragme in mediastinuma lahko ostanejo povezani s trupom.

(2) Glava, s katere so bili odstranjeni koža, ušesa in umazanija, ostane povezana s trupom.

38. člen

(obdelava trupov prašičev)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Zaklani prašiči se parijo, smodijo s plamenom, ali se z njih odere koža. S površine trupov oparjenih in s plamenom osmojenih zaklanih prašičev je treba popolnoma odstraniti ščetine in spremenjeni epitel. Za odstranjevanje ščetin se lahko uporabljajo depilacijska sredstva, vendar morajo biti v takem primeru očiščeni trupi takoj po odstranitvi ščetin temeljito oprani s pitno vodo.

(2) Trup se sme zarezati, odpreti in razrezati šele potem, ko se popolnoma očisti in do konca opere. Z opranih trupov zaklanih prašičev se najprej izrežejo poroženeli epitel med parklji prednjih in zadnjih nog, srednje uho in očesna zrkla z vekami. Rektum se s krožnim rezom loči od naravnih vezi in obvezno podveže. Pri samcih se odstranijo zunanji genitalni organi. Potem ko se odprejo medenična, trebušna in prsna votlina, se odstranijo vsi notranji organi skupaj, razen ledvic. Jezik ostane do pregleda v organski zvezi s prsnimi organi. Ledvice je treba izluščiti iz maščobne in vezivnotkivne ovojnice pred pregledom in pustiti v naravni povezavi s trupom, odstrani pa se jih po končanem veterinarsko-sanitarnem pregledu trupa. Trupe zaklanih prašičev je treba potem, ko se odstranijo notranji organi, razpoloviti po dolgem po hrbtenici.

(3) Zaklani prašički se parijo in z njih odstranijo ščetine, spremenjeni epitel in roževina na parkljih.

39. člen
(odstranitev delov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Noben del zaklane živali se ne sme odstraniti in ne obdelati, dokler se ne konča pregled mesa in organov. To velja tudi za kri, če je namenjena za prehrano ljudi.

40. člen
(preprečevanje onesnaženja)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Med klanjem živali in obdelavo trupov zaklanih živali je treba preprečiti vsako onesnaženje mesa in organov.

(2) Mesa zaklane živali ni dovoljeno brisati s krpo ali z gobo.

(3) Če pride med klanjem živali in obdelavo trupov in organov zaklane živali do omejenega – lokalnega onesnaženja mesa in organov, se morajo onesnaženi deli odstraniti tako, da se izrežejo ali obrežejo.

(4) Notranji organi se smejo pred pregledom le narahlo sprati s pitno vodo.

(5) Če se oprema, ki se uporablja pri klanju, obdelavi in pregledu mesa in organov zaklane živali, umaže z vsebino digestivnega trakta, z vsebino patološko spremenjenega tkiva ali drugo umazanijo, se mora pred nadaljno uporabo očistiti s hladno pitno vodo, nato pa z vodo temperature najmanj +82 °C.

41. člen
(posebne presoje)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Če je bil pred pregledom odstranjen kak organ zaklane živali, ki je nujen za oceno zdravstvene ustreznosti mesa, se meso oceni kot zdravstveno neustrezno.

42. člen
(označevanje mesa za identifikacijo po zakolu)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Vsi deli zaklanih živali, ki so ločeni od trupa pred pregledom, se morajo označiti z oznakami tako, da je možno ugotoviti, od katerega trupa so.

(2) Obe polovici trupa se označita s higiensko ustreznimi neodstranljivimi in odpornimi oznakami, ostali deli trupa in organi zaklanih velikih živalih (goveda, juncev in junic, telet, bivolov in kopitarjev) pa se označujejo s tridelnimi papirnatimi oznakami, in sicer: s prvim delom oznake se označi glava, z drugim delom prsni organi, s tretjim delom pa trebušni organi. Neodstranljive oznake in tridelne papirnate oznake morajo imeti jasno in čitljivo napisane zaporedne številke, ki so enake na obeh oznakah in vseh delih. Papirnate oznake morajo biti bele, vsak del pa velik 4 x 6 cm. Deli so med seboj perforirani tako, da se pri uporabi zlahka ločijo. Številke na vsakem delu morajo biti natisnjene v črni barvi, visoke 2 cm, na neodstranljivih oznakah pa mora biti identifikacijska koda živali.

(3) Deli trupa in organi zaklanih prašičev se označujejo s štiridelnimi oznakami, ki morajo po velikosti, barvi in velikosti številk popolnoma ustrezati papirnatim oznakam iz prejšnjega odstavka. Prva in druga oznaka se namestita na obe polovici trupa, tretja na skupaj odstranjene trebušne in prsne organe, četrta pa na jezik. Če se mora iz kateregakoli razloga s trupa prašiča odstraniti glava ali kak drug organ, se uporabljajo papirnate oznake, ki imajo toliko delov, da se ob pregledu posebej označi vsak ločen organ ali del trupa.

(4) Zaklano drobnico (ovce, jagnjeta, koze, kozlički idr.) se označuje z papirnatimi oznakami iz drugega odstavka tega člena, pri čemer se uporabi toliko delov oznake, kolikor je ob pregledu ločenih organov ali delov trupa.

(5) Po pregledu in oceni mesa in organov zaklanih živali je treba papirnate oznake odstraniti z mest, kamor so bile nameščene, razen s trupov.

(6) Če se med pregledom ne more odločiti o tem, ali je meso zaklane živali zdravstveno ustrezno, se poleg identifikacijske oznake nanj namestijo kartice z oznako "ZADRŽANO". Te kartice morajo biti za zaklane velike živali petdelne, pri čemer mora biti vsak del velik 3,5 x 7,5 cm. Vseh pet delov mora biti med seboj povezanih s perforacijo, tako da se lahko pri uporabi zlahka ločijo. Papir mora biti rumen, napisi na njem pa natisnjeni z uokvirjenimi črnimi črkami. Za zaklane prašiče in drobnico se uporabljajo enake tridelne kartice. Kartice morajo ostati na mestu, kamor so bile nameščene, odstrani pa jih lahko le uradni veterinar.

(7) Oznake in kartice za označevanje iz tega člena se sme uporabiti samo enkrat.

43. člen
(način pregleda)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Vse dele zaklane živali (trup, notranji organi) kakor tudi kri, je treba pregledati takoj oziroma še med klanjem.

(2) Trupi in organi zaklanih živali se pregledujejo:

- vizualno (adspekcija);
- z otipavanjem (palpacija);
- pri ocenjevanju senzoričnih lastnosti je treba posebno pozornost posvetiti barvi, vonju in po potrebi konsistenci mesa ali organov;
- z zarezovanjem mesa, organov in bezgavk (incizija);
- bezgavke trupov (mesne bezgavke – Lnn. cervicales superficiales, Lnn. axillares, Lnn. poplitei, Lnn. ischiadici, Lnn. subiliaci, Lnn. iliaci medialles et laterales, Lnn. sacrales, Lnn. lumbales, Lnn. renales, Lnn. sternales in Lnn. mesenteriales) je treba zarezati le, če pri pregledu posumimo na kako bolezen ali če to zahteva država uvoznica;
- po potrebi z mikrobiološkimi in drugimi laboratorijskimi preiskavami.

(3) Uradni veterinar po pregledu sumljivih živali, za katere je dobil obvestilo uradnega veterinarja, ki je opravil ante mortem (obrazec št. 10 v prilogi št. 1), izpolni izvid post mortem pregleda in svojo odločitev o uporabnosti mesa in obrazec pošlje nazaj v hlev.

(4) Vse ugotovljene patološke spremembe na liniji klanja sporoči uradnemu veterinarju, ki je opravil ante mortem pregled na obrazcu št. 12 v prilogi št. 1.

(5) Evidenco o zadržanih trupih ali polovicah vodi uradni veterinar na obrazcu št. 13 v prilogi št. 1.

44. člen

(način in potek pregleda)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Pri govedu, mlajšem od šestih tednov, se opravi:

- vizualni pregled glave in žrela; bezgavke v žrelu, grlu in obušesni slinavki (Lnn. retropharyngei mediales, Lnn. mandibulares in Lnn. parotidei) je treba zarezati in pregledati; ustno votlino, žvekalne mišice in jezik se pregleda le z adspekcijo in palpacijo;
- vizualni pregled sapnika, pljuč in požiralnika; bronhialne in mediastinalne bezgavke (Lnn. bifurcationes, eparterialis in mediastinales) je treba zarezati in pregledati; sapnik in glavne sapnične veje je treba odpreti z vzdolžnim rezom in pregledati, zraven tega se zareže prek glavnih sapničnih vej tudi v spodnji tretjini pljuč;
- vizualni pregled srca z osrčnikom; srce je treba zarezati po dolgem, odpreti po prekatih in zarezati srčni pretin. Če se pri pregledu srca ugotovi ikrice, je treba opraviti natančen pregled na ikričavost tako, kot pri govedu, starejšim od 6 tednov;
- vizualni pregled trebušne prepone;
- vizualni pregled jeter, jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke; jetra je treba pretipati in le po potrebi zarezati, kakor tudi portalno bezgavko;
- vizualni pregled prebavil; pregledati je treba bezgavke okoli želodca (Lnn. gastrici) in mezenterija (Lnn. mesenterici cran. et caud. in Lnn. jejunales) in le po potrebi zarezati.
- vizualni pregled vranice; vranico se po potrebi pretipa ali zareže;
- vizualni pregled ledvic; ledvico se po potrebi zareže kakor tudi bezgavke (Lnn. renales);
- vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- vizualni pregled in pretipanje področje popka in sklepe; po potrebi je treba v področje popka zarezati, sklepe pa odpreti. V tem primeru je treba pregledati sklepno tekočino.

(2) Pri govedu, starejšem od šestih tednov, se opravi:

- vizualni pregled glave in žrela; bezgavke v žrelu, grlu in obušesni slinavki (Lnn. retropharyngei mediales, Lnn. mandibulares in Lnn. parotidei) je treba zarezati in pregledati; zunanje žvekalne mišice (musculus masseter) se pregleda tako, da se vanje zareže najmanj z dvema rezi vzporedno s spodnjo čeljustjo, v notranje žvekalne mišice (musculus pterygoideus) pa je treba zarezati le z enim rezom. Jezik, ki ga je treba zarezati toliko, da se lahko v celoti pregleda ustna in žrelna sluznica, se ogleda in pretipa. Mandeljni se odstranijo;
- vizualni pregled sapnika, pljuč in požiralnika; bronhialne in mediastinalne bezgavke (Lnn. bifurcationes, eparterialis in mediastinales) je treba zarezati in pregledati; sapnik in glavne sapnične veje je treba odpreti z vzdolžnim rezom in pregledati, zraven tega se zareže prek glavnih sapničnih vej tudi v spodnji tretjini pljuč;
- vizualni pregled srca z osrčnikom; srce je treba zarezati po dolgem, odpreti po prekatih in zarezati srčni pretin;
- vizualni ogled prepone; v ta namen je treba v zadostni meri odstraniti pljučno in trebušno mreno;
- vizualni pregled in palpacija jeter, jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke (Lnn. portales); zarezati je treba na želodčni strani jeter in lobus caudatus zaradi pregleda žolčevodov;
- vizualni pregled prebavil; pregledati je treba bezgavke okoli želodca (Lnn. gastrici) in mezenterija (Lnn. mesenterici cran. et caud. in Lnn. jejunales) in sicer s palpacijo, po potrebi pa vanje tudi zarezati;
- vizualni pregled vranice; po potrebi se tudi pretipa;
- vizualni pregled ledvic; po potrebi se vanje zareže, kakor tudi v renalne bezgavke (Lnn. renales);
- vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- ogled genitalij z adspekcijsko;
- pregled vimen z adspekcijsko; po potrebi se vime pretipa in vanj zareže, kakor tudi v bezgavke (Lnn. supramammarii). Pri kravah je treba obvezno zarezati v obe polovici vimena, globoko do cisterne. Zarezati je treba tudi v bezgavke vimena;
- če se pri zarezovanju žvekalnih mišic in srca ter pri pregledu in otipavanju organov ugotovi ikričavost, je treba, da se ugotovi stopnja invazije, razrezati na tanke lističe jezik, požiralnik, srce in mišične dele diafragme ter na nekaj mestih zarezati mišice stegna in plečeta.

(3) Pri prašičih se opravi:

- vizualni pregled glave in grla; bezgavke spodnje čeljusti (Lnn. mandibulares) je potrebno pregledati in zarezati, vizualno je treba pregledati ustno votlino in jezik, mandeljne se odstrani;
- vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika; pretipati je potrebno pljuča, bronhialne in mediastinalne bezgavke (Lnn. bifurcationes in mediastinales), sapnik in glavne sapnične veje se odpre z vzdolžnim rezom in pregleda, zraven tega se zareže prek glavnih sapničnih vej tudi v spodnji tretjini pljuč;
- vizualni pregled srca z osrčnikom; v srce se zareže vzdolžno, odpre po prekatih in zareže v srčni pretin;
- vizualni pregled prepone;
- vizualni pregled in pretipanje jeter in jetrnih bezgavk in bezgavk trebušne slinavke;
- vizualni pregled prebavil; pregleda se bezgavke okoli želodca (Lnn. gastrici) in mezenterija (Lnn. mesenterici cran. et caud. in Lnn. jejunales); po potrebi se jih zareže;
- ogled in po potrebi pretipanje vranice;
- ogled ledvic; po potrebi se v ledvice in pripadajoče bezgavke (Lnn. renales) zareže;
- ogled poprsnice in potrebušnice;
- vizualni ogled genitalij;
- vizualni pregled vimena in bezgavk (Lnn. supramammarii). Bezgavke starih svinj je treba zarezati;

- vizualni pregled in palpacija področja popka in sklepov pri mladih živalih. Po potrebi je treba področje popka zarezati in sklepe odpreti;
- da bi se ugotovila ikravost prašičev, je treba veliko ledveno mišico (M. psoas maior) izluščiti iz maščobnega tkiva in z adspekcijo pregledati vse druge vidne mišice trupa in glave, srce in mišični del diafragme.

(4) Pri ovcah in kozah se opravi:

- vizualni pregled glave po odstranitvi kože, po potrebi pregledati grlo, usta, jezik in retrofaringealne in parotidne bezgavke;
- vizualni pregled pljuč, sapnika in požiralnika. Pljuča, bronhialne in mediastinalne bezgavke (Lnn. bifurcationes, eparterialis in mediastinales) je treba pretipati, po potrebi pa tudi zarezati;
- vizualni pregled srca z osrčnikom. Po potrebi je treba v srce zarezati in ga pregledati;
- vizualni pregled prepone;
- pregled jeter in in portalnih bezgavk ter bezgavk trebušne slinavke z adspekcijo in palpacijo; na želodčni strani je treba v jetra tudi zarezati zaradi pregleda žolčevodov;
- vizualni pregled prebavil in bezgavk okoli želodca (Lnn. gastrici) in mezenterij (Lnn. mesenterici cran. et caud. in Lnn. jejunales);
- ogled in po potrebi pretipanje vranice;
- vizualni pregled ledvic je treba pregledati vizualno; po potrebi pa se ledvice in pripadajoče bezgavke (Lnn. renales) tudi zarežejo;
- ogled poprsnice in potrebušnice;
- ogled genitalij;
- pregled vimen z adspekcijo in palpacijo;
- vizualni pregled in palpacija področja popka in sklepov pri mladih živalih; po potrebi je treba področje popka zarezati in sklepe odpreti;
- za ugotovitev ikravosti je treba z adspekcijo pregledati vse vidne mišice trupa in glave, srce in mišični del diafragme;

(5) Pri kopitarjih se opravi:

- vizualni pregled glave, grla, submaxsilarnih, retro -pharyngealnih in parotidealnih bezgavk (Lnn. retropharyngei, Lnn. mandibulares in Lnn. parotidei). Glavo je potrebno presekat po sredini in odstraniti nosni pretin. Bezgavke pretipati in po potrebi zarezati, jezik ogledati in pretipati ter odstraniti, da je mogoče ustno in žrelno sluznico pregledati, mandeljne je treba odstraniti;
- pregled sapnika, pljuč in požiralnika: pljuča je potrebno pretipati, bronhialne in mediastinalne bezgavke (Lnn. bifurcationes, eparterialis in mediastinales) je potrebno pretipati in po potrebi zarezati; sapnik in glavne sapnične veje se odpre z vzdolžnim rezom in pregleda, zraven tega se zareže prek glavnih sapničnih vej tudi v spodnji tretjini pljuč;
- pregled srca z osrčnikom: srce je treba zarezati po dolgem, odpreti po prekatih in zarezati srčni pretin;
- pregled prepone se opravi tako, da se v zadostni meri odstrani pljučno in trebušno mreno;
- pregled jeter in jetrnih bezgavk ter bezgavk trebušne slinavke: jetra in jetrno bezgavko je treba pretipati in po potrebi zarezati na želodčni površini jeter zaradi pregledovanja žolčevodov; trebušno slinavko in pripadajoče bezgavke je treba pregledati in pretipati;
- pregled prebavil: pregledati je treba bezgavke okoli želodca (Lnn. gastrici) in mezenterija (Lnn. mesenterici cran. et caud. in Lnn. jejunales), po potrebi tudi zarezati;
- vizualni pregled vranice, po potrebi jo tudi zarezati;
- vizualni pregled in palpacija ledvic; po potrebi je treba ledvice in pripadajoče bezgavke (Lnn. renales) tudi zarezati;
- vizualni pregled poprsnice in potrebušnice;
- vizualni pregled genitalij pri kobilah in žrebcih;

- vizualni pregled vimena in pripadajočih bezgavk; po potrebi je treba vime in pripadajoče bezgavke (Lnn. mammarii) tudi zarezati;
- pregled in pretipanje okolice popka in sklepov pri mladih živalih; po potrebi je treba zarezati v okolico popka, odpreti sklepe in pregledati sklepno tekočino;
- pregled vseh sivih in belih konj na melanozo;
- pregled bezgavk (Lnn. subrhomboidei) in mišic plečeta ter hrustanca lopatice. Ledvice je treba izluščiti in vanje zarezati.

45. člen
(pregled mesa prašičev in kopitarjev na trihinelozo)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Pri pregledu trupov zaklanih prašičev in kopitarjev, katerih meso je namenjeno za javno potrošnjo ali predelavo, je treba meso pregledati, da bi se ugotovilo, ali je invadirano s trihinelo.

(2) Za pregled mesa na trihinelozo se uporablja metoda kompresije ali metoda umetne prebave zbirnih vzorcev mesa.

(3) Evidence o opravljenih pregledih na trihinele vodi uradni veterinar na obrazcu št. 14 v prilogi št. 1.

46. člen
(metoda kompresije)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Pri metodi kompresije se z vsake polovice prašičev vzame za preiskavo po en košček mišice diafragme (velik kot lešnik), in sicer na prehodu mišičnega dela v tetivo, na mestu, kjer se diafragma veže na hrbtnico (koren). Pri kopitarjih pa se vzameta košček jezika in žvekalne mišice. Od vsakega koščka je treba vzeti za preiskavo po sedem odrezkov (skupaj 14), velikih kot ovseno zrno.

(2) Če je samo en koren diafragme, je treba od njega vzeti 14 odrezkov za pregled na kompresijskem steklu.

(3) Če je bil koren diafragme odstranjen preden so bili vzeti vzorci za pregled po metodi kompresije, se za pregled vzameta dva enako velika vzorca od prsnega ali rebrnega dela diafragme ter pregleda po 14 odrezkov.

(4) Če na polovicah sploh ni diafragme, se vzorci vzamejo od jezika, podjezičnega mišičja, žvekalnega in trebušnega mišičja ter pregleda 28 odrezkov, velikih kot ovseno zrno.

(5) Oseba, ki s trihinoskopom pregleduje vzorce mesa, lahko pregleda med delovnim časom do 840 odrezkov na kompresijskih steklih, izjemoma pa do 1050 odrezkov mesa.

(6) Trihinoskopski pregled 14 odrezkov mora trajati najmanj tri minute, 28 odrezkov pa najmanj šest minut. Če se med trihinoskopskim pregledom odkrijejo sumljiva mesta, in če kljub veliki povečavi s trihinoskopom ni mogoče postaviti pravilne diagnoze, je treba opraviti mikroskopski pregled.

(7) Pregled vzorcev, vzetih od drugih mišic trupa, mora trajati najmanj šest minut.

47. člen

(metoda umetne prebave)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Pri uporabi metode umetne prebave zbirnih vzorcev je treba za preiskavo vzeti košček mesa (5 g) s korena diafragme pri prašičih, pri kopitarjih pa tako, kot je določeno v prejšnjem členu tega pravilnika.

(2) Če je bil koren diafragme odstranjen pred preiskavo, se vzame več enako velikih vzorcev od prsnega ali rebrnega dela diafragme, jezičnega mišičja, žvekalnih in trebušnih mišic.

(3) Od vsakega vzorca (5 g) je treba odrezati 1 g za preiskavo po metodi umetne prebave zbirnih vzorcev.

(4) Če se pri pregledu zbirnega vzorca od 100 živali ugotovi trihinela, je treba ugotoviti od katere živali (katerih živali) je bil pozitiven vzorec. To se lahko opravi po izločilni metodi umetne prebave skupnih vzorcev manjšega števila živali, ali s kompresijsko metodo posameznih vzorcev med katerimi je bila ugotovljena trihinela.

(5) Podrobna navodila za izvajanje trihinoskopije po metodi umetne prebave izda VURS.

48. člen

(pregled razkosanega mesa na trihinele)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Pri pregledu razkosanega mesa se vzorci vzamejo od vsakega kosa mesa, in sicer po 5 g od skeletnega mišičja brez maščobnega tkiva blizu kosti ali tetiv.

(2) Za metodo kompresije se pripravi skupaj 28 odrezkov enega vzorca, za metodo umetne prebave zbirnih vzorcev pa se odreže od vsakega vzorca po 2 g.

(3) Pri posamičnih pregledih mesnih izdelkov (klobas, sušenega mesa in suhe slanine) po metodi umetne prebave se vzorci jemljejo:

- od vsakih 50 kg klobas – po en zbirni vzorec 500 g;
- od vsakega kosa sušenega mesa – po 40 g zraven kosti ali tetiv;
- od vsakega kosa suhe slanine – po 40 g mišičnega tkiva.

49. člen

(uporabnost mesa in organov zaklanih živali za javno potrošnjo)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Na osnovi pregleda in morebitnih rezultatov mikrobioloških ali drugih preiskav se meso in organi zaklanih živali oceni kot:

- zdravstveno ustrezno;
- pogojno zdravstveno ustrezno;
- zdravstveno neustrezno.

50. člen

(zdravstveno ustrezno meso)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso zaklanih živali uradni veterinar oceni kot zdravstveno ustrezno v naslednjih primerih:

- če so bile živali pred klanjem zdrave, na mesu in organih pa pri pregledu po klanju ni bilo nikakršnih sprememb, ali če se ugotovijo lokalizirane patološke spremembe, ki jih je mogoče odstraniti;
- če meso ne vsebuje ostankov onesnaževalcev okolja ali veterinarsko medicinskih preparatov nad tolerantnimi vrednostmi;
- če je žival prešla vse zahtevane veterinarske preglede.

51. člen
(zdravstveno neustrezno meso)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso zaklanih živali uradni veterinar oceni kot zdravstveno neustrezno v naslednjih primerih:

- če so spremembe senzoričnih lastnosti mesa, specifične za posamezne vrste živali, izražene intenzivneje, ne glede na njihov vzrok. Sprememba vonja mesa se ocenjuje 24 oziroma 48 ur po zakolu. Sprememba vonja in okusa se lahko v nejasnih primerih oceni tudi na podlagi ugotovitev poskusa s kuhanjem ali pečenjem;
- če zdrave živali niso bile pregledane pred zakolom;
- če ni bilo pregledano po zakolu;
- če je bilo ocenjeno kot pogojno zdravstveno ustrezno, ni pa ga mogoče usposobiti;
- če zaklane živali niso bile eviscerirane v roku 45 minut po omamitvi;
- če je žival poginila pred zakolom;
- če je od fetusov ali mrtvorojenih živali;
- v primerih generaliziranih novotvorb, abscesov, ki se jih ne da odstraniti;
- kri živali, katere meso je zdravstveno neustrezno, ter kri, ki je kakorkoli onesnažena (vsebina prebavil);
- če gre za meso merjascev, kriptorhidov in hermafroditov ter nekastriranih prašičev, ki ima neprijeten vonj po merjascih (urin);
- če gre za meso, ki vsebuje strupe, ki so bili vneseni s hrano ali so kakorkoli drugače prišli v organizem živali, in se tega ni dalo ugotoviti pred zakolom;
- če meso vsebuje ostanke onesnaževalcev okolja ali veterinarsko-medicinskih preparatov nad tolerantnimi vrednostmi;
- če je bila ugotovljena kontaminacija z radionuklidi nad dovoljeno ravniyo radioaktivnosti.

52. člen
(neustreznost mesa zaradi kužnih bolezni)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso zaklanih živali uradni veterinar oceni kot zdravstveno neustrezno, če je bila pri živalih ob pregledu po zakolu ugotovljena katera od naslednjih bolezni:

- vranični prisad,
- šuštavec, parašuštavec, maligni edem,
- goveja kuga,
- steklina,
- smrkavost,

- listerioza,
- kužna malokrvnost konj,
- afriška ali klasična prašičja kuga,
- rdečica,
- osepnice ovc in koz,
- "zastrupitev krvi" (septikemija, piemija, toksemija ali viremija),
- tetanus,
- slinavka in parkljevka,
- vezikularna bolezen prašičev,
- kuga drobnice,
- vezikularni stomatitis,
- bolezen modrikastega jezika,
- konjska kuga,
- infekciозni encefalomyelitis konj,
- nalezljiva ohromelost prašičev – tešenska bolezen,
- vozličasti dermatitis,
- mrzlica doline Rift,
- pljučna kuga goved,
- generalizirana aktinomikoza ali aktinobaciloza,
- generalizirana tuberkuloza: če so tbc spremembe ugotovljene na več organih ali delih trupa, če je bila pri pregledu živali pred klanjem ugotovljena povišana telesna temperatura, po klanju pa so ugotovljene tbc spremembe. Če so tbc spremembe lokalizirane na posameznih organih ali delih trupa in pripadajočih bezgavkah, niso zdravstveno ustrezni le prizadeti deli trupa ali organi in pripadajoče bezgavke,
- generaliziran limfadenitis,
- akutna salmoneloza,
- bruceloza – pri seropozitivnih ali sumljivih živalih na brucelozo (razen B. ovis) meso in organi niso zdravstveno ustrezni za prehrano ljudi le, če so ugotovljene tudi patoanatomske spremembe ali če je povzročitelj dokazan. Pri seropozitivnih ali sumljivih živalih na brucelozo pri katerih ni patoanatomskih sprememb niti ni dokazan povzročitelj so zdravstveno neustrezni za prehrano ljudi vime, kri in genitalni organi,
- botulizem,
- trihineloza,
- kokošja kuga,
- atipična kokošja kuga (Newcastle disease),
- meso živali, ki kažejo akutne poškodbe, znake bronho-pneumonije, plevritisa, peritonitisa, metritisa, mastitisa, artritisa, perikarditisa, enteritisa ali meningo-encefalitisa, če se ugotovljene patoanatomske spremembe ne dajo odstraniti, ali če je rezultat bakteriološke preiskave pozitiven,
- ikričavost in sarkocistoza v primerih, ko je trup (meso) zaradi močne invazije senzorično spremenjen in se sarkocist oziroma ikric ne da odstraniti.

53. člen

(ocena levkozniх sprememb)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Zdravstveno neustrezno je meso prašičev in govedi, če so bile pri pregledu ugotovljene levkozne spremembe na mesu in telesnih bezgavkah ali samo na bezgavkah trupa.

(2) Zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo brez omejitve je meso zaklaniх prašičev in goveda, če je od živali iz sumljive reje, ki pri pregledu niso kazale bolezenskih

znakov, serološka preiskava je bila negativna, na organih in njihovih bezgavkah ter mesu ter bezgavkah trupa pa niso ugotovljene nikakršne spremembe.

54. člen

(zdravstveno neustrezni deli)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno neustrezni so:

- odstranjene novotvorbe ali abscesi;
- deli trupov, ki kažejo znake večjih seroznih ali hemoragičnih infiltracij, lokaliziranih abscesov ali lokaliziranih kontaminacij;
- organi, ki so patološko spremenjeni, poškodovani ali spremenjeni zaradi invazije parazitov, če se spremenjenih delov ne da odstraniti;
- meso oziroma organi, če so onesnaženi z želodčno vsebino, črevesno vsebino ali urinom, žolčem, gnojem, raznimi vnetnimi produkti, mlekom krav, ki imajo vnetje vimena, ali s kakršnokoli umazanijo;
- pljuča, onesnažena z vodo iz bazena, želodčno vsebino ali krvjo;
- spolni organi (razen testisov), prepucij, kravje vime, oči, zadnjična odprtina (anus), izrezki iz ušes (notranji hrustančasti deli zunanjšega ušesa), mandeljni, popek, roževina parkljev, rogoví, zobje, površina vbodne klavne rane in brazgotine.

55. člen

(pogojno zdravstveno ustrezno meso)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Meso je pogojno zdravstveno ustrezno:

- če je od živali, ki so zbolele za boleznijo Aujeszkega, gripo pujskov, mrzlico Q, leptospirozo in toksoplazmozo;
- če gre za meso ikričavih govedí in prašičev, če invazija ni močna potem, ko se odstrani ugotovljene ikre;
- če gre za meso živali, ki so pozitivno reagirale na serološko preiskavo levkoze.

56. člen

(usposobitev pogojno zdravstveno ustreznega mesa zaklanih živali)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Pogojno zdravstveno ustrezno meso zaklanih živali iz prve alinee prejšnjega člena se usposobi s kuhanjem ali sterilizacijo mesa oziroma s topljenjem sala, trdnega maščobnega tkiva in loja. Meso je treba pred kuhanjem ali sterilizacijo razrezati na kose, debele do 10 cm, in ga kuhati v vodi najmanj dve uri in pol ali sterilizirati najmanj dve uri tako, da se v središču kosa mesa doseže temperatura 80 °C in ta ohrani najmanj 30 minut. Šteje se, da je meso zadosti kuhano, če v najglobljih delih spremeni barvo oziroma, ko goveje meso postane sivo, svinjsko, ovčje in kozje pa sivkasto belo, in ko sok, ki se cedi pri zarezovanju, ni več rdečkast. Slanina, salo in loj se morajo stopiti po suhem ali vlažnem postopku pri temperaturi najmanj 100 °C.

(2) Meso iz druge alinee prejšnjega člena se usposobi z zamrzovanjem, pri temperaturi -10 °C vsaj 10 dni. Tako usposobljeno meso se lahko uporabi le za termično obdelavo in mesne izdelke.

(3) Pogojno zdravstveno ustrezno meso iz tretje alineje prejšnjega člena in meso iz prejšnjih odstavkov tega člena se sme uporabiti za javno potrošnjo samo predelano v izdelke iz zrezanega mesa, ki se toplotno obdelajo.

(4) Za termično obdelane mesne izdelke se lahko pod nadzorom uradnega veterinarja uporabi tudi:

- meso, s katerega so odstranjene ugotovljene senzorične oziroma patoanatomske spremembe, meso pa je sicer zdravstveno ustrezno;
- meso seropozitivnih ali sumljivih živali na brucelozo brez patoanatomskih sprememb ali kliničnih znakov bolezni pri živali;
- meso živali, pri katerem senzorične lastnosti v manjši meri odstopajo od specifičnih (izgled, barva, vonj), meso živali, ki so slabo izkrvavele in meso mladih živali, ki je nerazvito, vendar spremembe niso izrazite.

(5) Usposabljanje mesa oziroma zahtevana predelava v izdelke, ki se toplotno obdelajo, se praviloma opravi v obratu, kjer je bila žival zaklana pod nadzorom istega uradnega veterinarja, ki je opravil presojo zdravstvene ustreznosti mesa. Če obrat nima opreme za usposabljanje mesa (kuhanje, zamrzovanje), se meso označi z oznako zdravstvene neustreznosti. Uradni veterinar lahko dovoli transport takega mesa na usposabljanje le v obrtniški obrat. Oznake zdravstvene neustreznosti lahko odstrani le uradni veterinar pred oziroma po usposabljanju mesa. Usposabljanje lahko dovoli le na podlagi spremne dokumentacije, iz katere mora biti jasno razviden zahtevan način usposabljanja in, da je usposabljanje dovoljeno.

57. člen (diagnostika)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Če se sumi, da je bila zaklana žival bolna za zoonozami ali drugimi kužnimi boleznimi, da je bila klicenosec, ali da njeno meso vsebuje povzročitelje kužnih bolezni, in če je bila v stiku z obolelimi živalmi, je treba vzeti vzorce tkiva, odvisno od vrste bolezni in jih poslati na mikrobiološki ali drug ustrezen pregled.

(2) Če se sumi, da podatki glede veterinarsko-medicinskih preparatov na zdravstvenem spričevalu niso resnični, se odvzamejo vzorci za farmakološke preiskave.

58. člen (obvezna mikrobiološka preiskava)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Mikrobiološka preiskava je obvezna tudi, če ne gre za sum kužnih bolezni, temveč za:

- zvišano temperaturo živali pred klanjem brez patološko-anatomskih sprememb;
- obolenje, ki utegne povzročiti prodiranje mikroorganizmov v tkivo živali (vnetje črev, vimena, maternice, sklepov, ovojnic, tetiv, parkljev, kopit, popka, pljuč, porebrnice, potrebušnice ter druge organske bolezni);
- druge primere, ko na podlagi pregleda pred in po klanju ni mogoče oceniti uporabnosti mesa.

(2) V preiskavo se pošlje dva kosa mesa oblike kocke, z robom 10 cm, ki sta pokrita s fascio in z maso najmanj 500 g, dve bezgavki, kos vranice, jeter in ledvica.

(3) Vzorci mesa in bezgavk se vzamejo navzkrižno s sprednje in zadnje četrti. Če so bile na kakem tkivu ugotovljene patološke spremembe, se vzame kos spremenjenega tkiva. Če so bili pred pregledom odstranjeni notranji organi, je treba poleg kosa mesa in bezgavk vzeti tudi kose preostalih parenhimatoznih tkiv in bezgavke z mesta, s katerega so bili odstranjeni organi.

59. člen

(pošiljanje vzorcev)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Vzorce za mikrobiološko preiskavo je treba ohladiti, nato pa vsak kos mesa ali organa zaklane živali posebej zapakirati v vrečke iz neprepustnega materiala ali steklene posode. Vrečke ali steklene posode je treba zapreti tako, da tkivni sok ne izteka. Na vsak zapakiran vzorec se od zunaj nalepi etiketa, ki identificira vzorec.

(2) Zapakirane vzorce je treba dati v plastične ali kovinske kontejnerje, ki omogočajo, da se temperatura ohrani do začetka preiskave.

(3) Zapakirani vzorci se pošljejo na preiskavo z naslednjimi podatki: vrsta živali in tkiva, ki se pošilja na analizo, navedba identifikacijske oznake, izvor živali – naslov imetnika, ime in naslov klavnice, v kateri je bila žival zaklana, datum zakola in vzorčenja, razlog, zaradi katerega se vzorec pošilja na preiskavo, število in količina vzorcev, kratek opis pregleda žive in zaklane živali ter podatki iz anamneze.

(4) Meso in organi zaklanih živali, od katerih so bili vzorci vzeti in poslani na preiskavo, se ne smejo ocenjevati in ne uporabljati, dokler se ne dobijo izvidi preiskav in se morajo hraniti v posebnem prostoru pod nadzorstvom pristojnega organa. O uporabnosti takega mesa se odloča na osnovi rezultata preiskave in ponovljenega senzoričnega pregleda mesa tik pred presojo o uporabnosti.

60. člen

(ukrep, če mikrobiološka preiskava ni opravljena)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Če predpisana ali zahtevana mikrobiološka ali druga preiskava mesa zaklane živali, ki jo je odredil uradni veterinar, ni opravljena, je treba meso in organe oceniti kot zdravstveno neustrezne za javno porabo in jih narediti neškodljive.

V. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED ZA ZAKOL PERUTNINE

61. člen

(prijava klanja)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Imetnik perutnine mora najpozneje 72 ur pred klanjem prijaviti uradnemu veterinarju klanje perutnine. Perutnine ni dovoljeno krmiti najmanj 8 ur pred naložitvijo.

62. člen

(pregled na posestvu pred odpremo v klavnico)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar v klavnici odobri zakol pošiljke perutnine, če je bila perutnina pregledana na posestvu in, če je pošiljki priložen dokument, iz katerega je razvidno, da za zakol ni veterinarsko-sanitarnih ovir. Dokument je na obrazcu št. 23 v prilogi št. 3 objavljen skupaj s tem pravilnikom kot njegov sestavni del.

(2) Dokument iz prejšnjega odstavka mora temeljiti na:

- pregledu evidenc na posestvu, ki se nanašajo na: datum prispetja perutnine na posestvo; izvor perutnine; število; umrljivost; dobavitelje krmil; vrsto, obdobje uporabe in karenčne dobe za krmne dodatke; porabo krmil in vode; diagnostične preiskave in ugotovitve uradnega veterinarja skupaj z rezultati laboratorijskih preiskav; vrste zdravil, datume začetka in prenehanja zdravljenja perutnine; datum in vrste cepljenja; teža pridobljena v dobi pitanja; rezultate predhodnih uradnih zdravstvenih pregledov živali iz iste jate; število živali, poslanih v zakol; pričakovani datum zakola;
- po potrebi na dodatnih pregledih perutnine;
- rednih preiskavah vode, krme in preverjanju upoštevanja karenc;
- rezultatih predpisanih preiskav na povzročitelje zoonoz.

(3) Dodaten pregled perutnine je potreben, če:

- živali boleajo za boleznimi, ki se lahko prenašajo na ljudi in živali ali, če kažejo zdravstvene motnje individualno ali kolektivno, ki indicirajo na omenjene bolezni;
- živali kažejo zdravstvene motnje oziroma znake bolezni, pri katerih bi ocenili meso kot zdravstveno neustrezno. Potrebno je tudi redno vzorčenje vode in krmil z analizo, če so upoštewane karenčne dobe.

(4) Dokument iz prvega odstavka tega člena mora biti izdan 72 ur pred prispetjem perutnine v klavnico. Če perutnina ne zapusti posestva v 72 urah po opravljenem pregledu, je treba pregled ponovno opraviti in o tem izdati nov dokument.

63. člen

(pregled pred klanjem v klavnici)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar v klavnici s pregledom pred klanjem preveri identiteto perutnine, njeno zdravstveno stanje in poškodbe, nastale med prevozom, pri čemer posveti posebno pozornost oteženemu dihanju, cianozi grebena, težavam pri stanju ali hoji ipd.

(2) Če perutnina prispe v klavnico po izteku 72 ur po opravljenem pregledu na posestvu, uradni veterinar v klavnici oceni razloge za zamudo in dovoli zakol, če za to ni zdravstvenih ovir, po potrebi pa opravi dodatni pregled.

(3) Pregled pred klanjem mora biti opravljen v posebnem prostoru, ki mora biti dobro osvetljen, stalno čiščen in dezinficiran.

(4) Pri pregledu pred klanjem se sumi na obolenje, če se ugotovi, da je perutnina apatična in da ne reagira na normalne dražljaje, da ima drisko, da je mršava, da izpušča, kadar se vznemiri, nenormalne glasove, da kaže znake motenj centralnega živčnega sistema, da ima zatečeno glavo in oči, izcedek iz oči ali nosnih votlin, oteklino grebena in motno ali nepravilno roženico ter da kiha, zeha ali šepa oziroma da ima poškodbe na

posameznih delih telesa. Sumljiva perutnina se zakolje po tem, ko se zakoljejo zdrave živali, pri čemer se morajo prostori in oprema po zakolu močneje razkužiti.

64. člen

(prepoved klanja)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

- (1) Klanje perutnine se ne dovoli:
- če ni bilo predloženo spričevalo o zdravstvenem stanju;
 - če se pri pregledu ugotovijo znaki agonije ali hude zdravstvene motnje iz kateregakoli razloga;
 - če je zbolela ali se sumi, da je zbolela za generalizirano difterijo, salmonelozo, kokošjo kugo in atipično kokošjo kugo, ornitozo, psitakozo, kolero perutnine, steklino in gosjo influenco in če se ugotovi zastrupitev s katerikoli strupom; perutnina, ki je bila vakcinirana proti Newcastle bolezni in še ni preteklo 30 dni, se tudi ne sme klati;
 - če je bila zdravljena z antibiotiki, sulfonamidi ali kokcidiostatiki ali če je prejela te substance v profilaktične ali nutritivne namene, ni pa minil čas, ki je po navodilu proizvajalca za njihovo uporabo potreben, da se izločijo iz organizma živali; v takem primeru se zakol "odloži";
 - če so bile v krmi, s katero je bila krmljena, arzenove spojine;
 - če je bila perutnina, namenjena za klanje, v stiku s perutnino, okuženo s kako boleznijo, navedeno v tretji alineji tega člena;
 - če je bila zdrava perutnina, namenjena za klanje, v isti klavnici istočasno kot perutnina, ki je zbolela za boleznimi, navedenimi v tretji alineji tega člena;
 - če se sumi, da se meso in organi perutnine ne morejo oceniti kot higiensko ustrezni za prehrano ljudi.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka, lahko uradni veterinar dovoli, da se perutnina, ki kaže znake ornitose ali salmoneloze, na zahtevo imetnika živali zakolje. Zakol se opravi po koncu klanja zdravih živali, pod pogojem, da so izpolnjeni vsi preventivni ukrepi za preprečitev širjenja bolezni. Meso te perutnine ni primerno za prehrano ljudi.

65. člen

(higienske določbe za zakol in obdelavo perutninskega mesa)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Živali za zakol, ki jih pripeljejo v prostore za klanje, morajo biti zaklane takoj, ko je mogoče. Pri tem je treba upoštevati naslednje pogoje:

- perutnino je treba pred klanjem omamiti na human in strokoven način z električnim tokom ali ogljikovim dioksidom;
- perutnina se zakolje tako, da se ji z zunanjim ali notranjim rezom prerežejo vratne žile. Živali morajo biti popolnoma izkravljene. Paziti je treba, da kri zunaj kraja zakola ne povzroča kakršnegakoli onesnaženja.
- živali je treba po izkravitvi in po morebitnem poparjenju nemudoma oskubiti;
- če je živalskim trupom treba v celoti odstraniti drobovje, se to stori takoj; pri "New-York-Dressed" perutnini pa se to stori najkasneje po 15 dneh, če se skladiščijo pri temperaturi +4 °C. Zaklano perutnino je treba odpreti tako, da je mogoče telesne odprtine in drobovje temeljito pregledati. V ta namen se lahko drobovina, namenjena za pregled, od živalskega trupa loči ali pa pusti v naravni povezavi z njim. Če se drobovina loči, mora biti jasno, h kateremu živalskemu trupu spada.

- racam in gosem, ki jih redijo in zakoljejo za pridobivanje jetrnih paštet (foie gras), sme biti ne glede na tretjo točko drobovje odstranjeno v 24 urah, če se trupi živali, ki jim drobovje ni bilo odstranjeno, neposredno po zakolu ohladijo na +4 °C, ter če se to temperaturo vzdržuje in se nato pod higiensko ustreznimi razmerami trupi prepeljejo v obrat za razkosavanje.
- drobovina ter drugi notranji organi – z izjemo pljuč in ledvic – se po pregledu nemudoma ločijo od živalskega trupa. Deli, ki niso primerni za javno potrošnjo, se nemudoma odstranijo.
- čiščenje perutninskega mesa s krpami je prepovedano;
- nadaljnja obdelava trupov živali ter odstranjevanje delov pred opravljenim pregledom mesa sta prepovedana. Uradni veterinar lahko odredi nadaljnje razkosanje mesa, če je to potrebno za pregled.
- po pregledu in odstranjevanju drobovja se perutninsko meso nemudoma očisti v ustreznih higienskih razmerah, in ohladi tako, da se predpisane temperature skladiščenj dosežejo čim hitreje.
- poskrbeti je treba, da nepregledani trupi živali ter stranski produkti pri zakolu ne pridejo v stik z že pregledanimi trupi živali in stranskimi produkti pri zakolu.
- preprečiti je treba, da perutninsko meso, ocenjeno kot neustrezno, ter drugi odpadki ne pridejo v stik s perutninskim mesom, ki je bilo ocenjeno kot higiensko ustrezno.

66. člen

(pregled zaklane perutnine) (delno se preneha uporabljati) (delno se preneha uporabljati)

(1) Kraji za pregledovanje morajo biti opremljeni tako, da je med pregledom mogoče ustrezno in brez ovir pregledati vse dele trupa (z izjemo perja in krvi), glavo in noge pa le takrat, ko so namenjeni javni potrošnji.

(2) Pregled se opravi neposredno po zakolu – izjema je “New-York-Dressed” perutnina in perutnina, zaklana za pridobivanje jetrnih paštet (foie gras).

(3) Pri pregledu mesa je treba vizualno pregledati in po potrebi otipati in zarezati naslednje dele trupov živali:

- površino živalskega trupa (glavo in noge le takrat, ko so namenjene za javno potrošnjo);
- drobovino in notranje organe;
- telesne votline.

(4) Pri pregledu mesa je treba še posebej paziti na:

- odstopanja od običajnega stanja glede konsistence, barve in vonja;
- velika odstopanja od običajnega stanja kot posledica postopka pri zakolu;
- ustrezno delovanje naprave za zakol.

(5) Uradni veterinar poleg tega opravi še naslednje preglede:

- z naključnim jemanjem vzorcev pregleda trupe živali, ki so bili pri pregledu mesa izločeni, in ki niso primerni za javno potrošnjo;
- pregleda drobovino in telesne votline naključnega vzorca 300 živali od celotne pošiljke;
- nadaljnje preglede opravi šele takrat, ko znaki kažejo na to, da meso ni zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo; tovrstno meso se označi kot “začasno zadržano” in hrani ločeno v za to predvidenih prostorih.

(6) Nosilec dejavnosti mora zagotoviti potrebno pomoč pri opravljanju pregleda mesa. Če teh svojih dolžnosti glede sodelovanja ne izpolnjuje, se pregled prekine za tako dolgo, dokler ni na voljo zahtevana pomoč.

(7) Pri trupih živali, ki jim je bilo drobovje delno odstranjeno (perutnina z odstranjenim želodcem), se pri vsaj 5% zaklane perutnine vsake pošiljke pregledajo drobovina in telesne votline. Če pri tem pregledu pride do odstopanj pri več živalih, se vse živali iz te pošiljke pregledajo v skladu s prvim odstavkom tega člena.

(8) S trupi živali, ki se tržijo kot "New-York-Dressed" perutnina ali za pridobivanje jetrnih paštet (foie gras), se ravna na naslednji način:

- pri "New-York-Dressed" perutnini se pregled mesa opravi najkasneje v 15 dneh, pri perutnini za pridobivanje jetrne pašete (foie gras) pa najkasneje v 24 urah po zakolu. V tem času je perutnina skladiščena pri temperaturi največ +4 °C;
- drobovje je treba odstraniti najkasneje v 24 urah v obratu za zakol, v katerem je bila perutnina zaklana, ali v obratu za razkosavanje perutnine;

(9) Pregledi na ostanke škodljivih snovi se opravijo pri utemeljenem sumu na njihovo prisotnost. Po potrebi se opravi tudi mikrobiološka preiskava.

67. člen

(zdravstvena ustreznost mesa zaklane perutnine za javno potrošnjo)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Na podlagi pregleda ter na podlagi izvidov morebitne mikrobiološke ali drugih preiskav se meso zaklane perutnine oceni kot:

- zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo;
- zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo;
- zdravstveno ustrezno za predelavo.

68. člen

(zdravstveno ustrezno meso)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

- (1) Meso je zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo:
- če je dobro izkravljeno in če je higiensko in organoleptično neoporečno;
 - če na njem niso ugotovljene patološke spremembe.

(2) Če so na zaklani perutnini ugotovljene patološke spremembe, ki so lokalizirane samo na organih ali na posameznem organu, je meso zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo, organi na katerih so ugotovljene navedene spremembe, pa so zdravstveno neustrezni.

69. člen

(zdravstveno neustrezno meso)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

- (1) Meso zaklane perutnine je zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo:
- če so bili ugotovljeni razlogi, zaradi katerih ni dovoljeno klanje po določbah tega pravilnika;
 - če se ugotovijo: tuberkuloza, difterija, aspergiloza, toksoplazmoza, stafilokokoza, spirohetoza, osepnice v generalizirani obliki, levkoza, sarkomatoza, limfomatoza, kokošja kuga in atipična kokošja kuga, salmoneloza, ornitoza in psitakoza, nekrobaciloza,

nalezljivi sinusitis v septikemični obliki, gosja influenza, avitaminoza, listerioza, kolibaciloza, mikoplazmoza in zlatenica; enako se oceni v primeru razširjene prisotnosti zajedalcev v podkožju ali mišičevju;

- če se ugotovi, da je perutnina zelo mršava, da sta spremenjena vonj in barva in če se ugotovijo znaki gnilobe, slabe izkrvavitve in zastrupitve ali če se ugotovijo proliferacije in abscesi; enako se ocenijo, če se ugotovi trebušna vodenica (ascites), obsežne krvave ali vodene prepojitve in močna onesnaženost;
- če ne ustrezajo določbam pravilnika o pogojih, ki jim morajo glede mikrobiološke neoporečnosti ustrezati živila v prometu;
- če ne ustrezajo določbam pravilnika o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih;
- če je bila ugotovljena kontaminacija z radionuklidi nad dovoljeno ravniyo radioaktivnosti.

(2) Meso in organi zamrznjene zaklane perutnine so zdravstveno neustrezni za prehrano ljudi, če so na njih ugotovljeni: gniloba, žarkost ali plesnoba.

70. člen
(neužitni deli perutnine)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Neužitni deli perutnine so: sapnik, golša, požiralnik, čreva, zadnjična odprtina, bursa fabricii, jajcevodi z ovariji, goltanec, pljuča, ločena od trupa, ter glave in noge, ločene od trupa pred pregledom.

71. člen
(meso, zdravstveno ustrezno za predelavo)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

- (1) Meso zaklane perutnine je zdravstveno ustrezno samo za predelavo:
- če so njegove specifične organoleptične lastnosti spremenjene v manjši meri;
 - če se ugotovijo lokalno omejene spremembe ali poškodbe, ki ne vplivajo na zdravstveno ustreznost drugih delov;
 - če se ugotovi, da je trup onesnažen v manjši meri;
 - če se ugotovijo večje poškodbe trupa med obdelavo.

Spremenjene, umazane in poškodovane dele je treba pred uporabo ostanka trupa izrezati.

(2) Meso, ocenjeno kot higiensko ustrezno samo za predelavo, je dovoljeno uporabiti le za izdelavo izdelkov, ki se toplotno obdelujejo.

72. člen
(postopek z notranjimi organi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Zaklani perutnini je treba po pregledu odstraniti srce, vranico in jetra, mišični in žlezni del želodca pa ločiti od črev. Z jeter je treba odstraniti žolčnik. Žlezni del želodca je treba očistiti vsebine in odstraniti sluznico. Iz mišičnega želodca je treba odstraniti vsebino, s sluznice pa roževinasto plast.

(2) Če se navedene notranje organe po pregledu, obdelavi in hlajenju znova vrne v trebušno-prsno votlino, jih je treba pred tem zapakirati v plastično vrečko ali folijo.

(3) Odstraniti pa je treba tudi sapnik, požiralnik, golšo, oblogo mlinčka, žlezovnik in zrele spolne organe.

73. člen

(hlajenje in zamrzovanje mesa)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Meso zaklane perutnine se lahko hladi s kroženjem zraka, z napravami z ogljikovim dioksidom ali tekočim dušikom ter s kombinacijo prh pitne vode in s kroženjem zraka ter v bazenih s pretočno pitno vodo.

(2) Odmrznjeno meso zaklane perutnine se ne sme ponovno zamrzniti, razen če je namenjeno za predelavo.

6. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED ZA ZAKOL KUNCEV

74. člen

(pregled pred klanjem)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Pregled kuncev pred klanjem je treba praviloma opraviti že na posestvu pred nakladanjem. S pregledom živali in dokumentacije je treba ugotoviti, če so živali zdrave in ni ovir za prevoz v klavnico. Če pregleda pred zakolom na posestvu in v klavnici, ne opravi ista oseba, mora živali spremljati zdravstveno spričevalo na obrazcu št. 24 v prilogi št. 3. Če od pregleda pred zakolom na posestvu ni minilo več kot 24 ur, se pregled pred zakolom v klavnici lahko omeji samo na pregled morebitnih poškodb. Pri tem mora biti ob prihodu v klavnico dokazana identiteta kuncev.

(2) Če se pregleda pred zakolom ne opravi na posestvu, je treba kunce pred zakolom pregledati v 24 urah po prispetju v klavnico in preveriti njihovo identiteto, da se ugotovi izvor. Pregled je treba ponoviti tik pred zakolom, če je od pregleda pred zakolom minilo več kot 24 ur.

75. člen

(pregled kuncev po zakolu)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

- (1) S pregledom je treba ugotoviti:
- a) ali so živali zbolele za kužnimi boleznimi, ki se lahko prenesejo na ljudi ali živali ali obstaja sum na te bolezni;
 - b) ali kažejo znake drugih bolezni ali motnje splošnega stanja, zaradi česar bi bilo meso zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo.

- (2) Zaklane kunce je treba pregledati takoj po zakolu. Pregled mora obsegati:
- a) vizualni pregled trupa zaklane živali;

- b) palpacijo in po potrebi zarezovanje pljuč, jeter, vranice, ledvic in delov trupa, kjer so opazne kakšne spremembe;
- c) organoleptični pregled na morebitne spremembe v čvrstosti, barvi, vonju in po potrebi okusu mesa;
- d) po potrebi laboratorijske preiskave.

76. člen
(odločitev o zdravstveni ustreznosti mesa kuncev)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso kuncev je treba oceniti kot zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo, če se pri pregledu ugotovi:

- zoonoze;
- maligne ali multiple tumorje ali multiple abscese;
- razširjenost parazitov v subkutisu;
- prisotnost ostankov prepovedanih snovi ali prevelike količine ostankov dovoljenih snovi;
- zastrupitev;
- večje poškodbe, podplutbe ali otekline;
- organoleptične spremembe v barvi vonju ali okusu;
- razlike v čvrstosti, zlasti vodenost mesa in izrazito mršavost.

7. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED UPLENJENE DIVJADI

77. člen
(izvor in vrste mesa divjadi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

- (1) V promet za javno potrošnjo je dovoljeno dati meso:
- a) divjadi, ki je bila uplenjena v lovišču s sredstvi in na način, ki so dovoljena po predpisih o lovstvu;
 - b) divjadi vzgojene v oborah ali drugih ogradah (gojena divjad).

(2) Meso uplenjene divjadi mora biti označeno z drugačno veterinarsko oznako o zdravstveni ustreznosti kot meso gojene divjadi.

78. člen
(postopek z uplenjeno divjadjo po odstrelu)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Takoj po odstrelu je treba uplenjeno divjad poiskati in očistiti na naslednji način:

- a) odstraniti vse notranje organe, in sicer:
 - pri veliki divjadi je treba trebušno ter prsno votlino izprazniti in notranjost dobro očistiti s papirnato brisačo, medenično kost presekat, prerezati vrat do prsnega koša in izvleči požiralnik ter sapnik; jelenjadi in divjim prašičem je treba v poletnem času, ob visokih temperaturah zarezati pazduhi;
 - živalim moškega spola je treba odstraniti spolovila;

- pernati divjadi je treba odstraniti črevesje tako, da se prereže in sprost požiralnik ter odpre trebušna votlina;
- b) ali pustiti notranje organe (pljuča, srce, jetra, ledvica in vranico) v naravni zvezi s trupom, čreva pa odstraniti.

(2) Uplenjene divjadi ni dovoljeno odirati v lovišču, prav tako je ni dovoljeno razkosati na kraju odstrela.

79. člen
(označevanje uplenjene divjadi v lovišču)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Takoj po odstrelu mora lovec na trup uplenjene divjadi na zanesljiv način pritrditi etiketo tako, da ostane uplenjena divjad označena do končne obdelave trupa (odiranje, razsek). Če so notranji organi odstranjeni iz trupa, jih je treba spraviti v ustrezno vrečko in označiti z odrezkom (talonom), ki ima isto številko kot etiketa na trupu. Če so organi ostali v naravni zvezi s trupom, označevanje organov ni potrebno.

(2) Z etiketo je dovoljeno označiti samo en trup velike divjadi oziroma več trupov male divjadi, če je bila divjad uplenjena v istem lovišču. Malo divjad je treba označiti po končanem lovu ločeno po vrstah.

80. člen
(etikete za označevanje uplenjene divjadi – napotnica)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) VURS izda obrazce za označevanje trupov uplenjene divjadi. Obrazec etikete je objavljen kot obrazec številka 25 v prilogi 3. Obrazce je treba natisniti in vezati v bloke, tako da je vsaka stran sestavljena iz treh serijsko oštevilčenih delov, ki jih je mogoče odtrgati. Posamezni deli v bloku imajo naslednje namene:

- prvi del je namenjen evidenci pregledniku in lovski organizaciji o uplenjeni divjadi in ostane v zvezku;
- drugi del – etiketa je napotnica preglednika za uplenjeno divjad, ki ima na hrbtne strani prostor za pečat, s katerim veterinar označi trup divjadi v koži po opravljenem veterinarsko-sanitarnem pregledu;
- tretji del – talon je namenjen označevanju notranjih organov uplenjene divjadi.

(2) Posamezni deli etikete morajo biti izdelani iz papirja, odpornega proti vlagi, oziroma zaščiteni na tak način, da se pisava ne izbriše.

(3) Obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi ter pravne in fizične osebe, ki se ukvarjajo s prodajo mesa divjadi na drobno, morajo etikete hraniti najmanj 1 leto.

81. člen
(hlajenje in prevoz uplenjene divjadi)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Trupe velike divjadi je treba čimprej po odstrelu ohladiti na temperaturo do +7 °C, male divjadi pa do +4 °C. Če zunanja temperatura ne omogoča, da bi dosegli dovolj

hitro navedeno temperaturo v globini mesa, je treba meso najpozneje 12 ur po odstrelu spraviti v obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi ali v zbiralnico s hladilno napravo (temperatura 0 °C do +4 °C). Kadar so zunanje temperature višje kot +15 °C, je treba trupe uplenjene divjadi po odstrelu brez odlašanja prepeljati v navedene obrate.

(2) Če se uplenjeno divjad prepelje v zbiralnico, jo je treba po ohladitvi v 12 urah prepeljati v obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi.

(3) Trupe uplenjene divjadi, ki niso označeni v skladu s 79. členom tega pravilnika, ni dovoljeno prevažati iz lovišča v zbiralnico, temveč jih je treba neškodljivo odstraniti. Enako je treba ravnati, če pripadajoči notranji organi niso skupaj s trupom uplenjene divjadi in niso označeni kot je predpisano v 79. členu tega pravilnika.

(4) Prevoz uplenjene divjadi iz lovišča do zbiralnice in prevoz za lastno domačo porabo lovca je dovoljen v osebnem avtomobilu, sicer pa v vozilih, ki so posebej namenjena za prevoz uplenjene divjadi.

(5) V vozilu z zanesljivo toplotno izolacijo brez vgrajene hladilne naprave je dovoljeno prevažati ohlajeno uplenjeno divjad na krajših relacijah kadar prevoz ne traja več kot dve uri. Če traja prevoz več kot dve uri, mora imeti vozilo vgrajeno hladilno napravo, temperatura v vozilu ob nakladanju in prevozu pa ne sme presegati +7 °C.

(6) Uplenjene divjadi ki ni odrta, ni dovoljeno prevažati v istem vozilu hkrati z drugimi živali.

(7) Med ali pred prevažanjem ni dovoljeno zapirati uplenjene divjadi za daljši čas v prtljažnike avtomobilov in s tem onemogočiti zračenje in hlajenje. Uplenjeno divjad je treba zaščititi pred snovmi, ki lahko povzročijo nenormalen vonj mesa in pred zunanjimi vplivi (sonce, prah, blato), mrčesom in drugimi živalmi (psi, mačke, glodalci, muhe).

82. člen

(delo preglednika uplenjene divjadi)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Osnovni pregled trupa uplenjene divjadi in organov v lovišču ali v zbiralnici opravi pooblaščen preglednik divjadi. Če pri pregledu ne ugotovi nobenih sprememb na trupu in organih uplenjene divjadi, izda napotnico iz 80. člena tega pravilnika tako, da izpolni podatke na napotnici in se podpiše.

(2) Z napotnico preglednik potrdi, da je bila žival uplenjena v lovišču, v katerem ni prepovedan promet zaradi ugotovitve kužne bolezni, oziroma da ni ugotovljen sum bolezni, ter dovoli prevoz v zbiralnico ali objekt za obdelavo. Uplenjene divjadi, ki ni označena s pravilno izpolnjeno in podpisano napotnico pooblaščenega preglednika, ni dovoljeno prevažati iz zbiralnice v obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi, temveč je treba poskrbeti, da se taki trupi neškodljivo odstranijo.

(3) Divjadi, ki ima napotnico, se ne sme dati v javno potrošnjo, dokler ni opravljen veterinarsko-sanitarni pregled.

(4) Če se divjad pred odstrelom obnaša nenormalno ali če preglednik pri pregledu ugotovi morebitne patoanatomske spremembe ali podvomi v zdravstveno ustreznost mesa divjadi, mora sumljivi trup in notranje organe spraviti v ustrezno vrečo, da se prepreči stik s higiensko ustreznimi trupi, ter o tem obvestiti uradnega veterinarja. Enako mora ravnati s

trupci divjadi, ubite na drug način razen s strelom (npr. povožene v prometu). Uradni veterinar mora čimprej, najpozneje pa v 18 urah opraviti veterinarsko-sanitarni pregled. Tak postopek je obvezen tudi za vsa divjad, če je bila na območju lovišča ali upravne enote ugotovljena kužna bolezen, ki se lahko prenese z divjadjo.

83. člen
(naloge prevzemnika uplenjene divjadi v zbiralnici)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) V zbiralnici sprejme uplenjeno divjad prevzemnik, ki mora imeti izpit za preglednika. V zbiralnico je dovoljeno sprejeti samo trupe uplenjene divjadi s pripadajočimi organi, če so v naravni zvezi s trupom ali ločeni in pravilno označeni s predpisano etiketo iz 80. člena tega pravilnika;

(2) Trupe uplenjene divjadi, ki niso pravilno označeni, in tiste, pri katerih se s pregledom ugotovijo organoleptični znaki kvarjenja, mora prevzemnik zadržati in ravnati z njimi tako, kot je določeno v četrtem odstavku prejšnjega člena. Uplenjeno divjad iz prejšnjega odstavka prevzemnik pregleda in zanjo izpolni ter podpiše napotnico.

84. člen
(veterinarsko-sanitarni pregled)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Meso divjadi je dovoljeno oddati v promet za javno potrošnjo šele po opravljenem veterinarsko-sanitarnem pregledu.

(2) Veterinarsko-sanitarni pregled uplenjene divjadi za javno potrošnjo opravi uradni veterinar v obratu za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi.

(3) Pred veterinarsko-sanitarnim pregledom uplenjene divjadi ni dovoljeno zamrzovati.

(4) Če prispe uplenjena divjad v zbiralnico ali obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi brez napotnice preglednika divjačine, ali brez pripadajočih notranjih organov, veterinarsko-sanitarnega pregleda ni dovoljeno opraviti, uplenjeno divjad pa je treba kot zdravstveno neustrezno neškodljivo odstraniti.

(5) Po opravljenem pregledu v obratu za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi se meso označi s predpisanim žigom.

85. člen
(post mortem pregled uplenjene divjadi)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Uradni veterinar mora opraviti pregled uplenjene divjadi najpozneje v 18 urah po prispetju v obrat za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi na naslednji način:

- a) vizualno pregledati trup in pripadajoče organe in oceniti čvrstost, barvo in vonj mesa in organov;
- b) po potrebi opraviti palpacijo mesa in organov;

- c) če na podlagi vizualnega pregleda ne more oceniti mesa, mora vzeti vzorce za podrobnejši pregled v laboratoriju, kot je predpisano v 58. in 59. členu tega pravilnika;
- d) pri pregledu mora biti pozoren na naslednje spremembe:
- prisotnost tumorjev ali abscesov, če jih je veliko oziroma, če so prizadeti notranji organi in mišice;
 - artritis, orchitis, spremembe v jetrih ali vranici, vnetje črevesja ali predela popka;
 - prisotnost tujkov v telesnih votlinah, in na spremembe barve pleure in peritoneja;
 - spremembi barve notranjih organov;
 - spremembe v barvi, vonju in čvrstosti mišičnega tkiva ali organov;
 - odprte zlome kosti, če niso povezane s poškodbami zaradi lova;
 - shujšanost oziroma generalizirane ali lokalizirane otekline;
 - znake, ki kažejo na zarastline organov s pleuro ali peritonejem;
 - druge očitne spremembe, kot so sprememba barve ter procesi razkroja.

(2) V primeru dvoma lahko uradni veterinar dodatno razkosa dele divjadi, da bi se lahko dokončno odločil o zdravstveni ustreznosti mesa.

(3) Uradni veterinar mora pri pregledu upoštevati tudi morebitne navedbe lovcev ali lovskih preglednikov o nenormalnem sumljivem obnašanju divjadi v lovišču.

(4) Kadar je bil opravljen obširnejši pregled mora veterinar počakati na rezultate tega pregleda preden lahko oceni ustreznost vse divjadi uplenjene na istem lovišču ob istem lovu.

86. člen
(ocena uporabnosti mesa divjadi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso divjadi mora uradni veterinar oceniti kot zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo:

- če divjad ni bila uplenjena v skladu z lovskimi predpisi;
- če se ugotovi poškodbe, ki niso posledica lova in, če gre za lokalne deformacije in anomalije, zaradi katerih je meso divjadi zdravstveno neustrezno za javno potrošnjo;
- če se ugotovi, da je meso divjadi okuženo s povzročitelji zoonoz;
- če so bile ugotovljene spremembe iz točke d) prvega odstavka prejšnjega člena;
- če vsebuje ličinke trihinele;
- če vsebuje ostanke snovi, ki lahko ogrozijo zdravje ljudi;
- če je bilo meso ožarčeno z ionizirajočim ali ultravijoličnim sevanjem ali, če je bilo meso obdelano s snovmi, ki lahko spremenijo organoleptične lastnosti ali uporabo barvil razen tistih, ki se uporabljajo za veterinarsko oznako.

87. člen
(načini oddaje mesa divjadi v promet po veterinarskem pregledu)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

- (1) Po veterinarskem pregledu se lahko odda v promet:
- a) odrte trupe uplenjene velike divjadi in sveže razsekano meso divjadi:
- za katero je uradni veterinar ugotovil, da je zdravstveno ustrezna;
 - malo divjad brez kože in malo pernato divjad, ki ni zamrznjena in če je zdravstveno ustrezna;
- b) veliko divjad v koži za nadaljnjo obdelavo:

- če so bili organi uplenjene divjadi veterinarsko pregledani v registriranem obratu za obdelavo, razsek in pakiranje mesa divjadi;
- če je uradni veterinar ugotovil, da je zdravstveno ustrezna;
- če je bila divjad v koži ohlajena na temperaturo med $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ in $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$ in pod tem temperaturnim režimom prepeljana v obrat za obdelavo mesa divjadi najpozneje v 7 dneh po post mortem pregledu;
- če je bila ohlajena na temperaturo $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$ in pod tem temperaturnim režimom prepeljana v obrat za obdelavo mesa divjadi najpozneje v 15 dneh po post mortem pregledu;

(2) Divjad v koži in neoskubljeno pernato divjad je treba skladiščiti ločeno od mesa.

(3) Divjad v koži, ki se odda v promet, ne sme biti označena z veterinarsko oznako o zdravstveni ustreznosti.

88. člen
(nadzor nad delom preglednikov in kontrola zbiralnic)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar mora redno kontrolirati delo pooblaščenih preglednikov divjadi in najmanj štirikrat letno pregledati higieno obdelave divjadi, označevanje uplenjene divjadi in ugotoviti higienske ter tehnične pogoje zbiralnic. Pregledi se opravijo v začetku maja pred lovno sezono, avgusta, oktobra in enkrat izven lovne sezone.

(2) Pregledi iz prvega odstavka tega člena so sestavni del obveznih veterinarsko-sanitarnih pregledov surovin in živil živalskega izvora, za katere se plača predpisana pristojbina.

(3) VURS izda in odvzame pregledniku divjadi pooblastilo, vodi evidenco pooblaščenih preglednikov in evidenco zbiralnic uplenjene divjadi.

89. člen
(postopek s trofejami tujih lovcev)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Iznos trofeje (cel trup ali samo del trupa uplenjene divjadi), ki jo tuji lovec želi odpeljati s seboj za svojo lastno porabo, se ne šteje za izvoz. Trupov take uplenjene divjadi ni treba predhodno prepeljati v izvozni obrat. Če želi tuji lovec uplenjeno žival odreti ali kako drugače razrezati, mu jo lahko lovci po opravljenem veterinarsko-sanitarnem pregledu oderejo v zbiralnici, ki ima za tako delo pogoje iz 90. člena tega pravilnika.

(2) Meso divjih prašičev, medvedov, jazbecev ali drugih vrst mesojede divjadi je treba veterinarsko-sanitarno pregledati na ličinke *Trihinele spiralis*, ne glede na to, ali je meso namenjeno za hrano ljudi ali za krmljenje živali.

(3) Uradni veterinar izda tujemu lovcu potrdilo o zdravstvenem stanju pošiljke, s katerim potrdi, da je bila divjad uplenjena v lovišču, ki ni okuženo, in da je bil opravljen veterinarsko-sanitarni pregled. Na uplenjeno divjad mora pred odpremo v tujino uradni veterinar pritrditi zalivko (plombo) in njeno serijsko številko. Številka zalivke mora biti navedena na potrdilu o zdravstvenem stanju pošiljke.

90. člen
(minimalni higiensko-tehnični pogoji za zbiralnico uplenjene divjadi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Zbiralnice morajo biti locirane tako, da je do njih možen dostop tudi pozimi. Okolica zbiralnice mora biti tlakovana, asfaltirana ali drugače utrjena, da se preprečuje dviganje prahu ali raznašanje blata.

(2) V zbiralnici ali v njeni neposredni bližini mora biti tekoča pitna voda za vzdrževanje osebne higiene in higiene prostorov. Odplake morajo biti speljane v kanalizacijo ali greznico.

(3) Stene in tla morajo biti iz materiala, ki se lahko čisti. Prostor mora biti zavarovan pred insekti in glodalci. V hladilniku ali hladilnici morajo biti kavli za obešanje uplenjene divjadi. Če se v zbiralnici opravlja veterinarsko-sanitarni pregled mora biti na mestu pregleda osvetlitev intenzivnosti najmanj 550 luxov.

(4) V zbiralnici je dovoljeno odirati uplenjeno divjad za lastno domačo porabo lovcev ali za tuje lovce. Zbiralnica, v kateri se to delo opravlja, mora imeti v ta namen poseben prostor, da se prepreči stik odratih trupov in trupov v koži. Navedeni prostor je lahko od ostalega dela ločen s predelno steno, opremljen pa mora biti z ustreznimi obešali za odiranje v visečem položaju.

8. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED GOJENE DIVJADI

91. člen
(pregled pred klanjem)
(se preneha uporabljati)

(1) Gojeno divjad je dovoljeno prepeljati v klavnico in zaklati samo iz obor ali posestev, ki so pod stalnim veterinarsko-sanitarnim nadzorom. Gojeno divjad, namenjeno zakolu je dovoljeno prepeljati v klavnico le z zdravstvenim spričevalom.

(2) Gojeno veliko divjad je dovoljeno klati v posebnih klavnicah ali v klavnicah, registriranih za klanje parkljarjev in kopitarjev, pod pogojem, da se gojeno divjad kolje in obdeluje ob drugih časih kot govedi, kopitarje, prašiče, ovce in koze.

(3) Male gojene divje ptice je dovoljeno klati v perutninskih klavnicah.

92. člen
(pregled po zakolu)
(se preneha uporabljati)

(1) Vse dele zaklane živali (trup, notranji organi), je treba pregledati takoj po prispetju v klavnico, če je bila divjad zaklana izven klavnice, sicer jih je treba pregledati še med klanjem.

(2) Trupe in organe zaklane velike divjadi je treba pregledati:

- vizualno (adspekcija);
- z otipavanjem (palpacija);
- pri ocenjevanju senzoričnih lastnosti je treba posebno pozornost posvetiti barvi, vonju in po potrebi konsistenci mesa ali organov;

- če s postopki iz prejšnjih alinej ni mogoče zanesljivo presoditi zdravstvene ustreznosti mesa divjadi, lahko uradni veterinar tudi zareže v meso, organe in bezgavk (incizija);
- po potrebi z mikrobiološkimi in drugimi laboratorijskimi preiskavami;
- meso divjih prašičev je treba pregledati na trihinele.

(3) Trupe in organe zaklanih divjih ptic se pregleda vizualno in z otipavanjem. Način pregleda je enak kot pregled domače perutnine. Če način evisceracije organov pri prepelicah in golobih ne omogoča popolnega veterinarskega pregleda, je dovoljeno pregledati samo vzorec zaklanih živali, ki predstavlja najmanj 5% vsake pošiljke do 500 ptic, oziroma sorazmerno večji delež, če je v pošiljki več kot 500 ptic, pod pogojem, da pošiljka vsebuje ptice iste vrste, teže in izvora.

9. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED MLETEGA MESA IN POLPRIPRAVLJENIH MESNIH JEDI

93. člen

(nadzor nad proizvodnjo mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi) ([se preneha uporabljati](#))

Nosilec dejavnosti v obratu, ki proizvaja mleto meso in polpripravljene mesne jedi mora v svojem programu lastnih kontrol zagotoviti naslednje mikrobiološke preiskave:

- vzorci mletega mesa in polpripravljenih mesnih jedi iz mletega mesa je treba vzeti in opraviti mikrobiološko analizo vsak proizvodni dan;
- vzorci drugih polpripravljenih mesnih jedi je treba analizirati najmanj enkrat tedensko.

Vzorci je treba analizirati v odobrenem lastnem laboratoriju obrata ali v drugem pooblaščenem laboratoriju.

Vsak vzorec mora biti sestavljen iz petih enot in predstavlja skupni reprezentativni vzorec dnevne proizvodnje.

Vzorci polpripravljenih mesnih jedi, ki niso izdelani iz mletega mesa, je treba vzeti iz globine mišice po ožiganju površine mesa.

Vzorci je treba analizirati z metodami ki so mednarodno znanstveno priznane.

Uradni veterinar mora sodelovati pri pripravi programa lastnih kontrol iz tega člena in redno kontrolirati izvajanje.

94. člen

(mikrobiološki kriteriji za mleto meso in polpripravljene mesne jedi) ([se preneha uporabljati](#))

Vsi proizvajalci mesa iz prejšnjega člena morajo zagotoviti, da mleto meso izpolnjuje naslednje mikrobiološke pogoje:

	M	m
Aerobne mezofilne bakterije n = 5; c = 2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ⁵ /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	5 x 10 ² /g	50 / g
Salmonella		

n = 5; c = 0	ne sme biti prisotna v 10 g vzorca	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 2	5 x 10 ³ /g	10 ² /g

M = maksimalna vrednost za število bakterij – rezultat velja za nezadovoljivega, če je število bakterij večje od M, pri čemer se šteje za M 10m če se štetje izvede na trdnem mediju in 30m če se štetje izvede na tekočem mediju;

m = mejna vrednost za število bakterij – rezultat velja za zadovoljivega, če število bakterij v vseh vzorčnih enotah ne presega 'm'

n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec;

c = število vzorčnih enot, kjer je lahko bakterijsko število med 'm' in 'M'.

Rezultate mikrobioloških analiz je treba opredeliti:

- A) Glede kontaminacije z aerobnimi mezofilnimi bakterijami *Escherichia coli* in *Staphylococcus aureus*:
- do vključno kriterija m;
 - med kriterijem m in maksimalno vrednostjo za število bakterij M;
 - nad maksimalno vrednostjo za število bakterij M;

Ustreznost pošiljke se oceni kot:

1. ustrežno, če so vse ugotovljene vrednosti enake ali nižje od 3 m če je bilo štetje izvedeno na trdnem mediju in 10 m, če se štetje izvede na tekočem mediju;
2. sprejemljivo, če so vse ugotovljene vrednosti med
 - 3m in 10m (=M) na trdnem mediju;
 - 10m in 30m (=M) na tekočem mediju;

in če je razmerje c/n enako ali manjše od 2/5, kjer je n = 5 in c = 2 ali katero drugo razmerje večje zanesljivosti.

3. Neustrezno:
 - v vseh primerih, kjer so ugotovljene vrednosti večje od M
 - kadar je c/n > 2/5

Kadar je presežen zadnji kriterij glede aerobnih mikroorganizmov pri +30 °C, ostali kriteriji pa so izpolnjeni, je treba razmerje c/n ponovno preveriti pri surovih izdelkih.

V vsakem primeru je treba oceniti izdelek za toksičnega ali onesnaženega če kontaminacija doseže vrednost S, ki za vse primere pomeni 10³m.

V primeru ugotovitve *Staphylococcus aureus* vrednost S ne sme nikoli preseči 5 x 10⁴.

Analitske tolerance ne vplivajo na vrednosti M in S.

- B) Dve kategoriji za salmonele:
- odsotne v: šteje se, da rezultat je ustrezen
 - prisotne v: šteje se, da rezultat ni ustrezen

Vsi proizvajalci polpripravljenih mesnih jedi morajo zagotoviti da njihovi izdelki izpolnjujejo naslednje mikrobiološke pogoje:

	M	m
<i>Escherichia coli</i>		

n = 5; c = 2	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
Salmonella n = 5; c = 0	ne sme biti prisotna v 1 g vzorca	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 1	5 x 10 ³ /g	10 ² /g

M = mejna vrednost, nad katero rezultati niso več ustrezni, pri čemer se šteje za M = 10 m, če se štetje izvede na trdnem mediju in M = 30 m, če se štetje izvede na tekočem mediju;

m = mejna vrednost, pod katero se vsi rezultati štejejo za ustrezne;

n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec;

c = število vzorčnih enot, kjer je lahko bakterijsko število med m in M.

10. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED JAJC IN JAJČNIH IZDELKOV

95. člen

(prijava pregleda)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Pridelovalec jajc prijavi uradnemu veterinarju pregled jajc v 12 urah, preden jih da v promet. Jajca se smejo dati v promet za javno potrošnjo, če izda uradni veterinar, ki je opravil pregled na mestu pridelave, spričevalo o njihovi ustreznosti za javno potrošnjo.

96. člen

(pregled)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Jajca se pregledujejo vizualno, da se ocenita čistost površine in oblika, ter s presvetljevanjem, po potrebi pa se tudi ubijejo in pregleda njihova vsebina, ter z ustreznimi laboratorijskimi preiskavami.

97. člen

(ocena ustreznosti)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Na podlagi pregleda ter na podlagi izvidov morebitne mikrobiološke ali druge preiskave se jajca ocenijo kot:

- zdravstveno ustrezna za javno potrošnjo;
- zdravstveno neustrezna za javno potrošnjo;
- pogojno zdravstveno ustrezna za javno potrošnjo;
- zdravstveno ustrezna za predelavo.

98. člen

(zdravstveno ustrezna jajca)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno ustrezna za javno potrošnjo so jajca zdravih nesnic, ki so organoleptično nespremenjena.

99. člen
(zdravstveno neustrezna jajca)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno neustrezna za javno potrošnjo ljudi so jajca:

- ki vsebujejo povzročitelje tuberkuloze;
- ki vsebujejo povzročitelje salmoneloze;
- ki so od perutnine, zdravljene z antibiotiki in drugimi zdravili, ki prehajajo v jajca, ali od perutnine, ki je prejela substance s farmakološkim učinkom v profilaktične ali nutritivne namene, ni pa minil čas, ki je po navodilu proizvajalca za njihovo uporabo potreben, da se izločijo iz organizma živali (karenca); izjema je tetraciklin, kjer je toleranca 0,2 mg/kg;
- ki ne ustrezajo določbam pravilnika o pogojih, ki jim morajo glede mikrobiološke neoporečnosti ustrezati živila v prometu;
- ki ne ustrezajo določbam pravilnika o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih;
- pri katerih je bila ugotovljena kontaminacija z radionuklidi nad dovoljeno ravniyo radioaktivnosti;
- pri katerih so rumenjaki obarvani s sintetičnimi organskimi barvili iz krme;
- ki so zajeta s procesom gnitja;
- ki so plesniva;
- ki imajo krvave madeže ali tujke;
- pri katerih sta rumenjak in beljak pomešana;
- ki imajo tuj vonj in okus;
- pri katerih je pri presvetljevanju viden zarodek;
- ki so bila inkubirana več kot 24 ur.

100. člen
(pogojno zdravstveno ustrezna jajca)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Pogojno zdravstveno ustrezna so račja jajca in jajca iz reje, sumljive na salmonelozo. Na embalaži, v katero so pakirana račja jajca, morata biti oznaka "Račja jajca" in opozorilo, da jih je treba kuhati najmanj 10 minut.

101. člen
(zdravstveno ustrezna jajca za predelavo)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno ustrezna za predelavo so jajca:

- ki so deformirana in počena;
- za katera je bilo pri presvetljevanju ugotovljeno, da se rumenjak drži notranje stene, lupine;

- ki so zelo umazana;
- ki so bila inkubirana do 24 ur.

102. člen

(skladiščenje jajc)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Jajca se hranijo v skladiščih (hladilnicah) obrata pri temperaturi zraka od -0,5 do +2 °C. Jajca morajo biti uskladiščena tako, da so zlahka dostopna za pregled. Jajca se pregledujejo pred uskladiščenjem in med njim. O pregledih jajc se vodi evidenca, iz katere morata biti razvidna datum, ko so bila spravljena v hladilnico, in datum njihove odpreme.

103. člen

(jajčni izdelki za javno potrošnjo)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Jajčni izdelki, namenjeni za javno potrošnjo, so izdelki dobljeni iz jajc, njihovih sestavin ali mešanic, po odstranitvi lupine in membran; delno so lahko dodana tudi druga živila ali aditivi. Ti izdelki so lahko tekoči, zgoščeni, sušeni, kristalizirani, zamrznjeni ali koagulirani. Morajo biti pridobljeni iz jajc iste vrste perutnine.

(2) V kolikor vsebujejo tudi živila, mora biti le-to označeno oziroma deklarirano. Proizvodnja tovrstnih izdelkov mora biti izvedena pod higienskimi pogoji. Za zadevno surovino – jajca, se tudi zahteva, da nimajo zarodka, da niso bila več kot 6 dni v inkubatorju, da so absolutno jasna pri presvetljevanju in da zračni prostor ni višji od 9 mm.

(3) Jajčni izdelki se ocenijo kot zdravstveno ustrezni za javno potrošnjo na podlagi organoleptičnih in po potrebi ustreznih laboratorijskih preiskav.

104. člen

(zdravstveno neustrezni jajčni izdelki)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Jajčni izdelki so zdravstveno neustrezni za javno potrošnjo, če:

- so kontaminirani s povzročitelji zoonoz;
- so bili v stiku z osebami, zbolelimi za nalezljivimi boleznimi, ki se lahko prenesejo s temi izdelki;
- so mehanično toliko onesnaženi, da primesi, s katerimi so onesnaženi, ni mogoče na noben način odstraniti;
- so obarvani ali konservirani z nedovoljenimi konservansi;
- imajo spremenjene organoleptične lastnosti;
- ne ustrezajo določbam pravilnika o količinah pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih; še posebno pozornost je treba posvetiti ostankom škodljivih snovi s farmakološkim ali hormonalnim delovanjem ter antibiotikom, pesticidom, detergentom in drugim substancam, ki so nevarne človekovemu zdravju ali pa spremenijo organoleptične lastnosti izdelkov;
- je bila ugotovljena kontaminacija z radioaktivnimi substancami nad dovoljeno ravniyo radioaktivnosti.

105. člen
(tehnološki postopek)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Vsi jajčni izdelki morajo po končanem tehnološkem postopku, izpolnjevati naslednje pogoje:

- Salmonella spp. ne smejo biti prisotne v 25 g ali ml;
- Staphylococcus aureus ne sme biti prisoten v 1 g ali ml;
- za Enterobacteriaceae je največje dopustno število (M) < 100/g ali ml;
- za skupno število mezofilnih aerobnih bakterij je največje dopustno število (M) <100.000/g ali ml.

(2) Le izdelki, ki ustrezajo navedenim pogojem, se lahko uporabljajo kot živila.

106. člen
(kontrola jajčnih izdelkov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Jajčni izdelki se kontrolirajo z določenimi kemijskimi analizami, pri katerih se ugotavlja:

- koncentracija 3-hidroksi maslene kisline (dopustna vsebnost > 10 mg/kg suhe snovi);
- vsebnost mlečne kisline (dopustna vsebnost > 1.000 mg/kg suhe snovi) in
- jantarne kisline (> 25 mg/kg suhe snovi);
- ostanki lupin, membran in drugih delcev, ki ne smejo presegati 100 mg/kg jajčnega izdelka.

11. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED MEDU

107. člen
(med za javno potrošnjo)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Proizvajalec medu prijavi uradnemu veterinarju pregled medu v 12 urah, preden se da v promet.

(2) Medu, ki se daje v promet za javno potrošnjo kot med, se ne sme dodajati nobenih dodatkov.

108. člen
(pregled medu)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Med se pregleduje organoleptično in po potrebi z laboratorijskimi preiskavami.

(2) Na podlagi pregleda se med lahko oceni kot:

- zdravstveno ustrezen za javno potrošnjo;
- zdravstveno neustrezen za javno potrošnjo.

109. člen
(zdravstveno ustrezen med)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Med je zdravstveno ustrezen za javno potrošnjo:

- če je organoleptično specifičen in nespremenjen;
- če ne vsebuje ostankov škodljivih snovi v večjih količinah kot je dovoljeno;
- če ne vsebuje povzročiteljev zoonoz.

110. člen
(zdravstveno neustrezen med)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Med ne sme v promet za javno potrošnjo, če je bil zbran s cvetov rastlin vrste azalea, rododendron, oleander ali gorska lovorka.

12. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED RIBJIH IZDELKOV

111. člen
(veterinarsko sanitarni nadzor ribjih izdelkov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Uradni veterinar mora redno opravljati naslednje preglede za preverjanje izpolnjevanja pogojev iz tega pravilnika:

- a) preverjanje splošnih pogojev glede:
 - zdravstvene ustreznosti rib ob pristanku ladje ali ulovu;
 - higiene in načina ravnanja z ribjimi izdelki;
 - čistoče prostorov, opreme in pribora;
 - pravilnega ravnanja z oznakami zdravstvene ustreznosti;
 - ustreznosti skladiščenja.
- b) organoleptične preglede:
 - vsakega ulova svežih rib ali pošiljke oziroma šarže ribjih izdelkov, da se ugotovi, če izpolnjujejo pogoje, predpisane v tem pravilniku;
- c) preglede na prisotnost parazitov;
- d) kemijske preiskave:
 - če se pri organoleptičnem pregledu posumi, da ribji izdelki niso sveži oziroma, da se kvarijo, je treba izvesti predpisane kemijske preiskave;
- e) mikrobiološke preiskave:
 - če se pri organoleptičnem pregledu posumi, da ribji izdelki niso sveži oziroma, da se kvarijo, je treba izvesti tudi mikrobiološke preiskave.

112. člen
(prijava in način pregleda ribjih izdelkov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Vsako količino sveže ulovljenih rib ali po izlovu iz gojišč, je treba najpozneje 12 ur po ulovu prijaviti uradnemu veterinarju za pregled.

(2) Ribje izdelke se pregleda z adspekcijo kože, oči, škrg, analne odprtine in mesa, po potrebi pa se njihovo meso tudi zarezje. Če jim niso bili odstranjeni notranji organi, se v primeru suma, da so pokvarjene, odpre telesna votlina ter pregleda notranje organe in seroze.

(3) Po potrebi se opravi preskus s kuhanjem, mikrobiološki pregled, kemični pregled in preskus radioaktivnosti in navzočnosti ostankov škodljivih snovi.

113. člen
(ocena zdravstvene ustreznosti ribjih izdelkov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Na podlagi pregleda se lahko ribji izdelki ocenijo kot:

- zdravstveno ustrežni za javno potrošnjo;
- zdravstveno neustrežni za javno potrošnjo;
- zdravstveno ustrežni za predelavo.

(2) Zdravstveno ustrežni za javno potrošnjo so ribji izdelki brez organoleptičnih sprememb.

114. člen
(zdravstveno neustrežni ribji izdelki)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno neustrežni za javno potrošnjo so ribji izdelki v naslednjih primerih:

- a) če so ribe zbolele za kužnimi boleznimi v akutnem stadiju;
- b) morski in rečni piškurji, dokler se jim ne odstrani koža;
- c) bodeljke, beli in rjavi morski zmaj, morski golob in morske lastavice, če jim niso odstranjene strupene bodice;
- d) če imajo zaradi bolezni izrazite patološke spremembe na koži in v mišičnem tkivu (mesu);
- e) če jim je bila pred pregledom odstranjena glava in oči ali škrge;
- f) mreže z ikrami med mrestenjem (od začetka marca do konca aprila);
- g) če so njihove škrge obarvane s krvjo ali barvo;
- h) če imajo vonj, ki ni značilen za vrsto svežih rib ali je posledica kvarjenja;
- i) če so jih napadle ikre *Diphyllotrium latum* ali ličinke *Opisthorchis felinus* ali ličinke *Anisakis* ali drugi zajedalci ali njihove razvojne oblike, patogeni za ljudi;
- j) če so jih napadli zajedalci ali njihove razvojne oblike, ki niso patogeni za ljudi, povzročili pa so organoleptične spremembe;
- k) če so izrazito mršave;
- l) če imajo upadle oči in motno roženico;
- m) če so njihove škrge prekrite z mlečno motno sluzjo ali če imajo vonj, ki zanje ni značilen, ali intenzivnejši vonj po ribah ali če so sivorjave barve in izsušene;
- n) če je njihova koža prekrita z lepljivo mlečno motno sluzjo;
- o) če je njihovo meso mehke konsistence, da na njem ostanejo odtisi (vdolbine) prstov;
- p) če je njihova analna odprtina izbočena in sivo zelena in če iz nje izteka črevesna vsebina;
- q) če so iz njih odstranjeni notranji organi, potrebušnica pa motna in prekrita z lepljivo sluzjo;
- r) če so bile zastrupljene ali so poginile zaradi kakega kemičnega sredstva, ali so bile ubite z razstrelivom;
- s) če jim je bil z vbodom poškodovan digestivni trakt;
- t) če kažejo organi znake kvarjenja, črevesna vsebina pa se je razlila po trebušni votlini;
- u) če ne ustrezajo mikrobiološkim normativom;

- v) ki vsebujejo preveč ostankov škodljivih snovi;
- z) če je bilo ugotovljeno, da so kontaminirani z radionuklidi nad dovoljeno ravniyo radioaktivnosti.

115. člen
(ocena zdravstvene ustreznosti drobnih modrih rib)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Drobne modre in druge vrste drobnih rib s tanko kožo so zdravstveno ustrezne za javno potrošnjo, če je njihova koža na trebuhu delno razpokana, vendar se črevesna vsebina ne izliva.

(2) Drobne modre in druge vrste drobnih globinskih rib s tanko kožo so zdravstveno ustrezne za javno potrošnjo tudi takrat, kadar je mogoče na škržnem pokrovcu in okrog oči najti majhne krvavitve.

116. člen
(strupene ribe)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Zdravstveno neustrezni so naslednji ribji proizvodi:

- strupene ribe iz družin: Tetraodontidae – napihovalke, Molidae – loparji, Diodontidae – ježevke, Canthigasteridae (podobne napihovalkam);
- ribji izdelki, ki vsebujejo biotoksine, kot so Ciguatera toksini ali toksine, ki paralizirajo mišičevje.

117. člen
(ribji proizvodi ustrezni za predelavo)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Sveže ribe so zdravstveno ustrezne za predelavo v toplotno obdelane izdelke, če se toplotno obdelujejo vsaj 5 minut pri najmanj 60 °C ter, če so jim bili odstranjeni vsi vidni paraziti ali njihove razvojne oblike patogene za ljudi (ličinske Anisakis, ličinske Opisthrochis felinus ali drugi zajedalci ter ikre Diphyllobotrium latum).

(2) Ustrezno zamrznjeni ribji proizvodi in zamrznjeni deli rib so zdravstveno ustrezni za predelavo, če imajo po odmrznitvi:

- odstranjene vse vidne parazite ali njihove razvojne oblike patogene za ljudi (ličinke Anisakis, ličinke Opisthrochis felinus ali drugi zajedalci ter ikre Diphyllobotrium latum).

118. člen
(vizualni pregled na parazite)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Pred oddajo v promet za javno potrošnjo je treba poleg predpisanih organoleptičnih pregledov, vse ulovljene ali dobavljene ribe z adspekcijo pregledati na parazite. Pregled opravi uradni veterinar in odgovorno osebje obrata. Z vizualnim pregledom je mišljen pregled rib ali ribjih proizvodov na ladji ali v obratu za predelavo rib, ob običajni

obdelavi, brez dodatnega zarezovanja in brez optičnih povečevalnih sredstev, v dobro osvetljenem prostoru, in po potrebi s presvetljevanjem.

(2) Med vidne parazite se šteje parazite take dimenzije, barve ali strukture, da se jih jasno loči od tkiva rib.

(3) Vizualni pregled je treba opraviti na reprezentančnem številu vzorcev.

(4) Osebe, ki so zadolžene v obratih na kopnem, in kvalificirane osebe v obratih na plovilih, morajo določiti stopnjo in frekvenco pregledov iz prejšnjega odstavka glede na naravo ribjih proizvodov, njihovo geografsko poreklo in njihovo uporabo.

(5) Med proizvodnjo in obdelavo rib, ki so namenjene za javno potrošnjo, morajo kvalificirani delavci opraviti vizualni pregled rib po evisceraciji. Pregledati je treba trebušno votlino, jetra in ikre. Glede na uporabljen sistem čiščenja drobovine se vizualni pregled opravi na naslednji način:

- v primeru ročne odstranitve notranjih organov ga opravi delavec istočasno z odstranitvijo drobovine;
- v primeru strojne odstranitve notranjih organov pa z vzorčenjem in s pregledom reprezentančnega števila vzorcev, in sicer najmanj 10 rib na serijo.

(6) Vizualni pregled ribjih zrezkov ali kosov ribe morajo opraviti kvalificirani delavci med operacijo priprave, po rezanju ali razkosanju. Kjer posamezen pregled ni možen zaradi velikosti zrezkov ali zaradi operacije rezanja, je potrebno izdelati plan vzorčenja, ki mora biti na razpolago uradnemu veterinarju.

(7) Uradni veterinar redno kontrolira in preverja izvajanje določb tega člena.

119. člen
(ravnanje v primeru ugotovitve parazitov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Ribe ali dele rib, ki so očitno infestirani s paraziti je treba izločiti, in jih ni dovoljeno uporabiti za javno potrošnjo.

120. člen
(ukrepi pri oddaji v promet ribjih proizvodov, ki se uživajo surovi)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Pred oddajo v promet za javno potrošnjo je treba ribe, ki se konzumirajo surove ali skoraj surove, zamrzniti na temperaturi najmanj -20 °C za najmanj 60 ur. Temperaturo -20 °C v vseh delih rib je treba doseči v 12 urah po začetku zamrzovanja. Zamrzne se lahko surove ribe ali končni izdelek.

(2) Določbe prejšnjega odstavka veljajo za:

- a) surov slanik,
- b) ribe naslednjih vrst, ki so obdelane po postopku hladnega prekajevanja, pri katerem je notranja temperatura ribe manj kot 60 °C:
 - slanik;
 - skuša;
 - papalina;
 - (divji) atlantski in pacifiški losos.

c) marinirani oziroma soljeni slaniki, kjer ta postopek ne zadostuje za uničenje ličink nematodov

(3) Tradicionalno soljenje drobnih plavih rib na dalmatinski način je dovoljeno brez zamrzovanja zaradi velike koncentracije soli.

121. člen

(kemijske preiskave in norme)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Za ugotavljanje ali so ribe sveže, je treba odvzeti vzorce za kemično kontrolo in sicer na celokupni hlapni bazični dušik (TVB-N) in na trimetilamin dušik (TMA-N). Najvišje dovoljene vrednosti TVB-N za ribe sledečih vrst in družin so:

- a) *Sebastes* spp. (Norveška škrpena), *Heliocolenus dactypterus* (neprava škrpena), *Sebastichthys capensis* (Južno afriška škrpena) 25 mg N/100 g mesa
- b) *Pleuronectidae* (Bokoplavutarice) z izjemo *Hippoglossus* spp. (Jeziki): 30 mg N/100 g mesa
- c) *Salmo salar* (losos), vrste iz družin *Merlucciidae* (osliči) in *Gadidae* (trska): 35 mg N/100 g mesa

(2) Za ugotavljanje vsebnosti histamina, je treba vzeti iz vsake serije 9 (devet) vzorcev ribjih proizvodov. Rezultati preiskav se ocenijo takole:

- srednja vrednost ne sme presegati 100 ppm;
- dva vzorca od devetih lahko vsebujeta več kot 100 ppm, vendar ne več kot 200 ppm;
- noben vzorec ne sme vsebovati več kot 200 ppm histamina.

(3) Vrednosti iz prejšnjega odstavka veljajo le za naslednje družine rib: *Scombridae* (skuše, tune) *Clupeidae* (sardele), *Engraulidae* (inčuni) in *Coryphenidae* (zlate lokarde). Za ribe teh družin je pri encimskem zorenju v slanici dopustna največ dvakratna vsebnost histamina (največ 400 ppm). Analize se morajo izvesti z znanstveno priznanimi metodami, kot je npr. visoko ločljiva tekočinska kromatografija (HPLC).

(4) Vzorci rib za preiskave na težke kovine se jemljejo po načrtu iz 169. člena tega pravilnika. Vsebnost živega srebra (Hg) ne sme presegati 0,5 ppm mg/kg svežega mesa, razen pri naslednjih vrstah rib, kjer sme biti največ 1 ppm (1 mg/kg svežega mesa):

- morski psi (vse vrste)
- tuna (*Thunnus* spp.)
- luc (*Euthynnus* spp.)
- palamida (*Sarda* spp.)
- palamida (bela palamida) (*Orcynopsis unicolor*)
- mečarica (*Xiphias gladius*)
- atlantska jadrovnica (*Istiophorus platypterus*)
- črni merlin (*Makaira* spp.)
- jegulja (*Anguilla* spp.)
- brancin (*Dicentrarchus labrax*)
- jesetri (*Acipenser* spp.)
- atlantski list – halibut (*Hippoglossus hippoglossus*)
- norveška škrpena (*Sebastes marinus*, *S. mentella*)
- modri leng (*Molva dipterygia*)
- morski volk (*Anarhichas lupus*)
- ščuka (*Esox lucius*)
- morska mačka (*Centroscymnes coelolepis*)
- raža (*Raja* spp.)

- kačji rep (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*)
- morska žaba – grdobina (*Lophius* spp.)

(5) Vzorčenje mora biti takšno, da za zgoraj naštetе ribe vzamemo 10 vzorcev iz 10 posameznih primerkov za ostale pa 5 vzorcev iz 5 posameznih primerkov. Vzorce homogeniziramo in nato analiziramo na vsebnost Hg.

122. člen
(mikrobiološke preiskave)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar vzame ribje proizvode za mikrobiološke preiskave v primeru suma, da niso zdravstveno ustrezni.

(2) Uradni veterinar mora tudi nadzirati rezultate mikrobioloških preiskav ki jih v okviru notranjih kontrol izvaja nosilec dejavnosti predelave rib.

123. člen
(zamrzovanje ribjih proizvodov)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Zamrzovati je dovoljeno samo ribe, za katere je bilo pri pregledu ugotovljeno, da so zdravstveno ustrezne za javno potrošnjo in da so primerne za zamrzovanje, kar pa ne velja za ribe, ki se zamrzujejo neposredno po ulovu na ladji, ki ima ustrezne zamrzovalne naprave in prostor za hranjenje zamrznjenih rib

(2) Zamrznjene ribe po tem pravilniku so ribe, ki so bile neposredno po ulovu zamrznjene in uskladiščene pri temperaturi – 18 °C ali nižji.

(3) RIBE se lahko zamrzne z glavo ali brez nje, razrezane na dele, posamično oziroma v bloku ali konfekcionirane.

(4) Ne glede na prvi odstavek tega člena je dovojeno drobne ribe zamrzovati tudi z notranjimi organi ali brez njih.

124. člen
(pregled zamrznjenih rib)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Preden se dajo zamrznjene ribe v promet, je treba s pregledom odmrznjenih vzorcev ugotoviti, ali so med skladiščenjem nastale spremembe, zaradi katerih ribe niso več zdravstveno neoporečne za javno potrošnjo.

(2) Zamrznjene ribe je treba prevažati s prevoznimi sredstvi, ki imajo napravo za vzdrževanje nizkih temperatur, da bi ostale zdravstveno ustrezne.

125. člen
(zdravstveno neustrezni zamrznjeni ribji proizvodi)
(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Zdravstveno neustrezne za javno potrošnjo so zamrznjene ribe in zamrznjeni deli rib, ki imajo po odmrznitvi:

- a) kožo z obarvanimi madeži in pegami na trebušnem delu, nastalimi zaradi razkranja digestivnega trakta;
- b) meso spremenjene barve, vonja, okusa in konsistence;
- c) meso, ki vsebuje ikre *Diphylobotrium latum* ali ličinke *Opistorchis felinus* ali ličinke *Anisakis* ali druge zajedalce ali njihove razvojne oblike, patogene za ljudi;
- d) meso, ki vsebuje zajedalce ali njihove razvojne oblike, ki niso patogeni za ljudi, povzročili pa so organoleptične spremembe;
- e) meso, ki ne ustreza mikrobiološkim normativom;
- f) meso, ki vsebuje preveč ostankov škodljivih snovi
- g) meso, kontaminirano z radionuklidi nad dovoljeno ravnijo radioaktivnosti.

(2) Ribe, ki so že bile odmrznjene je prepovedano znova zamrzniti, razen če so namenjene za predelavo. V tem primeru je treba ribe odmrzniti pod kontrolo uradnega veterinarja.

126. člen

(pregled rakov)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar s pregledom repov zamrznjenih rakov ugotavlja njihovo zdravstveno ustreznost za javno potrošnjo.

(2) Zdravstveno ustrezni za javno potrošnjo so samo živi sladkovodni raki.

(3) Od morskih rakov je dovoljeno uporabljati za javno potrošnjo samo žive ali zamrznjene rake vrste jastog, rarog in rakovice, ter žive, mrtve ali zamrznjene kozice, škampe in druge vrste rakov.

127. člen

(zdravstveno neustrezni raki)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Zdravstveno neustrezni za javno potrošnjo so raki:

(a) ki so v agoniji (če ne reagirajo na dotik ali če reagirajo nenormalno);

(b) mrtvi raki:

- ki imajo vonj, ki zanje ni značilen;
- če je njihova barva popolnoma zbledela ali je brez leska;
- če njihovo meso ni steklasto bleščeče, temveč motno in mehko, ko se loči od oklepa, pa razpada;
- ki ne ustrezajo mikrobiološkim normam.
- ki vsebujejo preveč ostankov škodljivih snovi;
- škampi črnorjave barve;
- ki so kontaminirani z radionuklidi nad dovoljeno ravnijo radioaktivnosti.

128. člen

(surovine za ribje izdelke)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Za ribje izdelke (ribje konzerve, ribje polkonzerve, nasoljene ribe, prekajene ribe, sušene ribe, izdelke iz zrezanega ribjega mesa idr.) se smejo uporabljati samo surovine, ki so bile pri pregledu ocenjene kot zdravstveno ustrezne za javno potrošnjo.

129. člen
(mikrobiološki pogoji za izdelke iz rakov in školjk)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

1. Patogeni organizmi:

Vrsta mikroorganizma	Standard
Bakterije vrste Salmonella	Ne smejo biti prisotne v 25 g n=5; c=0

2. Organizmi, ki nakazujejo pomanjkljivo higieno pri obdelavi (odprti in izluščeni proizvodi):

	Standard/g
Staphylococcus aureus	m=100 M=1000 n=5 c=2
ali Termotolerantni koliformi (44 °C na trdnem mediju)	m=10 M=100 n=5 c=2
ali Escherichia Coli na trdnem mediju	m=10 M=100 n=5 c=1

Parametri n,m,M in c pomenijo:

- n= število enot, ki predstavljajo vzorec,
- m= limit do katerega se rezultati preiskav ocenijo ko ustrezni,
- M= zgornja meja preko katere se rezultati preiskav ocenijo kot neustrezni
- c= število enot, kjer je rezultat lahko med m in M

3. Indikatorski organizmi:

- mezofilne aerobne bakterije (pri 30 °C): < 10.000/g užitnega mesa, s tem da dva od petih vzorcev lahko presegata to mejo, vendar ne več kot 100.000/g;
- izluščeni proizvodi z izjemo mesa rakovic: < 50.000/g, s tem da dva vzorca od petih lahko presegata to mejo, vendar ne več kot 500.000/g;
- meso rakovic: < 100.000/g užitnega mesa, s tem da od petih vzorcev dva lahko presegata to mejo, vendar ne več kot 1.000.000/g.
- toksini alg: maščobotopnih toksinov ne sme biti prisotnih s preizkusom na živalih ali s pomočjo kemične analize (HPLC). Prav tako ne sme presegati 400 ppm vodotopnih toksinov alg na kg mesa.

13. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED NADZOR ŠKOLJK

130. člen

(kontrolni sistem – monitoring)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Uradna kontrola, ki jo izvaja uradni veterinar obsega naslednje osnovne kontrole:

- ustreznost ravnanja s školjkami in spremljanje izvora ter namembni kraj školjk;
- mikrobiološko kakovost živih školjk v gojiščih ali v obratih za prečiščevanje školjk;
- morebitno prisotnost toksičnega planktona v vodah kjer so gojišča ali obrati za naravno prečiščevanje školjk, ter prisotnosti biotoksinov v samih školjkah;
- morebitno prisotnost kemičnih onesnaževalcev okolja v vodi in školjkah.

131. člen

(program nadzorstva)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) VURS vsako leto pripravi program sistematične kontrole, ki mora upoštevati:

a) možnost fekalne kontaminacije v vsakem gojišču školjk,

b) možnost prisotnosti potencialno toksičnega planktona:

- s sistematičnim vzorčenjem vode za ugotovitev spremembe sestave potencialno toksičnega planktona in njegovo geografsko razporeditev. Ob ugotovitvi nevarnega planktona in ob sumu kopičenja toksinov v školjkah mora slediti intenzivnejše vzorčenje.
- z intenzivnim vzorčenjem je mišljeno povečano število vzorcev vode in povečano število vzorčnih mest, ter vzorčenje školjk, ki so najbolj sprejemljive za toksine na mestih kjer je bilo ugotovljeno največ planktona.
- laboratorijskimi preiskavami školjk pripravljenih za javno potrošnjo, da se preveri če izpolnjujejo normative, predpisane v 132. členu tega pravilnika.

(2) Veterinarska inšpekcija preverja skladnost z določbami tega pravilnika najmanj dvakrat mesečno v poletnih mesecih in enkrat mesečno v drugih obdobjih leta. Preveriti mora:

- če gojišča školjk, obrati za odpremo ali prečiščenje školjk še izpolnjujejo predpisane pogoje;
- čistočo obratov za odpremo ali prečiščenje školjk;
- pravilnost ravnanja z živimi školjkami od nabiranja do odpreme končnemu porabniku;
- pravilnost postopkov prečiščevanja školjk;
- evidence, ki jih mora voditi proizvajalec školjk ali odgovorna oseba za prečiščevanje školjk;
- pravilnost uporabe veterinarske oznake o zdravstveni ustreznosti školjk.

(3) Pri kontrolah iz prejšnjega odstavka vzame veterinarski inšpektor po potrebi tudi vzorce za laboratorijske preiskave. O rezultatih preiskav vzorcev mora inšpektor obvestiti proizvajalca školjk.

132. člen

(pogoji zdravstvene ustreznosti školjk)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Pogoji zdravstvene ustreznosti za oddajo v promet školjk iz prve kategorije gojišč školjk so:

- školjke morajo biti žive, svežega izgleda, lupine ne smejo biti umazane, ustreznih karakteristik pri perkusiji in z normalno vsebnostjo tekočine;
- ustrezati morajo naslednjim mikrobiološkim kriterijem:

Fekalni Koliformi	MPN manj kot 300 v 100 g mesa školjk
E. coli	MPN manj kot 230 v 100 g mesa školjk
Salmonella	negativno v 25 g mesa školjk

- školjke ne smejo vsebovati več ostankov škodljivih snovi kot je dovoljeno;
- skupna količina PSP (Paralytic Shellfish Poison) v užitnih delih školjk ne sme preseči 80 mikrogramov na 100 gramov mesa;
- običajni biološki poskus detekcije DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) na miškah v užitnih delih školjke mora biti negativen.

14. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED ŽAB IN POLŽEV

133. člen **(užitni žabji kraki)** **(se preneha uporabljati)**

Užitni so samo žabji kraki brez kože, in sicer kraki zelene žabe (*Rana esculenta*) in kraki rjave male žabe (*Rana temporaria*).

134. člen **(neužitni žabji kraki)** **(se preneha uporabljati)**

Neužitni so kraki krastač, tj. žab, katerih kraki so krajši, barva pa temnejša od barve krakov zelenih ali rjavih žab.

135. člen **(zdravstveno neustrezni žabji kraki)** **(se preneha uporabljati)**

Zdravstveno neustrezni za javno potrošnjo so žabji kraki:

1. katerih mišično tkivo (meso) je temne barve in vodeno ali ima vonj po gnilobi;
2. ki so jih napadli zajedalci;
3. ki ne ustrezajo predpisom, ki urejajo pogoje, ki jim morajo glede mikrobiološke neoporečnosti ustrezati živila v prometu;
4. ki ne ustrezajo predpisom, ki urejajo količine pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov, ki smejo biti v živilih;
5. ki so kontaminirani z radionuklidi nad dovoljeno ravnijo radioaktivnosti.

136. člen **(polži)** **(se preneha uporabljati)**

(1) Za javno potrošnjo se smejo uporabljati samo veliki vrtni polž (*Helix pomatia*) in njemu sorodni *H. adpersa*, *H. arbustorium* in *H. nemoralis*.

(2) Polži iz prvega odstavka tega člena se uporabljajo za javno potrošnjo samo živi, z nepoškodovano hišico ali konservirani z zamrzovanjem. Za zamrzovanje se polži potegnejo iz hišic in z njih odstrani sluz, nato pa se zamrznejo in uskladiščijo pri temperaturi -18 °C.

15. VETERINARSKO-SANITARNI NADZOR IN PREGLED MLEKA, TOPLOTNO OBDELANEGA MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV

137. člen

(neposredna prodaja na posestvu)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Določbe tega pravilnika se ne nanašajo na mleko in mlečne izdelke, ki jih pridelovalec mleka iz posestva neposredno prodaja končnemu potrošniku, pod pogojem, da so izpolnjeni predpisani veterinarsko-sanitarni pogoji na posestvu.

(2) Živali na posestvu iz prejšnjega odstavka morajo biti proste tuberkuloze in bruceloze.

138. člen

(promet z surovim mlekom)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Surovo mleko, ki je s posestva namenjeno za oddajo v zbirni center ali direktno v registriran obrat za obdelavo oziroma predelavo mleka, še ni v prometu.

139. člen

(uradni nadzor)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Nadzor zbirnih in standardizacijskih centrov ter obratov za obdelavo in predelavo mleka opravljajo uradni veterinarji.

140. člen

(uradni veterinar)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Uradni veterinar mora nadzorovati izpolnjevanje predpisanih zahtev. Posebno pozornost mora posvetiti preverjanju čistoče prostorov in opreme ter higiene osebja, učinkovitosti pregledov, ki jih opravlja obrat v skladu z zahtevami izvedbe lastne kontrole, predvsem s preverjanjem rezultatov in jemanjem vzorcev za preverjanje delovanja kontrolnih sistemov, zdravstvene ustreznosti mlečnih izdelkov, učinkovitosti toplotne obdelave mlečnih izdelkov in toplotno obdelanega pitnega mleka, tesnenja hermetično zaprte embalaže z naključnim vzorčenjem, ustreznega označevanja zdravstvene ustreznosti mlečnih izdelkov, pogojev hranjenja in prevoza surovega in obdelanega mleka ter mlečnih izdelkov pred oddajo v promet. Uradni veterinar mora jemati vse potrebne vzorce za laboratorijske analize

in opravljati vse druge preglede, za katere meni, da so potrebni za zagotavljanje izpolnjevanja tega pravilnika.

**141. člen
(registri)**

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradnemu veterinarju mora biti vedno na voljo register posestev, ki dobavljajo surovo mleko v obrat za obdelavo, in vsi rezultati laboratorijskih preiskav mleka s teh posestev.

(2) Če obrat kupuje večje količine mleka od drugega obrata, mora biti register pridelovalcev mleka pri uradnem veterinarju obrata, ki je mleko dobavil, da se zagotovi sledljivost.

**142. člen
(dostop)**

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar mora imeti ob vsakem času prost dostop do vseh delov obratov, centrov, in hladilnic, da lahko opravlja veterinarsko-sanitarni nadzor.

(2) Kadar se dvomi o poreklu mleka ali mlečnih izdelkov, mora imeti uradni veterinar ob vsakem času prost dostop tudi do računovodskih dokumentov, ki omogočajo, da se izsledi posestvo ali obrat porekla surovine.

143. člen

(prisotnost uradnega veterinarja)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Obrat ali center je pod stalnim ali rednim nadzorom uradnega veterinarja, odvisno od velikosti obrata ali centra, vrste izdelka ter presoje tveganja, v skladu z odobrenim sistemom lastne kontrole obrata.

144. člen

(analiza lastnih kontrol)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Uradni veterinar mora redno analizirati rezultate izvajanja lastnih kontrol nosilca dejavnosti. Na podlagi teh analiz lahko opravi nadaljnje preiskave na vseh stopnjah proizvodnje ali na izdelkih.

(2) Rezultate analiz zapiše uradni veterinar v poročilu, ki ga posreduje nosilcu dejavnosti, ki mora odpraviti ugotovljene pomanjkljivosti.

145. člen

(škodljive snovi)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Nosilec dejavnosti mora v lastno kontrolo uvrstiti tudi preizkuse za odkrivanje ostankov škodljivih snovi, ki presegajo dovoljene meje. Če pregledano mleko ali mlečni izdelki vsebujejo sledi ostankov škodljivih snovi, ki presegajo dovoljeno dopustno mejo, jih je treba izločiti iz javne potrošnje.

(2) Preiskave na ostanke škodljivih snovi je treba opraviti v skladu s preverjenimi in priznanimi znanstvenimi metodami.

146. člen

(uporabnost surovega mleka)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Surovo mleko se lahko uporablja za proizvodnjo mlečnih izdelkov ali toplotno obdelanega pitnega mleka, če:

a) so živali in posestva pod veterinarsko-sanitarnim nadzorom;

b) gre za surovo mleko od krav ali bivolic:

- ki pripadajo čredi, ki je v skladu s predpisi uradno brez tuberkuloze ter brez bruceloze oziroma uradno brez bruceloze;
- ki ne kažejo simptomov infekcijskih bolezni, ki se lahko z mlekom prenašajo na človeka;
- ki ne morejo dati mleka nenormalnih organoleptičnih značilnosti;
- katerih splošno zdravstveno stanje ni prizadeto z vidnimi motnjami in ki ne trpijo zaradi infekcij genitalnega trakta z izločkom, črevesnih vnetij z drisko in vročino, ali kliničnega mastitisa;
- ki nimajo ran na vimenu, ki bi lahko vplivale na mleko;
- ki niso bile zdravljene s prepovedanimi snovmi, s snovmi, ki so nevarne ali so lahko nevarne človekovemu zdravju in ki se prenašajo v mleko, razen če je mleko izpolnilo uradno dobo čakanja, predpisano z veljavnimi veterinarskimi predpisi;
- krav, ki dajo vsaj dva litra mleka na dan.

c) gre za surovo mleko od ovac in koz:

- ki izpolnjujejo zahteve iz točke b) tega člena, razen zahtev prve in pete alinee;
- ki pripadajo posestvu ovac in koz brez bruceloze (*Brucella melitensis*), razen, če gre za mleko, ki je namenjeno izdelavi sira z dobo zorenja najmanj dveh mesecev.

(2) Kadar so na posestvu skupaj različne živalske vrste, mora vsaka vrsta izpolnjevati zdravstvene pogoje, ki se zahtevajo, kadar so te vrste same.

(3) Če so koze skupaj s kravami, morajo biti pregledane na tuberkulozo v skladu z ukrepi, ki jih predpiše VURS.

147. člen

(slinavka in parkljevka)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Mleko in mlečni izdelki ne smejo prihajati z območja, ogroženega ali okuženega s slinavko in parkljevko, razen če je bilo mleko pod nadzorom uradnega veterinarja pasterizirano (71,7 °C za 15 sekund), in temu sledi:

- druga toplotna obdelava, po kateri ima preskus na peroksidazo negativno reakcijo ali

- postopek sušenja, vključno z gretjem, z učinkom, ki je enakovreden toplotni obdelavi iz prejšnje alineje ali
- druga obdelava, pri kateri se pH zmanjša in se vsaj eno uro ohranja pri manj kot 6.

148. člen

(tuberkuloza)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Mleko zdravih živali, ki pripadajo čredi, ki ne izpolnjuje predpisanih zahtev v zvezi s tuberkulozo, se lahko uporablja samo za proizvodnjo toplotno obdelanega mleka ali proizvodnjo mlečnih izdelkov po toplotni obdelavi pod nadzorom uradnega veterinarja.

(2) V primeru iz prejšnjega odstavka se mora kozje in ovčje mleko, namenjeno za javno potrošnjo, toplotno obdelati na samem posestvu.

149. člen

(prepoved uporabe)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Surovo mleko je zdravstveno neustrezno in ga je treba izključiti iz obdelave, predelave in prometa za javno potrošnjo, če:

- je od živali, ki so jim bile v nasprotju s predpisi dane snovi, katerih uporaba je prepovedana;
- vsebuje škodljive ostanke farmakoloških ali hormonalnih substanc, antibiotikov, sulfonamidov, detergentov, pesticidov ali katerihkoli substanc, ki lahko škodljivo vplivajo na zdravje potrošnika, nad dopustno mejo.

150. člen

(dodatni standardi)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

Surovo mleko, pridobljeno na posestvih, kjer redijo eno ali več živali z namenom proizvodnje mleka, se lahko uporablja za proizvodnjo pitnega mleka in mlečnih izdelkov, če izpolnjuje poleg zahtev iz prejšnjih členov še naslednje standarde, ki morajo biti izpolnjeni v času prevzema na posestvu oziroma ob oddaji v zbiralnico:

1. surovo kravje mleko:

- a) surovo kravje mleko, namenjeno proizvodnji toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka mora izpolnjevati naslednje standarde:
 - geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno ne sme preseči 100 000.
 - geometrijsko povprečje števila somatskih celic na ml surovega mleka v obdobju treh mesecev z vsaj enim vzorcem mesečno ne sme preseči 400 000.
- b) surovo kravje mleko, namenjeno neposredno prehrani ljudi, in surovo kravje mleko za proizvodnjo izdelkov narejenih s surovim mlekom, pri katerih proizvodni postopek ne vključuje toplotne obdelave, mora poleg zahtev iz druge alineje prejšnje točke izpolnjevati še naslednje pogoje:

- geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno ne sme preseči 50 000.
 - surovo mleko v 1 ml ne sme vsebovati več bakterij *Staphylococcus aureus*, kot je določeno: $m = 100$, $M = 1000$, $n = 5$, $c = 2$ (Kjer je: m = mejna vrednost za število bakterij – rezultat velja za zadovoljivega, če število bakterij v vseh vzorčnih enotah ne presega 'm'; M = maksimalna vrednost za število bakterij – rezultat velja za nezadovoljivega, če je število bakterij v eni ali več kot eni vzorčni enoti 'M' ali več; n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec; c = število vzorčnih enot, kjer je lahko bakterijsko število med 'm' in 'M', pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je bakterijsko število drugih vzročnih enot 'm' ali manj.).
2. surovo bivolje mleko:
- a) surovo bivolje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka mora izpolnjevati naslednje standarde:
 - geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno ne sme preseči 1 000 000.
 - geometrijsko povprečje števila somatskih celic na ml surovega mleka v obdobju treh mesecev z vsaj enim vzorcem mesečno ne sme preseči 500 000.
 - b) surovo bivolje mleko, namenjeno proizvodnji izdelkov 'izdelanih s surovim mlekom', pri katerih proizvodni postopek ne vključuje toplotne obdelave, mora izpolnjevati naslednje zahteve:
 - skupno število mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka ne sme presegati 500 000.
 - število somatskih celic na ml surovega mleka ne sme presegati 400 000.
 - surovo mleko v 1 ml ne sme vsebovati več bakterij *Staphylococcus aureus*, kot je določeno: $m = 500$, $M = 2000$, $n = 5$, $c = 2$ (Kjer je: m = mejna vrednost za število bakterij – rezultat velja za zadovoljivega, če število bakterij v vseh vzorčnih enotah ne presega 'm'; M = maksimalna vrednost za število bakterij – rezultat velja za nezadovoljivega, če je število bakterij v eni ali več kot eni vzorčni enoti 'M' ali več; n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec; c = število vzorčnih enot, kjer je lahko bakterijsko število med 'm' in 'M', pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je bakterijsko število drugih vzročnih enot 'm' ali manj.).
3. Surovo kozje in ovčje mleko:
- a) če je namenjeno proizvodnji toplotno obdelanega pitnega mleka ali toplotno obdelanih izdelkov na osnovi mleka:
 - geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno ne sme preseči 1 000 000.
 - b) če je namenjeno proizvodnji izdelkov, izdelanih s surovim mlekom po postopku, ki ne vključuje toplotne obdelave:
 - geometrijsko povprečje skupnega števila mikroorganizmov pri 30 °C na ml surovega mleka v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno ne sme preseči 500 000.
 - surovo mleko v 1 ml ne sme vsebovati več bakterij *Staphylococcus aureus*, kot je določeno: $m = 500$, $M = 2000$, $n = 5$, $c = 2$ (Kjer je: m = mejna vrednost za število bakterij – rezultat velja za zadovoljivega, če število bakterij v vseh vzorčnih enotah ne presega 'm'; M = maksimalna vrednost za število bakterij – rezultat velja za nezadovoljivega, če je število bakterij v eni ali več kot eni vzorčni enoti 'M' ali več; n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec; c = število vzorčnih enot, kjer je lahko bakterijsko število med 'm' in 'M', pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je bakterijsko število drugih vzročnih enot 'm' ali manj.

(vzorčenje)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Za kontrolo in nadzor izpolnjevanja standardov iz prejšnjega člena je zadolžen nosilec dejavnosti zbiranja mleka. Ta mora opraviti ločene preskuse na reprezentančnem vzorcu surovega mleka, prevzetega na vsakem pridelovalnem posestvu.

(2) Izpolnjevanje standardov iz prejšnjega člena je treba preverjati z naključnim vzorčenjem ob prevzemu na pridelovalnem posestvu ali ob sprejemu mleka v zbiralnico.

(3) Laboratorij mora nemudoma oziroma najkasneje v 24 urah po zaključeni analizi obvestiti nosilca dejavnosti zbiranja mleka, če posamezne meritve dosežejo ali presežejo najvišje vrednosti oziroma standarde, določene za skupno število mikroorganizmov ali število somatskih celic.

(4) Nosilec dejavnosti zbiranja mleka mora nemudoma oziroma najkasneje v 24 urah obvestiti pridelovalca mleka oziroma posestvo ter obrat za obdelavo oziroma predelavo mleka o doseženih ali preseženih najvišjih vrednostih posameznih meritev pri posameznem pridelovalcu mleka, določenih za skupno število mikroorganizmov (100.000 SŠMO/ml) ali število somatskih celic (400.000 SCC/ml).

(5) Pridelovalec mleka mora v primeru prekoračenih normativov glede somatskih celic obvestiti pooblaščen primarno veterinarsko organizacijo, ki izvede predpisane ukrepe. V primeru prekoračenih normativov glede skupnega števila mikroorganizmov pridelovalec mleka izvede ukrepe za izboljšanje higienskega stanja v sodelovanju s pristojno svetovalno službo.

(6) Obrat za obdelavo oziroma predelavo mora o prekoračitvi iz četrtega odstavka tega člena nemudoma pisno obvestiti uradnega veterinarja v obratu.

(7) Nosilec dejavnosti zbiranja mleka je dolžan na podlagi naslednje meritve ugotoviti, če je pridelovalec mleka izvedel zahtevane ukrepe. Ponovna meritve se lahko opravi najprej po 14 dneh oziroma najkasneje v 30 dneh.

(8) Če so meritve iz prejšnjega odstavka znotraj zahtevanih normativov, navedenih v četrtem odstavku tega člena, se ta rezultat upošteva kot prvi novi rezultat za ponovni začetek izračunavanja povprečja.

(9) Če meritve iz sedmega odstavka tega člena kažejo, da pridelovalec mleka ni izvedel zahtevanih ukrepov, se posestvu prepove oddaja mleka. Odločbo o prepovedi izda uradni veterinar, ki nadzoruje nosilca dejavnosti zbiranja mleka.

(10) Pridelovalec lahko ponovno oddaja mleko, ko dokaže, da izpolnjuje predpisane standarde, in sicer za skupno število mikroorganizmov lahko to dokaže najprej v dveh mesecih, za somatske celice po sanaciji zdravstvenega stanja obolelih živali, za ostale preiskave pa po presoji uradnega veterinarja na podlagi ocene tveganja.

152. člen

(preprečevanje dodajanja vode)

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) V vsakem obratu je potrebno vzpostaviti sistem spremljanja in nadzora s katerim je potrebno preprečiti dodajanje vode surovemu mleku. Ta sistem je pod nadzorom

uradnega veterinarja in vključuje redne preglede temperaturne točke zmrzlišča mleka iz vsakega pridelovalnega posestva v skladu z naslednjim postopkom: surovo mleko z vsakega posestva se redno, najmanj pa enkrat mesečno, pregleduje z naključnim vzorčenjem. Kjer se mleko z enega posestva dostavlja neposredno v obrat za obdelavo oziroma predelavo, je treba te vzorce vzeti ob prevzemu mleka na posestvu, pod pogojem, da se upoštevajo previdnostni ukrepi za preprečitev prevar med prevozom, ali pred izpraznitvijo v obratu za obdelavo ali predelavo, ko mleko dostavi neposredno proizvajalec.

(2) Če rezultati preverjanja vzbujajo sum, da se dodaja voda, je potrebno odvzeti pristen vzorec na posestvu. Pristen vzorec predstavlja mleko ene povsem nadzorovane jutranje ali večerne molže, ki se ne začne prej kot enajst ur ali kasneje kot trinajst ur po predhodni molži.

(3) Če se mleko dobavlja z več posestev, se redne vzorce jemlje, ko surovo mleko prihaja v obrat za obdelavo oziroma predelavo, zbirni ali standardizacijski center. Če rezultati pregleda zbujejo dvom, da je bila dodana voda, se vzorce vzame na vseh posestvih, ki so sodelovali pri zbiranju tega surovega mleka. Če je potrebno, se vzame tudi pristne vzorce.

(4) Če rezultati pregleda pokažejo, da voda ni bila dodana, se surovo mleko lahko uporabi za proizvodnjo surovega pitnega mleka, toplotno obdelanega mleka ali mleka za proizvodnjo izdelkov na osnovi mleka za javno potrošnjo.

153. člen

(surovo pitno mleko)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Obrat za zbiranje oziroma obdelavo mleka lahko daje surovo mleko v promet za javno potrošnjo kot surovo pitno mleko, če:

- surovo mleko, namenjeno javni potrošnji kot surovo pitno mleko, izpolnjuje predpisane zahteve tega pravilnika, ki se nanašajo na to mleko;
- je v dveh urah po molži mleko ohlajeno na +8 °C;
- se daje v promet kot embalirano mleko;
- embalirano surovo mleko za pitje izpolnjuje naslednje mikrobiološke kriterije: salmonel ne sme vsebovati v 25ml (n=5, c=0), skupno število mikroorganizmov pri 30 °C v ml ne sme biti višje od 50 000, Staphylococcus aureus ne sme preseči normativa: m=100, M=1000, n=5, c=2;
- je označeno s predpisanimi veterinarskimi oznakami.

154. člen

(termizirano mleko)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Termizirano mleko je surovo mleko, ki je obdelano pri temperaturi med 57 °C in 68 °C, tako da po obdelavi mleko izkazuje pozitivno reakcijo na preizkus fosfataze.

(2) Surovo mleko za termizacijo mora izpolnjevati pogoje iz 146. in 150. člena tega pravilnika. Če surovo mleko ni termizirano v 36 urah pred sprejemom v obrat, pred termizacijo skupno število mikroorganizmov pri 30 °C, ne sme presegati 300 000 na ml v kravjem mleku.

(3) VURS lahko dovoli odstopanja v primeru skupnega števila mikroorganizmov za termizirano mleko, ki je namenjeno izdelavi sirov z dobo zorenja več kot 60 dni.

(4) Če se termizirano mleko uporablja za proizvodnjo pasteriziranega, UVT ali steriliziranega mleka, skupno število mikroorganizmov pri 30 °C pred obdelavo ne sme biti višje od 100 000 na ml.

155. člen
(toplotno obdelano mleko)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Obrat za zbiranje in obdelavo mleka lahko daje mleko v promet za javno potrošnjo kot toplotno obdelano pitno mleko, če:

- surovo mleko, namenjeno potrošnji kot toplotno obdelano pitno mleko izpolnjuje predpisane zahteve tega pravilnika, ki se nanašajo na mleko;
- je pridobljeno iz prečiščenega ali filtriranega surovega mleka;
- je zbrano in transportirano v skladu s predpisanimi veterinarsko-sanitarnimi pogoji, ali prečrpano iz ene cisterne v drugo v predpisanih ustreznih higienskih in distribucijskih pogojih, ki veljajo za zbiralnice in transportna sredstva;
- je standardizirano v skladu s predpisanimi veterinarsko-sanitarnimi pogoji;
- izhaja iz obratov, ki izpolnjujejo zahtevane veterinarsko-sanitarne pogoje glede registracije in obratovanja, kadar ni zbrano direktno s posestev.

156. člen
(zahteve za proizvodnjo toplotno obdelanega mleka)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Toplotno obdelano pitno mleko mora biti pridobljeno iz surovega mleka, ki izpolnjuje predpisane standarde.

(2) Če surovo kravje mleko ni obdelano v 36 urah od sprejema, je treba na tem mleku opraviti nadaljnji preskus, preden se toplotno obdelata. Mleko se ne sme uporabiti za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka, če se s pomočjo posredne ali neposredne metode ugotovi, da skupno število mikroorganizmov mleka pri 30 °C presega 300 000 na ml, ali če ima mleko, ki je bilo predhodno pasterizirano, neposredno pred drugo toplotno obdelavo skupno število mikroorganizmov pri 30 °C, ki presega 100 000 na ml.

157. člen
(nadzor)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Pri vzpostavljanju nadzornega sistema uradni veterinar:

- upošteva rezultate pregledov surovega mleka,
- na toplotno obdelanem pitnem mleku lahko opravi katerikoli preskus, ki kaže mikrobiološko stanje mleka pred toplotno obdelavo.

158. člen
(pasterizirano mleko)
(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Toplotna obdelava surovega ali termiziranega mleka z namenom pasterizacije vključuje obdelavo z visoko temperaturo za kratek čas (vsaj 71,7 °C za 15 sekund ali kakršnokoli enakovredno kombinacijo). Pasterizirano mleko mora izkazati negativno reakcijo na preskus fosfataze in pozitivno reakcijo na preskus peroksidaze.

(2) Mleko, ki izkazuje negativno reakcijo na preskus peroksidaze, mora biti označeno z oznako "HTP mleko" (pasterizirano pri visoki temperaturi).

(3) Pasterizirano mleko mora biti takoj po pasterizaciji ohlajeno na temperaturo 6 °C.

**159. člen
(mikrobiološki pogoji za pasterizirano mleko)**

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Pri naključnem vzorčenju, opravljenem v obratu za obdelavo, mora pasterizirano mleko izpolnjevati naslednje mikrobiološke standarde:

Patogeni mikroorganizmi: odsotni v 25 g ($n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$)

Koliformi (na ml): $n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 5$

Skupno število mikroorganizmov pri 21 °C na ml po inkubaciji pri 6 °C za pet dni: $n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 5 \times 10^5$.

(2) Kjer so preseženi maksimalni standardi in obvezna merila in ko nadaljnja preiskava kaže potencialno nevarnost za zdravje, pristojni organ sprejme ustrezne ukrepe.

**160. člen
(UVT mleko)**

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

UVT mleko je mleko, ki mora biti obdelano tako, da se na mleko usmeri stalni tok toplote z visoko temperaturo za kratek čas (ne manj kot +135 °C za ne manj kot sekundo), z namenom uničiti vse preostale patogene mikroorganizme in njihove spore, za embaliranje pa je treba uporabiti neprosojno embalažo. UVT mleko mora prestati termostatski preizkus tako, da ni mogoče zaznati kvarjenja po 15 dneh pri temperaturi + 30 °C. Uporaba pare za obdelavo UVT mleka ne sme povzročiti spremembe v vsebnosti vode obdelanega mleka.

**161. člen
(sterilizirano mleko)**

(delno se preneha uporabljati)

(delno se preneha uporabljati)

(1) Sterilizirano mleko mora biti segreto in sterilizirano v nepredušno zaprtem ovojju ali posodah, katerih zapiranje mora ostati nedotaknjeno.

(2) Sterilizirano mleko mora prestati termostatski preizkus tako, da ni mogoče zaznati kvarjenja v 15 dneh pri temperaturi + 30 °C oziroma za posebne namene v 7 dneh pri temperaturi + 55 °C.

162. člen
(surovine za toplotno obdelano mleko)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

HTP mleko, UVT mleko in sterilizirano mleko je mogoče pridobivati iz surovega mleka, iz termiziranega mleka ali iz mleka, ki je bilo pasterizirano pri največ 71,7 °C, v istem ali drugem obratu. Mleko mora pred drugo obdelavo izkazovati pozitivno reakcijo na preskus peroksidaze. Uradni veterinar mora biti obveščen o uporabi tega postopka, kar mora biti navedeno tudi v spremni dokumentaciji, kjer je treba navesti prvo obdelavo.

163. člen
(mikrobiološke zahteve za UVT in sterilizirano mleko)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Skupno število mikroorganizmov (30 °C) pri naključnem vzorčenju, opravljenem v obratu za obdelavo, v UVT in steriliziranem mleku ne sme preseči po termostatanju pri 30 °C za 15 dni: 10 mikroorganizmov v 0,1 ml.

164. člen
(odobritev opreme in postopkov)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Postopke segrevanja, temperature in trajanje segrevanja v zvezi s pasteriziranim, UVT in steriliziranim mlekom, vrste opreme za segrevanje, ventile za preusmerjanje toka mleka in vrste naprav za nadzor temperature in tlaka ter naprav za registriranje, odobri oziroma dovoli uporabo VURS na podlagi izdelane ocene tveganja, ki jo pripravi nosilec dejavnosti.

165. člen
(arhiv)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Podatke, ki jih beležijo registrirne naprave, je treba opremiti z datumom in hraniti dve leti, razen v primeru mikrobiološko pokvarljivih izdelkov, za katere se to obdobje skrajša na dva meseca po datumu "uporabno do" ali po roku trajanja.

166. člen
(mikrobiološka merila za mlečne izdelke in za pitno mleko)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Mikrobiološka merila za pitno mleko in za mlečne izdelke ob oddaji v promet so:

1. Obvezna merila: patogeni mikroorganizmi

Vrsta mikroorganizma	Izdelek	Standard (ml, g) ^(a)
– <i>Listeria monocytogenes</i>	– sir, razen trdega sira – drugi izdelki ^(b)	odsotno v 25 g ^(c) n=5, c=0 odsotno v 1 g
– <i>Salmonella</i> spp.	– vsi, razen mleka v prahu – mleko v prahu	odsotno v 25 g ^(c) n=5, c=0 odsotno v 25 g ^(c) n=10, c =0

Poleg tega patogeni mikroorganizmi in njihovi toksini ne smejo biti prisotni v količinah, ki lahko vplivajo na zdravje potrošnikov.

a) Kjer je:

n = število vzorčnih enot, ki sestavljajo vzorec;

m= mejna vrednost za število bakterij; rezultat velja za zadovoljivega, ko število bakterij v vseh vzorčnih enotah ne presega 'm';

M= maksimalna vrednost za število bakterij; rezultat velja za nezadovoljivega, če je število bakterij v eni ali več vzorčnih enotah 'M' ali več;

c= število vzorčnih enot, kjer je število bakterij lahko med 'm' in 'M', pri čemer vzorec velja za sprejemljivega, če je število bakterij v drugih vzorčnih enotah 'm' ali manj.

b) Preskušanje ni obvezno za sterilizirano mleko in izdelke na osnovi mleka, ko se toplotna obdelava uporabi po zavijanju ali pakiranju.

c) 25 g vzorec sestavlja 5 primerkov po 5 g, vzetih iz različnih delov istega izdelka.

Če se ti standardi presežejo, je treba živila izključiti iz prehrane ljudi in umakniti s trga v skladu z določbami tega pravilnika.

Programi vzorčenja se sestavijo glede na naravo izdelkov in analizo tveganja.

2. Analitična merila: organizmi, ki kažejo slabe higienske razmere

Vrsta mikroorganizma	Izdelek	Standard (ml,g)
– <i>Staphylococcus aureus</i>	Sir, izdelan iz surovega mleka in iz termiziranega mleka	m=1000 M=10000 n=5 c=2
	Mehki sir (izdelan iz toplotno obdelanega mleka)	m=100 M=1000 n=5 c=2
	Sveži sir Mleko v prahu Zmrznjeni izdelki na osnovi mleka (vključno s sladoledom)	m=10 M=100 n=5 c=2

– Escherichia coli	Sir, izdelan iz surovega mleka in termiziranega	m=10000 M=100000 n=5 c=2
	Mehki sir (izdelan iz toplotno obdelanega mleka)	m=100 M=100 n=5 c=2

V vseh primerih, ko so ti standardi preseženi, je treba pregledati izvajanje metod za spremljanje in preverjanje kritičnih točk, ki se uporabljajo v obratu za predelavo. Uradnega veterinarja se obvesti o popravni postopkih, vključenih v sistem spremljanja in nadziranja proizvodnje za preprečitev vsakršne ponovitve takega pojava.

Poleg tega je treba vsakokrat, ko je presežen standard M v primeru sira iz surovega mleka in termiziranega mleka ter mehkega sira opraviti preskušanje na morebitno prisotnost sevov enterotoksičnih *S. aureus* ali *E. coli*, za katere se domneva, da so patogeni, in tudi, če je treba, možno prisotnost stafilokoknih toksinov v teh izdelkih. Če se ugotovi omenjene seve oziroma najde stafilokokne enterotoksine, je treba vse te serije umakniti s trga. V tem primeru se obvesti uradnega veterinarja, ki odloči o nadaljnjih ukrepih, tudi o ukrepanju za umik dvomljivih serij ter uvedenih popravni postopkih v sistem spremljanja in nadziranja proizvodnje.

3. Indikatorski organizmi: navodila nosilcem dejavnosti za zagotavljanje ustreznega delovanja njihovih obratov in pri izvajanju sistema in postopka za opravljanje lastnih pregledov njihove proizvodnje.

Vrsta mikroorganizma	Izdelek	Standard (ml,g)
– Koliformi pri 30 °C	Tekoči izdelki na osnovi mleka	m=0 M=5 n=5 c=2
	Maslo izdelano iz pasteriziranega mleka ali smetane	m=0 M=10 n=5 c=2
	Mehki sir (izdelan iz toplotno obdelanega mleka)	m=10000 M=100000 n=5 c=2
	Izdelki na osnovi mleka v prahu	m=0 M=10 n=5 c=2
	Zamrznjeni izdelki na osnovi mleka (vključno s sladoledom)	m=10 M=100 n=5 c=2

– Skupno mikroorganizmov	število	Tekoči izdelki na osnovi toplotno obdelanega nefermentiranega mleka (a)	m=50000 M=100000 n=5 c=2
		Zamrznjeni izdelki na osnovi mleka (vključno s sladoledom) (b)	m=100000 M=500000 n=5 c=2

a) Po inkubaciji pri 6 °C za pet dni (skupno število mikroorganizmov pri 21 °C).

b) Skupno število mikroorganizmov pri 30 °C.

(2) Poleg tega morajo izdelki na osnovi mleka v tekoči ali žele obliki, ki s bili UVT obdelani ali sterilizirani in so namenjeni hranjenju pri sobni temperaturi, izpolnjevati naslednje standarde po inkubaciji za 15 dni pri 30 °C;

a) skupno število mikroorganizmov pri 30 °C (na 0,1 ml): ≤ 10,

b) organoleptični preskus: normalno.

167. člen
(posebna dodatna označevanja)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Nosilec dejavnosti mora zaradi nadzora poskrbeti, da so na embalaži toplotno obdelanega mleka in izdelkov na osnovi mleka v tekoči obliki, jasno in čitljivo prikazane naslednje informacije:

- vrsta toplotne obdelave, ki jo je opravilo mleko,
- navedba, kodirana ali ne, s katero se da ugotoviti datum zadnje toplotne obdelave,
- v primeru pasteriziranega mleka temperatura, pri kateri je treba hraniti izdelek.

16. PREGLED NA OSTANKE ŠKODLJIVIH SNOVI

168. člen
[\(prenehal veljati\)](#)

169. člen
[\(prenehal veljati\)](#)

170. člen
[\(prenehal veljati\)](#)

171. člen
[\(prenehal veljati\)](#)

172. člen
([prenehal veljati](#))

173. člen
([prenehal veljati](#))

174. člen
([prenehal veljati](#))

175. člen
([prenehal veljati](#))

176. člen
([prenehal veljati](#))

177. člen
([prenehal veljati](#))

178. člen
([prenehal veljati](#))

179. člen
([prenehal veljati](#))

180. člen
([prenehal veljati](#))

181. člen
([prenehal veljati](#))

182. člen
([prenehal veljati](#))

183. člen
([prenehal veljati](#))

184. člen
([prenehal veljati](#))

185. člen
([prenehal veljati](#))

186. člen
(prenehal veljati)

17. OZNAČEVANJE ŽIVIL

187. člen
(označevanje mesa in organov zaklanih živali)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso in organi zaklanih živali ter meso in organi divjadi se takoj po veterinarsko-sanitarnem pregledu žigosajo z žigom s trajnim in za zdravje ljudi neškodljivim barvilom, ali z vročim žigom.

188. člen
(mesta označevanja mesa)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso in organi, ki so bili ocenjeni kot zdravstveno ustrezni za javno potrošnjo, se žigosajo z ustreznim žigom glede na kategorijo živilskega obrata in na vrsto živila na določenih mestih:

1. Pri govedu, juncih in junicah, teletih in bivolih se žigosata obe polovici trupa, če sta težji od 65 kg in sicer:
 - a) pleče;
 - b) prsi
 - c) hrbet;
 - d) ledja;
 - e) zunanja stran stegna;
2. Pri kopitarjih se žigosata obe polovici trupa, če sta težji od 65 kg in sicer:
 - a) pleče;
 - b) prsi
 - c) hrbet;
 - d) ledja;
 - e) zunanja stran stegna;
 - f) meso kopitarjev, ki je bilo pregledano na trihinelozo, se žigosa še z žigom, ki označuje, da je meso pregledano na trihinelozo. Ta žig se odtisne na zgornji del zunanje strani stegna.
3. Pri prašičih se žigosata obe polovici trupa, in sicer na:
 - a) pleče;
 - b) zunanja stran stegna;
 - c) meso prašičev, ki je bilo pregledano na trihinelozo, se žigosa še z žigom, ki označuje, da je meso pregledano na trihinelozo. Ta žig se odtisne na zgornji del zunanje strani stegna.
4. Pri ovcah in kozah se žigosajo:
 - a) pleče;
 - b) notranji strani stegen.
5. Pri prašičkih, jagnjetih in kozličkih se žigosa hrbet med pleči. Veterinarska oznaka je lahko sorazmerno manjša.
6. Jetra goveda, prašičev in kopitarjev se žigosajo z vročim žigom.
7. Ostalo meso se embalira in označi z etiketo.

189. člen
(označevanje mesa divjadi)
(se preneha uporabljati)

(1) Zdravstveno ustrezno meso gojene divjadi se označuje z ovalnim žigom, uplenjene divjadi pa s peterokotnim žigom.

(2) Pri označevanju trupov divjadi z maso več kot 65 kg se mora vsaka polovica označiti na naslednjih mestih: zunanji strani stegna ter na ledjih, hrbtu, trebušni steni, plečetu in porebrnici, pri trupih zajcev in živali, ki so približno enako velike, pa zadostuje samo en žig, ki se odtisne na hrbet med pleči.

190. člen
(označevanje posameznih kosov mesa)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Če se meso oziroma organi odpravljajo iz klavnice ali razsekovalnice v neembaliranih kosih, mora biti vsak kos žigosan z ustreznim žigom.

(2) Posamezni kosi mesa kopitarjev, parkljarjev in divjadi, ki niso posebej označeni, morajo biti embalirani in pakirani. Na paketu mora biti nameščena etiketa z veterinarsko oznako zdravstvene ustreznosti na način, ki zagotavlja, da se etiketa uniči, ko se paket odpre. Na veterinarski oznaki mora biti registrska številka razsekovalnice.

191. člen
(označevanje mesa zaklane perutnine)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Meso zaklane perutnine, ki je zdravstveno ustrezno za javno potrošnjo, se označuje na naslednji način:

- če se trupi dajejo v promet posamično neembalirani, morajo biti žigosani z ustrežno veterinarsko oznako glede kategorije obrata. Trup se žigosa pod krilom z žigom, natopljenim s trajnim in zdravju neškodljivim barvilom;
- če se dajejo v promet posamično embalirani trupi, njihovi deli ali notranji organi, se oznaka o uporabnosti mesa za javno potrošnjo natisne na plastični foliji ali vrečki ali pa se odtisne na komercialno etiketo, kjer je oznaka lahko manjša.

(2) Oštevilčena etiketa z veterinarsko oznako se mora namestiti na paket tako, da se pri odpiranju uniči.

192. člen
(označevanje mesa kuncev)
(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Meso zaklanih kuncev, ki je zdravstveno ustrezno se žigosa z ustreznim žigom glede kategorije obrata na notranji strani obeh stegen.

193. člen
(označevanje pitnega mleka in mlečnih izdelkov)

(delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

(1) Označevanje je treba izpeljati med ali takoj po izdelavi v obratu na nekem zlahka vidnem mestu v skladu s predpisi o veterinarski oznaki zdravstvene ustreznosti.

(2) Ne glede na to, da so oznake zdravstvene ustreznosti pitnega mleka in mlečnih izdelkov nameščeni že na embalaži, je treba oznako zdravstvene ustreznosti uporabiti tudi za pakiranje.

(3) Oznaka zdravstvene ustreznosti je lahko tudi na neodstranljivi ploščici iz odpornega materiala, ki izpolnjuje vse higienske zahteve in se jo uporabi za določene namene (označevanje cistern ipd.).

Priloga 1: Obrazec št. 1, Obrazec št. 2, Obrazec št. 3, Obrazec št. 4, Obrazec št. 5, Obrazec št. 6, Obrazec št. 7, Obrazec št. 8, Obrazec št. 9, Obrazec št. 10, Obrazec št. 11, Obrazec št. 12, Obrazec št. 13, Obrazec št. 14, Obrazec št. 22 (delno se preneha uporabljati)

Priloga 2: Obrazec št. 15, Obrazec št. 16, Obrazec št. 17, Obrazec št. 18, Obrazec št. 19, Obrazec št. 20, Obrazec št. 21 (delno se preneha uporabljati)

Priloga 3: Obrazec št. 23, Obrazec št. 24, Obrazec št. 25 (delno se preneha uporabljati)
(delno se preneha uporabljati)

Priloga 4: Oznake prepovedi (delno se preneha uporabljati)

Priloga 5: (prenehala veljati)

Pravilnik o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [100/99](#)) vsebuje naslednje prehodne in končne določbe:

»18. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

194. člen
(prehodno obdobje)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. julijem 2000.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno

največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se uporablja seznam spojin, ki so navedene v prilogi IV k uredbi Sveta (EGS) št. 2377/90.

195. člen
(prenehanje veljavnosti)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati pravilnik o načinu opravljanja veterinarsko-sanitarnega pregleda in kontrole živali pred zakolom in proizvodov živalskega izvora (Uradni list SFRJ, št. 68/89 in Uradni list RS, št. 39/92 in 82/94), razen določb 19. do 25. člena, ki se nanašajo na klanje v sili in klanje bolnih živali.

S 1. julijem 2000 preneha veljati pravilnik o preventivnih ukrepih za zagotavljanje neoporečnega pregleda, zbiranja in prevoza uplenjene divjadi (Uradni list RS, št. 20/96).

196. člen
(veljavnost pravilnika)

Ta pravilnik začne veljati 1. februarja 2000.«.

Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [38/00](#)) spreminja 194. člen pravilnika tako, da se glasi:

»194. člen
(prehodno obdobje)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. julijem 2000.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se za presojo zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora glede ostankov škodljivih snovi v teh živilih pred oddajo v promet uporablja Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90.«;

dodaja 194.a člen:

»194.a člen
(konzerviranje s sevanjem)

Do sprejema ustreznih predpisov v Republiki Sloveniji ni dovoljeno konzerviranje živil živalskega izvora z ionizirajočim sevanjem, UV sevanjem in podobnimi načini.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»14. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o spremembi pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [71/00](#)) spreminja 194. člen pravilnika tako, da se glasi:

»194. člen
(prehodno obdobje)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. januarjem 2001.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se za presojo zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora glede ostankov škodljivih snovi v teh živilih pred oddajo v promet uporablja Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»2. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o spremembi pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [36/01](#)) spreminja 194. člen pravilnika tako, da se glasi:

»194. člen
(prehodno obdobje)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. januarjem 2002.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se za presojo zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora glede ostankov škodljivih snovi v teh živilih pred oddajo v promet uporablja Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»2. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o pogojih za zbiranje uplenjene divjadi, veterinarski pregled, proizvodnjo mesa in oddajo mesa uplenjene divjadi v promet (Uradni list RS, št. [81/02](#)) posega v prehodne in končne določbe Pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [100/99](#)):

»194. člen

(prehodno obdobje)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. januarjem 2001.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se za presojo zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora glede ostankov škodljivih snovi v teh živilih pred oddajo v promet uporablja Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90.

194.a člen

(konzerviranje s sevanjem)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Do sprejema ustreznih predpisov v Republiki Sloveniji ni dovoljeno konzerviranje živil živalskega izvora z ionizirajočim sevanjem, UV sevanjem in podobnimi načini.

195. člen
(prenehanje veljavnosti)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati pravilnik o načinu opravljanja veterinarsko-sanitarnega pregleda in kontrole živali pred zakolom in proizvodov živalskega izvora (Uradni list SFRJ, št. 68/89 in Uradni list RS, št. 39/92 in 82/94), razen določb 19. do 25. člena, ki se nanašajo na klanje v sili in klanje bolnih živali.

S 1. julijem 2000 preneha veljati pravilnik o preventivnih ukrepih za zagotavljanje neoporečnega pregleda, zbiranja in prevoza uplenjene divjadi (Uradni list RS, št. 20/96).

196. člen
(veljavnost pravilnika)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Ta pravilnik začne veljati 1. februarja 2000.«;

tako, da določa:

»39. člen
(prenehanje uporabe predpisov)

(1) Z dnem uveljavitve tega pravilnika se glede določb zbiranja, pregleda in oddaje v promet mesa divjadi prenehajo uporabljati določbe naslednjih predpisov:

- [...]
- pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00 in 71/00), razen določb 8. do 16. člena in obrazcev št. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11 (Priloga 1), 15, 16 in 17 (Priloga 2);
- [...].

[...]

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»40. člen
(veljavnost pravilnika)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje živih školjk na trg (Uradni list RS, št. [1/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»10. člen
(prenehanje uporabe)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00 in 36/01), ki se nanašajo na veterinarski pregled in zdravstveno ustreznost živih školjk.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»12. člen
(uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o ukrepih monitoringa določenih snovi in njihovih ostankov v živih živalih in živalskih proizvodih (Uradni list RS, št. [15/04](#)) v zvezi s prenehanjem veljavnosti 168. do 186. člena ter priloge 5 tega pravilnika določa:

»12. člen
(prenehanje veljavnosti)

Z dnem začetka veljavnosti tega pravilnika prenehajo veljati 168. do 186. člen ter priloga 5 pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živalskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 36/01 in 81/02).«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»13. člen
(uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati z dnem pristopa Republike Slovenije k Evropski uniji.«.

Pravilnik o označevanju zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora (Uradni list RS, št. [18/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»14. člen
(prenehanje uporabe)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe glede označevanja zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora in oblike ter vsebine veterinarske oznake:

- pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00 in 71/00), razen določb o označevanju mesa kopitarjev in določb o dovoljenih barvah za označevanje živil;
- [...].«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»16. člen
(veljavnost predpisa)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg kunčjega mesa ter mesa gojene divjadi (Uradni list RS, št. [25/04](#)) določa:

»7. člen
(prenehanje uporabe)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati 7. in 8. točka prvega odstavka 3. člena, 91., 92. in 189. člen ter obrazec 24 Priloge 3 Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04).«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»9. člen
(uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o posebnih veterinarskih pogojih za trgovanje in uvoz določenih proizvodov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. [25/04](#)) določa:

»11. člen
(prenehanje uporabe)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati 133. do 136. člen Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04).«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»13. člen
(uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg surovega mleka, toplotno obdelanega mleka in mlečnih izdelkov (Uradni list RS, št. [28/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»31. člen
(prenehanje uporabe)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati:

- določbe Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01 – ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04), ki se nanašajo na nadzor surovin in izdelkov ter obratov iz tega pravilnika.
- [...].«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»31. člen
(uveljavitev predpisa)

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg jajčnih izdelkov (Uradni list RS, št. [28/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»10. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04) v delu, ki se nanaša na nadzor izdelkov in obratov iz tega pravilnika.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»11. člen

Ta pravilnik začne veljati 1. maja 2004.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo, dajanje na trg ter uvoz mletega mesa in mesnih pripravkov (Uradni list RS, št. [28/04](#)) določa:

»16. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehata uporabljati 93. in 94. člen Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04).«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»17. člen

Ta pravilnik začne veljati 1. maja 2004.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg svežega mesa (Uradni list RS, št. [28/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»18. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04), ki se nanašajo na pregled mesa in obratov iz tega pravilnika.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»19. člen

Ta pravilnik začne veljati 1. maja 2004.«.

Pravilnik o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg mesnih izdelkov in drugih izdelkov živalskega izvora, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. [28/04](#)) v zvezi z delnim prenehanjem uporabe tega pravilnika določa:

»18. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe Pravilnika o veterinarsko sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01-ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04 in 18/04), ki se nanašajo na pregled mesnih izdelkov in obratov iz tega pravilnika.«;

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»19. člen

Ta pravilnik začne veljati 1. maja 2004.«.

Pravilnik o spremembah pravilnika o veterinarskih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati obrati in plovila za proizvodnjo in dajanje na trg ribiških proizvodov (Uradni list RS, št. [117/04](#)) posega v prehodne in končne določbe Pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. [100/99](#)):

»194. člen

(prehodno obdobje)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

(1) Določbe, ki se nanašajo na veterinarsko-sanitarni pregled in nadzor divjadi, se začnejo uporabljati s 1. januarjem 2001.

(2) Od 1. februarja 2000 do 1. avgusta 2000 lahko surovo kravje mleko za proizvodnjo toplotno obdelanega pitnega mleka in izdelkov iz toplotno obdelanega mleka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 800.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka, pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(3) Od 1. avgusta 2000 do 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz prejšnjega odstavka, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 400.000 mikroorganizmov na ml surovega kravjega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(4) Od 1. februarja 2001 lahko surovo kravje mleko iz drugega odstavka tega člena, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, vsebuje povprečno največ 100.000 mikroorganizmov na ml surovega mleka pri 30 °C za obdobje zadnjih dveh mesecev.

(5) Surovo kravje mleko, ki ni namenjeno izvozu v države Evropske unije, se mora od uveljavitve tega pravilnika do 1. februarja 2001, zbirati ločeno od surovega mleka, ki je namenjeno izvozu v države Evropske unije.

(6) Do sprejema ustreznih predpisov se za presojo zdravstvene ustreznosti živil živalskega izvora glede ostankov škodljivih snovi v teh živilih pred oddajo v promet uporablja Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90.

194.a člen

(konzerviranje s sevanjem)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Do sprejema ustreznih predpisov v Republiki Sloveniji ni dovoljeno konzerviranje živil živalskega izvora z ionizirajočim sevanjem, UV sevanjem in podobnimi načini.

195. člen

(prenehanje veljavnosti)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati pravilnik o načinu opravljanja veterinarsko-sanitarnega pregleda in kontrole živali pred zakolom in proizvodov živalskega

izvora (Uradni list SFRJ, št. 68/89 in Uradni list RS, št. 39/92 in 82/94), razen določb 19. do 25. člena, ki se nanašajo na klanje v sili in klanje bolnih živali.

S 1. julijem 2000 preneha veljati pravilnik o preventivnih ukrepih za zagotavljanje neoporečnega pregleda, zbiranja in prevoza uplenjene divjadi (Uradni list RS, št. 20/96).

196. člen
(veljavnost pravilnika)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)
[\(delno se preneha uporabljati\)](#)

Ta pravilnik začne veljati 1. februarja 2000.«;

tako, da določa:

»2. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika se prenehajo uporabljati določbe 12. poglavja in ostale določbe Pravilnika o veterinarsko-sanitarnem nadzoru živilskih obratov, veterinarsko-sanitarnih pregledih ter o pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora (Uradni list RS, št. 100/99, 38/00, 71/00, 33/01 – ZVet-1, 36/01, 81/02, 1/04, 15/04, 18/04, 25/04 in 28/04), ki se nanašajo na pregled ribiških proizvodov in obratov iz tega pravilnika, razen določb 8. do 16. člena in 18., 19., 21., 23. in 24. člena.

ter vsebuje naslednjo končno določbo:

»3. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.